

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kota XYZ merupakan salah satu sentral ternak di Provinsi XYZ mulai dari komoditas unggas hingga ruminansia. Selain itu pemerintah Kota XYZ juga mendapat amanat sebagai pengelola rumah potong hewan modern yang membutuhkan sapi kurang lebih 50 ekor/hari. Dari hal ini kebijakan pemerintah kota yang melakukan pengembangan budidaya dan pembibitan sapi potong tentu sudah tepat. Dengan adanya rumah potong hewan modern yang ada di kota XYZ tentu hal ini menyebabkan banyaknya produksi daging di kota XYZ.

Menurut Arifin *et al.* (2008) daging sapi adalah bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk pertumbuhan dan kesehatan seperti yang dilakukan oleh beberapa rumah makan di Kota XYZ. Daging merupakan salah satu bahan pangan bergizi tinggi yang baik dan bermanfaat bagi manusia terutama sebagai sumber protein hewani yang dibutuhkan tubuh. Menurut Kurniawan dkk. (2008) karena kandungan gizinya yang baik membuat daging juga menjadi tempat yang sangat baik untuk pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme patogen maupun non patogen, yang menyebabkan daging cepat rusak atau busuk serta dapat sebagai sumber penularan penyakit.

Nurwanto *et al.* (2012) juga menambahkan bahwa daging ini memiliki beberapa kandungan nutrisi seperti protein, air, lemak, mineral, dan sedikit karbohidrat. Kandungan nutrisinya itu membuat daging juga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri sehingga cepat mengalami kerusakan. Cara yang dapat dilakukan agar daging lebih tahan dari kerusakan dan mampu

mempertahankan kualitas nutrisi serta memiliki penampilan yang lebih menarik yaitu melakukan pengolahan Kurniawan dkk. (2008). Seperti pengolahan yang dilakukan beberapa rumah makan di Kota XYZ, terutama mengolah daging menjadi produk seperti dendeng lambok.

Dendeng merupakan salah satu produk olahan daging yang berasal dari Sumatera Barat yang sudah dikenal luas oleh masyarakat di Indonesia yang terbuat dari daging. Proses pembuatan dendeng pada umumnya dilakukan dengan cara melakukan pengirisan tipis-tipis dan dilakukan perebusan pada daging dengan menggunakan rempah-rempah dan dilanjutkan dengan penokokan atau penggilingan, yang mana pada proses penggilingan juga akan meningkatkan pencernaan protein dendeng melalui pemotongan serat-serat otot sehingga mudah terdegradasi oleh aktivitas proteolitik mikroorganisme menjadi bentuk yang lebih sederhana yakni asam amino. Kurniawan dkk. (2008) menyatakan bahwa menurunnya kadar air juga dapat menyebabkan berkurangnya kandungan beberapa kandungan gizi seperti karbohidrat dan vitamin-vitamin larut air.

Menurut Fajri dkk. (2013) perubahan kandungan gizi tentu akan terjadi seiring dengan adanya pengolahan pada daging menjadi dendeng, baik itu perubahan secara positif maupun negatif. Perubahan positif disebabkan oleh pencernaan terhadap protein sedangkan perubahan yang memberikan efek negatif yaitu menurunnya beberapa kandungan gizi yang diakibatkan oleh adanya kesensitifan terhadap panas, oksigen dan pH. Data nilai kandungan gizi dendeng lambok di rumah makan yang ada di Kecamatan XYZ saat ini masih belum ada. Serta penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) pada produk dendeng tentu juga mempengaruhi

kandungan gizi dendeng itu sendiri. Kandungan dari zat gizi suatu makanan dapat mencerminkan kualitas dari makanan itu sendiri.

Penerapan GMP dan SSOP pada produk olahan makanan merupakan salah satu langkah awal yang perlu dipahami dan harus dijalankan dengan baik supaya proses produksi berjalan dengan baik sehingga hasil produk akhir makanan terjaga mutu dan kualitasnya dan menjadi nilai kepuasan bagi konsumen. Karena hal itu maka perlu dilakukan penelitian “**Analisa Kandungan Gizi, Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Pada Dendeng Batokok Rumah Makan di Kecamatan XYZ**”.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimanakah kadar protein, kadar lemak, dan kadar air dendeng rumah makan di Kecamatan XYZ.
- 1.2.2. Bagaimanakah penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) pada pembuatan dendeng rumah makan di Kecamatan XYZ.

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Untuk Mengetahui kadar protein, kadar lemak, dan kadar air (TPC) dendeng rumah makan di Kecamatan XYZ.
- 1.3.2. Untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) pada pembuatan dendeng rumah makan di Kecamatan XYZ.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang penulis harapkan dari penelitian, penelitian ini dapat memberikan manfaat dan pengalaman peneliti tentang produk dendeng serta menjadi ilmu dan pengetahuan. Penelitian ini hendaknya dapat dijadikan landasan atau pedoman untuk melakukan pembaharuan dan pengembangan produk dendeng lambok agar nantinya bisa mendunia seperti produk olahan daging lainnya yaitu rendang. Penelitian ini juga memberikan pengetahuan dan wawasan kepada masyarakat tentang pentingnya *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) pada pembuatan dendeng rumah makan di Kecamatan XYZ.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah kandungan nutrisi yang terdapat pada dendeng lambok rumah makan di Kecamatan XYZ sudah sesuai dan telah memenuhi penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) pada pembuatan dendeng lambok rumah makan di kota XYZ sudah sesuai dengan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M/IND/PER/7/2010.