

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu hasil dari ternak yang memiliki kandungan gizi lengkap yang disukai oleh masyarakat. Daging yang dikonsumsi oleh manusia dapat berasal dari ternak yang berbeda dan dari berbagai jenis hewan, antara lain sapi, kambing, babi, ayam, itik dan ikan. Daging segar memiliki kelemahan, yaitu sangat mudah mengalami kerusakan atau busuk akibat perubahan kimiawi dan kontaminasi mikroba, oleh karena itu diperlukan berbagai cara/metode pengawetan daging agar daging tidak mudah mengalami kerusakan dan menjadi busuk.

Pengawetan daging secara tradisional yang sering dilakukan oleh masyarakat adalah dengan mengolah daging menjadi dendeng. Dendeng yang berada di pasaran ada dua jenis, yaitu dendeng sayat dan dendeng giling. Dendeng sayat adalah dendeng yang berasal dari irisan daging kemudian diberi bumbu, sedangkan dendeng giling adalah dendeng yang dibuat dengan cara menghancurkan potongan-potongan daging kemudian menyatukannya kembali. Dendeng merupakan bahan pangan semi basah (*Intermediate Moisture Food/IMF*) yang mempunyai kadar air tidak terlalu tinggi, dan tidak terlalu rendah, yaitu pada kisaran 15-50% (Winarno, 1993). Menurut Soeparno (1988), dendeng merupakan salah satu produk daging kering yang telah banyak dibuat di Indonesia dan mempunyai masa simpan lebih dari 6 bulan dengan kadar air kira-kira 15-20% dan pH 4,5-5,1. Ciri-ciri fisik dendeng yang baik adalah berwarna coklat kehitaman, lembaran daging relatif tipis, tidak terdapat bercak

putih kehijauan dan masih basah pada permukaannya (Sutaryo dan Mulyani, 2004).

Bahan pangan semi basah (IMF) memiliki ciri-ciri antara lain, tidak memerlukan penyimpanan pada suhu dingin, stabil dalam penyimpanan suhu kamar, perkembangan mikroorganismenya terhambat serta memiliki aktivitas air (a_w) 0,60-0,80 (Purnomo, 1996). Dengan kadar air yang cukup rendah ini, diharapkan dendeng akan dapat disimpan lebih lama dan pertumbuhan mikroorganisme dapat dihambat. Di Indonesia, dendeng biasanya dibuat dari daging sapi, akan tetapi dapat juga dibuat dari jenis daging yang lain, seperti ayam, kambing, dan babi.

Daging ayam petelur afkir merupakan salah satu sumber daging yang pemanfaatannya masih kurang di masyarakat. Daging ayam petelur afkir merupakan hasil pemotongan ayam petelur yang sudah tua dan tidak produktif lagi. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang masih kurang ini dikarenakan sifat dari daging ayam petelur afkir yang lebih liat jika dibandingkan dengan daging ayam potong. Hal ini dikarenakan, seiring dengan meningkatnya umur ternak maka kadar kolagen di dalamnya akan semakin bertambah (Soeparno, 2005). Salah satu upaya yang dapat dilakukan agar daging ayam petelur afkir dapat dimanfaatkan adalah dengan mengolah dagingnya menjadi bentuk yang lebih lunak.

Berberapa penelitian telah dilakukan tentang upaya pemanfaatan daging ayam petelur afkir ini menjadi produk olahan pangan, seperti mengolahnya menjadi abon, sosis, nugget, dan *Tom Yum*. Hasil dari beberapa penelitian tersebut cukup mendapat nilai positif dan dapat diterima oleh masyarakat. Salah satu cara pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang lain, yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi dendeng giling. Hal ini dikarenakan dalam proses pembuatan dendeng giling, dilakukan proses penghancuran daging, akan tetapi tidak menjadi bentuk yang terlalu halus.

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir menjadi produk dendeng giling ini memiliki beberapa kelebihan jika dibandingkan dengan mengolahnya menjadi produk yang lain, antara lain memiliki rasa yang khas, memiliki umur simpan yang panjang dan dapat bertahan meskipun tidak disimpan dalam lemari pendingin (*refrigerator*). Pembuatan dendeng giling ayam petelur afkir yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan memanfaatkan bagian paha dari daging ayam petelur afkir, hal ini dikarenakan pada bagian paha memiliki warna yang lebih coklat kemerahan sehingga akan membantu memberikan warna yang lebih menarik pada dendeng.

Permasalahan yang timbul dalam pembuatan dendeng giling ayam petelur afkir ini adalah warna yang dihasilkan dari dendeng ini menjadi lebih tidak menarik karena warnanya menjadi lebih pucat dibandingkan dengan dendeng sapi yang berwarna merah. Oleh karena itu perlu dilakukan penambahan suatu bahan yang dapat membantu memperbaiki warna serta menambah cita rasa dari dendeng ayam petelur afkir. Gula merupakan bahan yang sangat dibutuhkan dalam pembuatan dendeng yang dapat membantu memberikan kenampakan *glossy*, serta memiliki kemampuan menurunkan a_w dan kadar air. Setiap jenis gula memiliki kekhasan tersendiri dalam hal warna, aroma, dan rasa. Oleh karena itu gula dapat digunakan sebagai suatu bahan yang dapat membantu untuk memperbaiki warna dan rasa dari dendeng giling yang akan dibuat.

Dalam penelitian ini akan digunakan beberapa jenis dan konsentrasi gula yang berbeda-beda. Jenis gula yang digunakan, yaitu gula pasir, gula aren, dan gula merah, sedangkan konsentrasi yang akan digunakan, yaitu 45%, 55%, 65%, dimana % yang digunakan berdasarkan dari berat daging yang digunakan untuk tiap perlakuan. Pemilihan jenis

gula tersebut berdasarkan pada karakteristik dari masing-masing gula, dimana tiap jenis gula yang digunakan memiliki warna dan aroma yang khas, serta memiliki kemampuan yang berbeda dalam menurunkan a_w dan kadar air, sedangkan pemilihan konsentrasi gula didasarkan pada konsentrasi minimal gula untuk menurunkan a_w dan kadar air, yaitu diatas 40%. Diharapkan dengan digunakannya beberapa jenis dan konsentrasi gula dapat diketahui interaksi yang terjadi antara jenis dan konsentrasi gula, yang dapat menghasilkan dendeng giling ayam petelur afkir dengan warna, rasa, tekstur yang khas, tetapi masih memiliki kesan *glossy*. Selain itu juga untuk mengetahui jenis gula dan konsentrasi gula mana yang paling efektif untuk menurunkan a_w dan kadar air dari dendeng giling ayam petelur afkir, sehingga pertumbuhan mikroba dapat dihambat dan umur simpan semakin lama.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan beberapa jenis dan konsentrasi gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling ayam petelur afkir bagian paha.
2. Manakah jenis gula dan konsentrasi gula yang tepat untuk menghasilkan dendeng giling ayam petelur afkir bagian paha yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan beberapa jenis dan konsentrasi gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling ayam petelur afkir bagian paha.
2. Untuk mengetahui jenis gula dan konsentrasi gula yang tepat untuk menghasilkan dendeng giling ayam petelur afkir yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Memberi alternatif baru dalam pengolahan dendeng giling menggunakan daging ayam petelur afkir bagian paha.
2. Menghasilkan dendeng giling ayam petelur afkir yang memiliki sifat fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh masyarakat.