

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Dendeng merupakan salah satu produk pangan olahan berbahan dasar daging yang berbentuk lembaran (lempengan) dengan menambahkan garam, gula, serta bumbu-bumbu lainnya, lalu dikeringkan (Evanuarini dan Huda, 2011). Daging yang umumnya digunakan pada proses pembuatan dendeng adalah daging sapi, namun bisa juga digunakan daging dari hewan lain seperti kerbau, kambing maupun hewan ternak lainnya (Azman, 2006). Dendeng termasuk dalam golongan *Intermediate Moisture Food* (IMF) (Evanuarini dan Huda, 2011). Produk IMF merupakan suatu produk pangan dengan nilai kadar air sebesar 10-40% dan *water activity* ( $a_w$ ) sebesar 0,65-0,90; serta bersifat plastis dan tidak kering (Anandito dkk., 2015; Soputan, 2004). Dendeng yang ada di pasaran tidak hanya dalam bentuk giling melainkan ada pula dalam bentuk *slice* (sayat). Dendeng bisa dikatakan sebagai produk yang memiliki masa simpan yang cukup lama dikarenakan adanya bahan-bahan pendukung yang bersifat anti mikroba seperti gula, garam, dan rempah-rempah. Bentuk dendeng baik giling maupun *slice* (sayat) akan memberikan cita rasa yang berbeda meskipun keduanya menggunakan bahan dasar yang sama. Pada penelitian yang dilakukan dibuat dendeng daging giling sehingga bahan pangan lain yang ditambahkan dapat tercampur lebih merata (homogen) dan juga ketebalan dendeng dapat diseragamkan.

Dendeng pada umumnya hanya menggunakan daging sebagai bahan utama tanpa menambahkan bahan pangan lainnya sehingga rasa dari dendeng yang ada di pasaran cenderung membosankan. Sebagai bentuk

inovasi produk, dendeng bisa ditambahkan bahan pangan lain seperti kelapa. Tidak semua bahan pangan dapat dikombinasikan dengan kelapa, namun produk pangan berbahan dasar daging cocok dikombinasikan dengan kelapa karena akan menghasilkan cita rasa yang khas. Penambahan bahan pangan lain seperti kelapa ke dalam produk dendeng akan memberikan pengaruh pada produk akhir baik secara organoleptik maupun kimia. Penambahan kelapa pada dendeng giling ditujukan agar memberikan rasa gurih saat dimakan dan meningkatkan nilai gizi lainnya seperti lemak, protein, karbohidrat, mineral dan vitamin, serta meningkatkan mutu organoleptik dari dendeng giling. Selain itu, penambahan kelapa pada dendeng giling akan menambah nilai serat dimana pada daging kelapa juga mengandung serat secara keseluruhan sebesar 3,05% (Balachandran *et al.*, 1985).

Pada penelitian ini, presentase penambahan kelapa pada dendeng giling menggunakan 0-45%, dikarenakan pada penelitian pendahuluan panelis tidak menyukai dendeng giling dengan konsentrasi penambahan kelapa diatas 45%. Jenis kelapa yang digunakan pada penelitian ini adalah kelapa setengah tua yang memiliki umur 10-11 bulan. Kelapa yang ditambahkan pada dendeng giling dalam bentuk kelapa yang sudah diparut. Kelapa parut yang digunakan tidak menggunakan bagian kulit luar yang coklat, hal ini dikarenakan untuk menghindari kesan tidak enak (kasar) saat dimakan. Alasan penggunaan kelapa setengah tua karena kandungan proteinnya lebih tinggi dibandingkan dengan kelapa muda dan tua, serta kandungan lemak pada kelapa setengah tua tidak terlalu tinggi. Flavor khas yang dihasilkan saat kelapa parut dipadukan dengan produk daging disebabkan oleh adanya komponen lemak pada kelapa yang akan memberikan pengaruh pada flavor pada produk olahan daging seperti dendeng. Selain itu, penambahan kelapa parut yang memiliki serat akan

mempengaruhi pengikatan air dalam dendeng giling yang nantinya berpengaruh pada sifat fisikokimia pada dendeng giling kelapa. Kelapa parut yang ditambahkan akan meningkatkan mutu organoleptik dan karakteristik lainnya pada dendeng giling. Oleh karena itu, tulisan ini ingin meneliti pengaruh proporsi daging sapi dan kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh proporsi daging sapi dan kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling?

### **1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh proporsi daging sapi dan kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling.