

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dendeng adalah salah satu produk olahan daging dan termasuk dalam produk IMF (*Intermediate Moisture Food*). Produk IMF memiliki kisaran a_w sebesar 0,6-0,9 dan kadar air sebesar 10%-40% (Barbosa-Cánovas dkk., 2007), maka dari itu dendeng memiliki umur simpan yang panjang. Menurut Kusantati dkk. (2008), dendeng berasal dari lembaran daging yang dicampur dengan gula, garam, dan bumbu-bumbu lain sebelum dikeringkan. Dendeng dapat berasal dari berbagai jenis daging hewan ternak. Namun, dendeng yang umum dikenal oleh masyarakat adalah dendeng sapi. Dendeng terdiri dari dua jenis, yaitu dendeng sayat dan dendeng giling. Perbedaannya adalah dendeng giling menggunakan daging yang telah digiling terlebih dahulu. Dendeng yang baik memiliki karakteristik yaitu bertekstur lembut, menyatu, memiliki rasa yang manis, bewarna coklat kehitaman, dan dapat disimpan lebih dari 6 bulan. Dendeng merupakan salah satu sumber protein hewani yang baik. Selain protein, tubuh manusia juga membutuhkan serat yang sangat terbatas dalam produk dendeng.

Serat merupakan zat non gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia. Serat mampu untuk mengikat air sehingga akan mempercepat sekresi sisa-sisa makanan dalam usus. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), orang Indonesia diatas usia 10 tahun yang mampu memenuhi kebutuhan konsumsi serat hanya sebesar 6,3% dan di Jawa Timur hanya sebesar 9,9%. Karena itu, dapat dilakukan inovasi dan diversifikasi pada produk dendeng di pasaran. Dendeng pada umumnya hanya mengandung sangat sedikit serat atau tidak ada sama sekali. Beberapa jenis buah dan sayur dapat digunakan

sebagai pengganti daging sapi. Salah satunya adalah nangka muda. Penambahan nangka muda dapat menambah serat pada dendeng giling.

Nangka muda merupakan komoditi yang mudah ditemui dan sering digunakan oleh masyarakat di Indonesia. Nangka muda hanya diolah menjadi sayur seperti sayur lodeh, megana, gori, gudeg, dan gulai nangka. Potensi nangka muda sebagai produk pangan masih belum dimanfaatkan dengan optimal. Nangka muda memiliki keunggulan, yaitu memiliki serat dan tidak memberikan rasa sehingga penambahannya dalam produk dendeng giling tidak akan memberikan pengaruh yang terlalu besar terhadap rasa dendeng giling.

Penggunaan nangka muda dalam proses pembuatan dendeng giling tidak melebihi 45%. Berdasarkan penelitian pendahuluan, konsentrasi nangka muda yang terlalu besar menyebabkan rasa dan aroma daging hilang. Selain itu, warna dendeng menjadi tidak menarik. Maka dari itu, proporsi nangka muda yang diteliti adalah 0, 7,5, 15, 22,5, 30, 37,5, dan 45% (b/b). Penambahan nangka muda akan mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling. Sifat fisikokimia yang diteliti adalah kadar serat, kadar air, kadar protein, aktivitas air, tekstur (*hardness*), dan warna (*lightness*, *chroma*, dan *hue*). Sifat organoleptik yang diteliti adalah tekstur, kemudahan ditelan, rasa, dan warna.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi daging sapi dan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling?
2. Berapakah proporsi daging sapi dan nangka muda yang tepat untuk menghasilkan dendeng giling dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang paling baik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi daging sapi dan angka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling.
2. Mengetahui proporsi daging sapi dan angka muda yang tepat untuk menghasilkan dendeng giling dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang paling baik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Agar dapat mengetahui pengaruh perbedaan proporsi daging sapi dan daging buah angka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling.
2. Agar dapat mengetahui proporsi daging sapi dan angka muda yang tepat untuk menghasilkan dendeng giling dengan sifat fisikokimia dan organoleptik paling baik.