

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dendeng merupakan makanan yang berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging yang telah diberi bumbu dan dikeringkan (SNI 01-2908-1992). Dendeng termasuk dalam golongan makanan setengah basah (*Intermediate Moisture Food/IMF*), yaitu bahan pangan yang mempunyai kadar air yang tidak terlalu tinggi dan juga tidak terlalu rendah yaitu antara 15-20%, serta pH 4,5-5,1 (Soeparno, 1998). Daging sapi yang merupakan bahan baku dari dendeng dapat menjadi media tumbuh mikroba yang sangat baik karena komposisi nutrisinya yang lengkap dan kadar airnya yang cocok untuk media tumbuh mikroba (Hernando, 2015). Pengolahan daging menjadi dendeng merupakan salah satu cara untuk mengawetkan atau memperpanjang umur simpan dari daging dengan cara pengeringan dan penambahan bumbu-bumbu seperti gula, garam dan rempah-rempah..

Prinsip pengolahan dendeng yaitu dengan menambahkan bumbu-bumbu pada daging sapi yang telah diiris tipis atau digiling, kemudian dikeringkan hingga kadar air dendeng mencapai 20-25% (Winarno, 1992). Penggunaan bumbu-bumbu seperti gula, garam dan rempah-rempah dapat memperpanjang umur simpan dari dendeng karena bersifat antimikroba. Pemanasan atau pengeringan dalam proses pembuatan dendeng juga dapat memperpanjang umur simpan, karena dapat membunuh dan mengurangi jumlah mikroba. Pengeringan daging dalam pembuatan dendeng dapat menggunakan dua cara yaitu, dengan menggunakan sinar matahari dan menggunakan alat pemanas buatan seperti oven, serta *cabinet dryer*.

Di zaman yang modern ini dibutuhkan inovasi-inovasi produk untuk menambah cita rasa serta menambah komposisi gizi pada suatu produk. Inovasi produk dapat dilakukan dengan penambahan bahan-bahan lain seperti penambahan buah-buahan pada produk dendeng. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan yaitu buah nanas. Nanas merupakan salah satu buah tropis dan tergolong sebagai buah klimakterik yang sangat mudah ditemui di wilayah Indonesia. Buah nanas memiliki banyak komposisi gizi seperti vitamin C, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2 dan mikronutrien yang dibutuhkan tubuh yakni kalium, kalsium, fosfor, zat besi, karbohidrat, lemak, protein, energi dan memiliki serat yang tinggi (Astawan, 2008). Nanas memiliki komposisi gula sukrosa yang cukup tinggi yaitu sekitar 7,89% (Whiting, 1970), sehingga dapat menambah cita rasa manis pada produk dendeng.

Varietas nanas yang dipilih adalah nanas Madu. Pemilihan nanas madu dikarenakan memiliki ukuran yang cukup besar sehingga rendemen yang didapatkan banyak dan mudah dijumpai di pasar-pasar tradisional serta memiliki harga yang terjangkau. Penambahan nanas diharapkan dapat menambah citarasa dari dendeng dan membentuk struktur dendeng yang baik. Penambahan nanas juga diharapkan dapat memperindah warna dendeng yaitu memiliki warna yang lebih cerah, dimana pada umumnya dendeng sapi berwarna merah gelap. Buah nanas yang digunakan adalah buah nanas yang sudah matang sehingga rasa manis buah nanas dapat meningkatkan cita rasa dari dendeng dan tekstur buahnya yang lunak dapat mempermudah proses penghancuran dan pemerasan.

Perlakuan pendahuluan yang dilakukan pada buah nanas adalah blanching uap, perlakuan ini dipilih untuk menginaktivasi enzim bromelin pada nanas sehingga tekstur dendeng dapat terbentuk dengan baik. Blanching juga dapat mempertahankan warna kuning dari buah nanas yang dapat mempengaruhi warna dendeng sapi yang dihasilkan. Blanching juga dipilih

karena proses pengontrolannya lebih mudah dibandingkan dengan sangrai dan diharapkan untuk semua ulangan dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang sama. Pada penelitian ini proporsi buah nanas yang digunakan adalah 0%-45%, hal ini dikarenakan pada proporsi 45% dendeng giling yang dihasilkan kurang disukai oleh konsumen berdasarkan dari uji organoleptik sederhana. Oleh karena itu proposal ini ingin meneliti pengaruh proporsi daging sapi dan buah nanas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi daging sapi dan buah nanas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng sapi?
2. Formulasi dendeng sapi dengan proporsi daging sapi dan buah nanas mana yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh proporsi buah nanas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng sapi.
2. Untuk mengetahui formulasi dendeng sapi dengan proporsi daging sapi dan buah nanas mana yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi.