

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain memiliki kandungan protein yang tinggi, daging juga mengandung beberapa vitamin dan mineral. Indonesia mengonsumsi beberapa jenis daging, daging yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging sapi dan ayam. Daging sapi mengandung protein sebesar 18,80 g/100 g dan daging ayam mengandung protein sebesar 18,20 g/100 g (Departemen Kesehatan RI, 1995). Kandungan protein yang tinggi dari daging sapi dan ayam serta tingginya kandungan air pada daging mengakibatkan daging mudah rusak. Kerusakan daging dapat diminimalisir dengan mengolah daging. Salah satu cara pengolahan daging agar daging tidak mudah rusak adalah dendeng. Dendeng merupakan salah satu produk awetan daging yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia.

Dendeng merupakan salah satu produk olahan daging secara tradisional dibuat dari daging giling yang ditambah gula, garam serta rempah-rempah, kemudian dicetak sebagai lembaran tipis dengan ketebalan kurang lebih 5 mm dan selanjutnya dikeringkan (Purnomo dan Adiono, 1981). Menurut Purnomo (1996), dendeng termasuk dalam bahan pangan setengah lembab atau *Intermediate Moisture Food (IMF)*, berkadar air dalam kisaran yang ditentukan sebagai bahan pangan setengah lembab yaitu 15%-50% dengan nilai  $aw$  0,5-0,65. Dendeng memiliki rasa manis karena kadar gulanya cukup tinggi sekitar 20-52% dan berperan sebagai humektan yang dapat menurunkan kadar air dan aktivitas air produk.

Prinsip dari pengolahan dendeng adalah *curing* dan pengeringan. *Curing* dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh warna yang baik dan

mencegah pertumbuhan mikroba. Pengerinan dilakukan dengan tujuan menurunkan kadar air bebas yang ada pada daging dengan cara penguapan. Pengerinan yang dilakukan dalam proses pembuatan dendeng ada dua yaitu, pengerinan menggunakan oven atau pengerinan menggunakan sinar matahari. Metode yang digunakan bisa salah satu dari dua metode tersebut atau kombinasi dari kedua metode tersebut.

Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini dilakukan dengan merancang sistem pengolahan produk mulai dari penerimaan bahan baku hingga penjualan produk akhir. Produk dendeng sapi-ayam dipilih karena dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama dan banyak digemari oleh masyarakat. Kapasitas produksi dendeng sapi-ayam dirancang sebanyak 5 (lima) kg/hari. Produksi dilakukan dengan menyewa alat dan ruangan di sebuah rumah yang terletak di Jalan Tenggilis Timur II no 3, Surabaya.

### **1.2. Tujuan**

1. Merencanakan pendirian *home industry* pengolahan dendeng sapi-ayam dengan kapasitas produk yang dihasilkan 5 (lima) kg/hari.
2. Mengevaluasi kelayakan rencana pendirian *home industry* pengolahan dendeng sapi-ayam dengan kapasitas produk yang dihasilkan 5 (lima) kg/hari, secara teknis dan ekonomis.