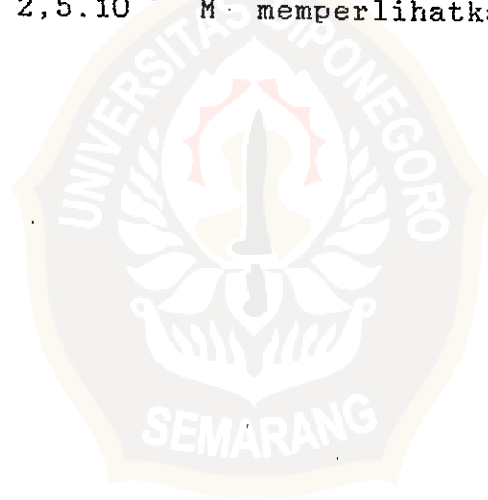


RINGKASAN

Injeksi larutan papain sebelum pemotongan pada hewan yang masih hidup merupakan metode yang efektif untuk mengempukkan daging, karena distribusi enzim merata pada seluruh jaringan otot. Papain ini bekerja terus-menerus sehingga menyebabkan pelunakan yang berlebihan pada daging jika tidak segera dikonsumsi. Untuk itulah diperlukan inhibitor.

Dalam penelitian ini digunakan asam askorbat sebagai inhibitor, yang diinjeksikan sebanyak 10 % berat daging yang mengandung papain, pada konsentrasi asam askorbat $2,5 \cdot 10^{-5}$ M ; $2,5 \cdot 10^{-4}$ M, dan $2,5 \cdot 10^{-3}$ M dengan waktu inkubasi 0 sampai 5 jam pada temperatur 4°C .

Berdasarkan penelitian ini asam askorbat mempunyai efek penghambatan pada aktivitas papain, yang diperlihatkan dengan menurunnya kadar protein terlarut daging setelah penambahan asam askorbat. Bertambahnya konsentrasi asam askorbat berturut-turut $2,5 \cdot 10^{-5}$ M ; $2,5 \cdot 10^{-4}$ M, dan $2,5 \cdot 10^{-3}$ M memperlihatkan penurunan aktivitas papain.



SUMMARY

Preslaughter injection of papain solution into a live beef animal is an effective method to obtain tender beef, because distribution of enzyme uniformly throughout in the muscle tissue. This papain act continuously so to cause meat to be more tender if not quickly to consume. For that used inhibitor.

In this research has been used ascorbic acid as inhibitor, to injected at 10 % meat weight is contains of papain at concentrations of ascorbic acid as follows $2.5 \cdot 10^{-3}$ M ; $2.5 \cdot 10^{-4}$ M and $2.5 \cdot 10^{-5}$ M with incubation time 0 - 5 hour at temperature of 4 °C.

The conclusion of this research is ascorbic acid has an inhibitory effect on papain activity, it is shown with decreasing the value of dissolved protein of meat after addition of ascorbic acid. The increasing of ascorbic acid concentration as follows $2.5 \cdot 10^{-3}$ M ; $2.5 \cdot 10^{-4}$ M and $2.5 \cdot 10^{-5}$ M, it is shown decreasing of papain activity.

