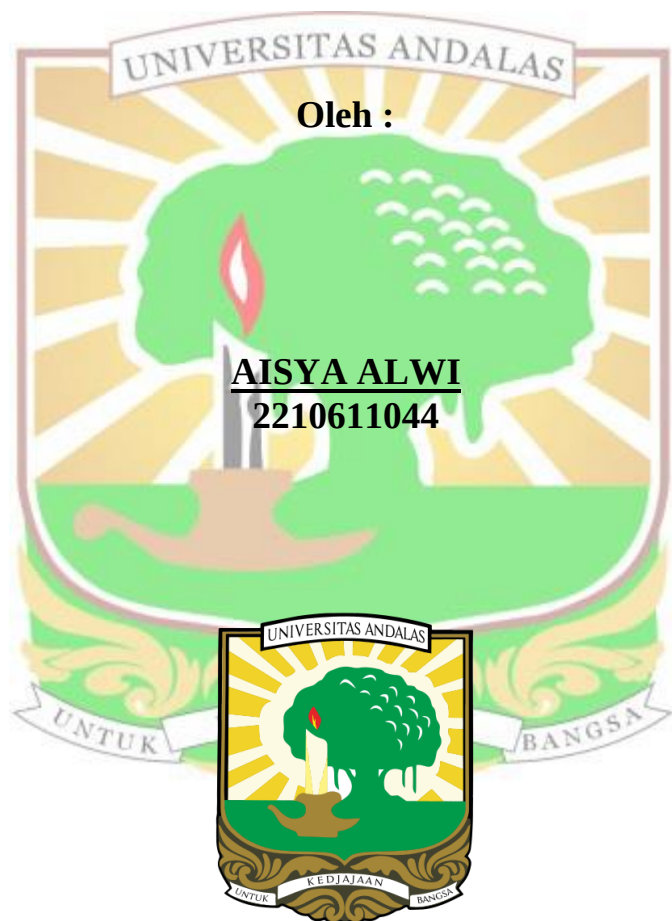


**PENGARUH PERSENTASE MADU GALO-GALO
(*Heterotrigona itama*) YANG BERBEDA PADA MARINASI
DAGING SAPI TERHADAP TEKSTUR, KEEMPUKAN,
WARNA DAN MUTU HEDONIK**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2026**

**PENGARUH PERSENTASE MADU GALO-GALO
(*Heterotrigona itama*) YANG BERBEDA PADA MARINASI
DAGING SAPI TERHADAP TEKSTUR, KEEMPUKAN,
WARNA DAN MUTU HEDONIK**

SKRIPSI



***Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Melaksanakan Penelitian Tingkat Sarjana
Fakultas Peternakan, Universitas Andalas***

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2026**

PENGARUH PERSENTASE MADU GALO-GALO (*Heterotrigona itama*) YANG BERBEDA PADA MARINASI DAGING SAPI TERHADAP TEKSTUR, KEEMPUKAN, WARNA DAN MUTU HEDONIK

Aisya Alwi dibawah bimbingan

Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc, IPM dan Deni Novia, STP, MP

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Program Studi Peternakan

Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persentase madu galo-galo yang berbeda terhadap tekstur, keempukan, warna dan mutu hedonik daging sapi. Penelitian ini menggunakan 420 ml madu galo-galo dan daging (gandik) sapi sebanyak 3000 g. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan madu galo-galo terhadap daging sapi sebanyak A(0%), B(7%), C(14%), D(21%) dan E(28%). Peubah yang diukur adalah tekstur, keempukan, warna dan mutu hedonik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengaruh penambahan madu galo-galo berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap keempukan dengan rata-rata $4,3 \text{ kg/cm}^2$ - $6,17 \text{ kg/cm}^2$, warna lightness (L^*) $33,03$ - $42,81$, warna redness (a^*) $4,29$ - $8,98$, skor mutu hedonik warna $4,27$ - $6,87$, rasa $3,97$ - $5,57$, aroma $3,53$ - $5,23$ dan tekstur $3,63$ - $5,23$. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur dengan rata-rata $14,71 \text{ N}$ - $23,88 \text{ N}$ dan warna yellowness (b^*) $9,13$ - $10,53$. Persentase penambahan madu galo-galo menunjukkan perlakuan C (14%) memberikan hasil terbaik dengan tekstur $18,80 \text{ N}$, keempukan $4,5 \text{ kg/cm}^2$, warna lightness (L^*) $36,22$, warna redness (a^*) $4,53$, warna yellowness (b^*) $10,38$, skor mutu hedonik warna $5,23$, rasa $4,87$, aroma $4,57$ dan tekstur $4,67$.

Kata Kunci : keempukan, gandik, *Heterotrigona itama*, warna, mutu hedonik