

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dendeng merupakan salah satu jenis produk olahan daging yang digemari oleh masyarakat di Indonesia karena rasanya yang nikmat. Dendeng merupakan produk *intermediate Moisture Food* (IMF) sehingga memiliki masa simpan yang cukup panjang. Produk IMF memiliki kadar air sebesar 20-50% (Potter & Hotchkiss, 2012). Ciri khas dari dendeng adalah kering bertekstur lembut, menyatu atau padat, rasanya manis, dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (Evanuarini & Huda, 2011).

Produk dendeng merupakan produk pangan yang kaya akan protein hewani namun produk dendeng mengandung serat yang sangat sedikit. Salah satu cara untuk menambah kandungan serat dalam produk dendeng adalah dengan menambahkan buah atau sayur ke dalam produk tersebut. Penambahan buah dan sayur pada produk dendeng diharapkan dapat memperbaiki nilai gizi dendeng. Terdapat berbagai macam buah dan sayur yang dapat ditambahkan ke dalam produk dendeng salah satunya adalah buah nangka.

Buah nangka merupakan buah-buahan tropis yang dapat ditambahkan ke dalam produk dendeng guna meningkatkan nilai gizi dari dendeng, terlebih untuk meningkatkan kandungan seratnya. Buah nangka merupakan buah musiman yang dipanen dalam jumlah besar namun karena jumlah permintaan buah nangka semakin banyak, buah nangka akhirnya dibudidayakan. Pemanfaatan buah nangka masih sangat kurang. Buah nangka biasanya hanya digunakan sebagai buah meja dan sebagai penambah aroma di aneka jajanan tradisional. Buah nangka sendiri memiliki kandungan serat

yang cukup tinggi. Buah nangka memiliki kandungan serat sebesar 3,7 g tiap 100 g buah nangka (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).

Persentase buah nangka yang dapat digunakan dalam penelitian adalah hingga 45%. Penggunaan buah nangka dengan persentase lebih tinggi dari 45% dapat mempengaruhi penerimaan rasa di mana rasa dan aroma khas buah nangka menjadi lebih dominan dibandingkan dengan rasa daging dan aroma rempah-rempah yang digunakan. Penambahan nangka yang terlalu tinggi juga mempengaruhi tekstur yang dihasilkan dimana dendeng akan menjadi terlalu lunak dan mudah patah. Potensi penambahan buah nangka dalam usaha peningkatan nilai serat pangan dendeng mendasari perlunya penelitian mengenai proporsi daging sapi dan buah nangka terhadap sifat fisikokimia (kadar air, aktivitas air, tekkstur, protein, lemak, abu, dan serat pangan) dan organoleptik (warna, tekstur, rasa, dan kemudahan ditelan) dendeng giling.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi daging sapi dan buah nangka terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling?
2. Berapa proporsi daging sapi dan buah nangka yang tepat dalam menghasilkan dendeng giling dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proposri daging sapi dan buah nangka terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling.
2. Mengetahui proporsi terbaik daging sapi dan buah nangka yang tepat dalam menghasilkan dendeng giling dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah mengetahui proporsi daging sapi dan buah nangka yang tepat dalam menghasilkan produk dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik serta meningkatkan kandungan serat dalam produk dendeng giling.