

I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Daging sapi merupakan hasil pangan yang banyak kandungan gizinya termasuk protein dan lemak daging sapi dikonsumsi oleh banyak kalangan dari anak-anak kecil hingga dewasa, banyaknya pengolahan daging sebagai makanan membuat daging banyak sekali diolah ke berbagai macam makanan seperti sate. Steak, rawon, gulai dan semur maka dari itu ada alternatif yang sangat populer untuk membuat daging lebih empuk dan tanpa mengubah rasa ciri khas daging yaitu dengan cara pemberian enzim papain atau bisa juga dengan enzim bromelin yang masing-masing zat ini terkandung dalam buah nanas dan daun pepaya. Kedua enzim tersebut dapat mengubah atau merombak protein menjadi lebih sederhana sehingga protein yang terdapat di daging sapi terurai dan mengakibatkan daging sapi menjadi empuk.

Seiring berkembang jaman kebutuhan daging di Indonesia sendiri semakin meningkat dikarenakan jumlah penduduk yang setiap tahun bertambah dan terus bertambah, hingga sekarang pemerintah melakukan upaya-upaya agar kebutuhan daging di Indonesia bisa terpenuhi salah satunya dengan melakukan impor daging sapi dari luar negeri, biasanya pemerintah melakukan impor daging ke negara Australia Australian commercial cross (ACC) dan Braham cross (BX) dengan jenis kelamin jantan kastrasi (steer) dan dara (heifer). Kedua jenis sapi ini mempunyai perbedaan dari segi harga beli maupun perbedaan dari kualitas karkas dan daging. harga sapi dara lebih murah dibandingkan dengan harga sapi kastrasi sehingga pemerintah lebih membeli sapi dara agar kebutuhan daging di Indonesia tetap terpenuhi (Ridwan 2011).

Seperti yang sudah dikatakan di atas bahwa terdapat dua enzim yang digunakan sebagai alternatif pengempukan daging yaitu enzim bromelin dan papain. Enzim bromelin dapat membantu melarutkan pembentukan mukus dan juga mempercepat pembuangan lemak melalui ginjal, bromelin juga memiliki asam sitrat dan malat yang penting dan diperlukan untuk memperbaiki proses pembuangan lemak, dan menjadi komponen penting enzim tertentu yang diperlukan dalam metabolisme protein dan karbohidrat. Untuk cara kerjanya enzim papain bekerja lebih aktif pada protein nabati sedangkan bromelin bekerja lebih

aktif pada protein hewani, papain relatif tahan terhadap suhu bila dibandingkan dengan bromelin dan lisin dan juga enzim papain lebih tahan terhadap suhu tinggi dibandingkan dengan bromelin (Taqwdasbriliani *et al.* 2013).

Selain kedua enzim yang membuat empuk daging sapi ada juga alternatif lain yang mempunyai manfaat dan kegunaan dengan enzim papain dan bromelin yaitu dapat mendenaturasi protein dan inaktivasi enzim pada sel, karena terdapat senyawa-senyawa yang terdapat pada daun kenikir. Salah satu tumbuhan obat yang umum dijumpai sebagai tanaman liar, daun kenikir dapat dikonsumsi sebagai sayuran, untuk obat penambah nafsu makan, penguat tulang dan mengobati gastritis (Dwiyanti *et al.* 2014).

1.2. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Sampel yang diteliti merupakan daging sapi segar.
2. Menemukan konsentrasi dan lama perendaman ekstrak daun kenikir yang tepat terhadap tekstur daging sapi segar.

1.3. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi ekstrak daun kenikir terhadap tekstur daging sapi?
2. Bagaimana pengaruh lama perendaman pada ekstrak daun kenikir terhadap tekstur daging sapi?

1.4. Tujuan Penelitian

1. Memahami pengaruh konsentrasi ekstrak daun kenikir terhadap tekstur daging sapi.
2. Memahami pengaruh lama perendaman ekstrak daun kenikir terhadap tekstur daging sapi.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi pembaca

Dapat memberikan informasi mengenai khasiat kandungan daun kenikir yang banyak manfaatnya yang salah satunya yaitu ekstrak daun kenikir dapat dijadikan alternatif pengempukan daging sapi.

2. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai ilmu teknik pengolahan makanan yaitu pengaruh konsentrasi daun kenikir (*Cosmos caudatus*) dan lama perendaman terhadap tekstur daging sapi.