

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok hidup manusia, dan pemenuhannya tidak dapat ditunda-tunda lagi. Daging adalah salah satu bahan pangan yang bernilai gizi tinggi disamping telur, susu dan ikan.⁽¹⁾

Keempukan dan tekstur daging merupakan salah satu penentu yang penting dalam kualitas daging. Untuk itu pengolahan daging termasuk penggunaan bahan-bahan pelunak dilakukan orang.⁽²⁾

Papain sejak zaman dahulu digunakan sebagai pengempuk daging, karena papain dapat menghidrolisa protein terutama aktomiosin yang merupakan komponen terbesar miofibril daging.⁽³⁾

Injeksi papain biasanya dilakukan beberapa saat sebelum hewan disembelih, dengan harapan agar distribusi papain merata pada daging, sehingga pemakaian enzim menjadi efektif.^(3,4,5,6,7) Tetapi bagaimanapun juga karena papain ini bekerja secara terus menerus, akan menyebabkan pelunakan yang berlebihan jika daging ini tidak langsung

dikonsumsi, akibatnya tekstur daging akan menjadi terlalu lunak, dan ini sangat tidak disukai konsumen.⁽³⁾

Untuk itulah diperlukan suatu cara dan metode yang dapat menghambat aktivitas papain dalam pengempukan daging. Inhibitor erat sekali dengan reaksi enzimasi, dan asam askorbat diketahui mempunyai efek penghambatan yang besar terhadap aktivitas papain.

Dengan fenomena inilah dicoba mempelajari tingkat penghambatan asam askorbat terhadap aktivitas papain selama pengempukan daging.

1.2. Perumusan Masalah

Melihat betapa pentingnya kualitas daging sebagai salah satu bahan makanan dan perlunya penelitian tentang penghambatan kerja papain dalam pengempukan daging, hal ini mendorong untuk dilakukannya penelitian tentang penghambatan aktivitas papain dalam pengempukan daging. Dengan penelitian ini diharapkan kualitas daging, diantaranya keempukan terpenuhi tanpa terjadinya pelunakan yang berlebihan.

Untuk melihat sejauh mana tingkat penghambatan asam askorbat ini, dilakukan penentuan kadar protein terlarut dengan metode Lowry.

