

ABSTRAK

Daging sapi merupakan salah satu bahan komoditi pangan dengan memiliki banyak kandungan gizi terutama protein. Tekstur yang keras umumnya tidak disukai sehingga perlu dilakukan upaya untuk mengempukkan tekstur daging sapi, salah satu upaya untuk mengempukkan tekstur daging yaitu dengan menggunakan enzim protease. Daun kenikir diduga memiliki kandungan enzim protease dimana berperan terhadap tekstur yaitu dengan cara menghidrolisis protein menjadi asam amino lebih sederhana sehingga daging menjadi lebih empuk. Pada penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dilakukan pengkombinasian 2 (dua) faktor masing-masing 3 level faktor pertama ekstrak daun kenikir dengan konsentrasi 25, 50, 75% sedangkan faktor kedua lama perendaman 15, 30 dan 45 menit kemudian di teliti dengan parameter hardness, susut masak, daya ikat air dan sensoris (aroma, warna, tekstur) 30 panelis tidak terlatih. Hasil yang diperoleh pada tekstur hardness daging sapi di dapatkan tidak ada pengaruh nyata ($\geq 0,05$) dengan nilai rata-rata 527,399-737,360. Susut masak dapatkan hasil ada pengaruh nyata ($\leq 0,05$) dengan nilai rata-rata 35,810-44,210. Daya ikat air di dapatkan hasil ada pengaruh nyata ($\leq 0,05$) dengan memiliki nilai rata-rata 31,00-158,00. Sedangkan uji kuisisioner di dapatkan hasil ada pengaruh nyata pada parameter tekstur ($\leq 0,05$) dengan nilai rata-rata parameter tekstur daging sapi berkisar 4,333-6,267.

Kata kunci: Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus*), Daging Sapi, Hardness, Daya Ikat Air, Susut Masak, Sensoris, Texture Profile Analyzer.

ABSTRACT

Beef is one of commodity food material that has a lot of nutrient in, mainly the protein. Generally people dislike the beef in hard texture, so that it need to make soften the beef texture. One of the way to make soften the beef texture by used the protease enzyme into the beef. Leaves marigolds is believed in having a lot of protease enzyme that has an influence to change the beef texture from hard beef texture become soften beef texture by hydrolyzed the protein become a simple amino acid. In this research the writer use Completel. Randomized Design method by combining the two factors, which is each factor consist of 3 levels. The first factor is Leaves marigolds with concentrate 25%,50%, 75%. The second factor is duration of submersion with 25, 30, 45 minutes and then it analyzed use hardness parametre, cooked shrinkage, water holding capacity and sensory of untrained panelist. The result found from the hardness texture show there is no real effect ($\geq 0,05$) withe the averages 527,399-737,360. From the cooked shrinkage found there's a real effect ($\leq 0,05$) to the beef with the averages 35,810-44,210. From water holding capacity found there's a real effect ($\leq 0,05$) with the averages 31,00-158,00. While the result from quisionair found that there's a real effect to the texture parametre ($\leq 0,05$) with the beef texture averages about 4,333-6,267.

Key words : *Leaves marigolds (Cosmos Caudatus), Beef, Hardness, Water holding capacity, Cooked shrinkage, sensory, Profile Texture Aanalyzer.*

