

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging adalah salah satu hasil ternak yang gemar dikonsumsi manusia. Daging juga mengandung gizi lengkap, dan dapat diolah menjadi berbagai macam masakan. Di samping itu daging merupakan salah satu bahan yang tidak tahan lama, sehingga perlu dikembangkan cara untuk memperpanjang daya simpan daging. Salah satu cara tradisional pengolahan daging untuk memperpanjang masa simpan daging adalah dendeng.

Pada umumnya dendeng merupakan bentuk makanan semi basah yang biasanya terbuat dari daging, berbentuk tipis dan lebar, dibumbui, dan dikeringkan. Bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan dendeng antara lain bawang putih, ketumbar, lengkuas, gula, garam, asam. Rasa dan aromanya yang khas serta sesuai dengan selera membuat dendeng banyak digemari oleh masyarakat secara luas.

Pada umumnya dendeng dapat dikategorikan sebagai bahan pangan setengah lembab (*intermediate moisture food*) karena dendeng memiliki kadar air antara 20-40% dan aktivitas air (A_w) sekitar 0,60-0,80. Pada pembuatan dendeng diperlukan pengendalian kadar air dan aktivitas air untuk dapat mencegah kerusakan sehingga pertumbuhan mikroorganisme akan terhambat.

Di Indonesia terdapat berbagai macam jenis dendeng yang biasa dikenal di pasaran adalah dendeng giling sapi, dendeng balado, dendeng ragi tetapi selain itu ada juga dendeng Madura yang belum banyak dikenal oleh masyarakat luas.

Dendeng Madura adalah dendeng yang terbuat dari daging sapi yang disayat tipis dan dilakukan proses pemukulan sebelum diberi bumbu-bumbu seperti gula, garam, ketumbar, bawang putih kemudian dikeringkan. Perbedaan dendeng Madura dengan dendeng sapi biasa terletak pada proses pemukulan, kerenyahannya, dan termasuk bahan pangan kering.

Pada pembuatan dendeng Madura secara tradisional gula yang digunakan adalah gula pasir yang berfungsi sebagai humektan yang dapat menurunkan A_w dan kadar air bahan. Dalam penelitian ini akan dilakukan pembuatan dendeng dengan menggunakan berbagai macam jenis gula. Gula-gula yang digunakan adalah gula aren, gula lontar (nira siwalan), gula pasir, dan gula kelapa.

Penggunaan gula kelapa, gula aren, dan gula siwalan sebagai pengganti gula pasir pada pembuatan dendeng Madura diharapkan gula-gula tersebut juga dapat bersifat sebagai humektan, selain itu dikarenakan gula-gula tersebut memiliki kelebihan yaitu memiliki aroma yang khas.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai jenis gula terhadap kualitas dendeng Madura yang dihasilkan dan untuk mengetahui jenis gula yang terbaik pada pembuatan dendeng Madura.

1.3 Manfaat Penelitian

Memperluas penggunaan gula aren, kelapa, dan gula siwalan dalam pembuatan dendeng Madura dan memberikan data ilmiah tentang dendeng Madura