

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan hasil ternak yang memiliki kandungan gizi lengkap dan sering diolah menjadi berbagai macam produk hewani, salah satu jenis produk hewani yang digemari oleh masyarakat Indonesia adalah dendeng. Dendeng merupakan salah satu bentuk hasil olahan daging secara tradisional. Dendeng umumnya dapat dibuat dari berbagai jenis daging ternak, dan di Indonesia dendeng sering dibuat dari daging sapi. Menurut Astawan (2004), dendeng termasuk dalam makanan setengah lembab atau *Intermediete 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 sehingga memiliki masa simpan lebih dari 6 bulan (Soeparno *et al.*, 1988 dalam Soeparno, 2005). Selain itu, dendeng juga memiliki  $a_w$  0,57-0,60 sehingga tidak memerlukan penyimpanan suhu dingin, stabil dalam suhu kamar, dan perkembangbiakan mikroorganisme dapat dihambat (Purnomo, 1996). Tampilan dendeng sangat khas yaitu berwarna coklat kemerahan, berbentuk lembaran tipis, rasanya manis, serta flavornya yang penuh wangi bumbu.

Penelitian ini memanfaatkan daging babi karena daging babi memiliki tekstur empuk yang menjadi salah satu kriteria bahan baku pembuatan dendeng. Selain itu, kandungan lemak pada daging babi yang cukup tinggi dibandingkan dengan daging sapi juga menjadi salah satu kelebihan daging babi dalam memberikan kesan gurih pada dendeng yang dihasilkan.

Seiring dengan perkembangan jaman, berbagai produk inovasi dendeng mulai ditawarkan. Kini, variasi inovasi tidak hanya menampilkan dari sisi organoleptik namun juga dari kenampakan, dimana dendeng yang menarik di mata konsumen adalah yang memiliki kenampakan warna coklat kemerahan, tekstur daging yang empuk dan dendeng terasa manis. Produk dendeng yang kini banyak di pasaran memiliki citarasa yang khas dengan tekstur daging yang empuk (mudah dicerna dalam mulut). Karakteristik semacam ini dimungkinkan diperoleh melalui penggunaan jenis gula tertentu yang dapat memberikan tekstur dan citarasa yang khas pada dendeng.

Berdasarkan cara pembuatannya, dendeng dapat dikelompokkan menjadi dendeng giling dan dendeng sayat. Dendeng giling adalah daging yang digiling dan ditambah gula kelapa, asam, lalu dicetak dalam bentuk lembaran tipis, kemudian dikeringkan (Purnomo, 1996). Penelitian ini menggunakan bumbu-bumbu seperti garam, lengkuas, ketumbar, bawang putih dan angkak.

Pembuatan dendeng giling secara tradisional umumnya menggunakan gula pasir (sukrosa) yang berfungsi sebagai pemanis dan humektan yang dapat menurunkan  $a_w$  dan kadar air bahan. Melalui penelitian ini, dendeng babi giling dibuat dengan menggunakan berbagai macam jenis sakarida, antara lain sukrosa (gula pasir), sirup fruktosa (*High Fructose Syrup*) dan sirup glukosa (*glucose syrup*). Penggunaan sirup fruktosa dan sirup glukosa sebagai pengganti gula pasir dalam pembuatan dendeng babi giling ditujukan sebagai humektan yang mampu memperbaiki tekstur serta kenampakan akhir dari dendeng babi giling yang dihasilkan.

Salah satu kelebihan bentuk sirup (cair) yang dimiliki oleh fruktosa dan glukosa yang digunakan bila dibandingkan dengan sukrosa sendiri yakni keduanya mampu mempertahankan humiditas suatu produk. Menurut

Dziedzic dan Kearsley (1984), penambahan sirup glukosa dapat menyumbangkan peran humektan dalam produk akibat dari higroskopisitas sejumlah polimer-polimer D-glukosa dan juga oleh beberapa kombinasi gula yang saling berkorelasi dengan sifat humektan yang ditimbulkan pada sirup glukosa. Selain itu, fruktosa dapat meningkatkan kualitas tekstur yang lebih baik serta umur simpan yang lebih lama pada produk yang menggunakannya (Hanover, 1993).

Penggunaan jenis sakarida lain seperti sirup fruktosa dan sirup glukosa ini diharapkan dapat memberikan pengaruh yang nyata terhadap humiditas dendeng babi giling yang dihasilkan dan juga terhadap tekstur dan kenampakan dendeng babi giling yang lebih baik jika digunakan bersama-sama dengan sukrosa dalam proporsi yang tepat. Oleh sebab itulah, perlu dilakukan penelitian mengenai seberapa banyak proporsi sukrosa, sirup fruktosa dan sirup glukosa yang digunakan untuk menghasilkan sifat fisiko-kimiawi dan organoleptik dendeng babi giling yang disukai oleh konsumen.

## **1.2. Rumusan Masalah**

- a. Bagaimana pengaruh penambahan sukrosa, sirup fruktosa dan sirup glukosa terhadap sifat fisiko-kimiawi dan organoleptik dendeng babi giling?
- b. Berapa proporsi kombinasi jenis sakarida yang dapat menghasilkan dendeng babi giling yang paling disukai konsumen?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui:

- a. Pengaruh penambahan kombinasi jenis sakarida terhadap sifat fisiko-kimiawi dan organoleptik dendeng babi giling.
- b. Proporsi kombinasi jenis sakarida yang dapat menghasilkan dendeng babi giling yang paling disukai konsumen.