

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pensi oleh masyarakat tepian danau ini banyak terdapat di Sumatera Barat, terutama di Kabupaten Solok, yaitu hasil perikanan darat dari danau Singkarak. Selain itu pensi juga banyak terdapat di danau Maninjau. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik kabupaten Solok (2014), jumlah produksi perikanan darat di danau Singkarak adalah 81,92 ton. Jumlah produksi pensi pada tahun 2015 adalah 57,5 ton (Dinas Kehutanan, Perikanan dan Pertanian, 2015).

Pensi tergolong dalam komoditas kerang danau. Kerang merupakan makanan sumber protein hewani dengan kategori *complete protein*, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap sehingga mudah diserap tubuh. Kerang juga merupakan makanan sumber vitamin larut lemak dan air serta sumber utama mineral yang dibutuhkan tubuh seperti iodium, besi, seng, selenium, kalsium, fosfor, kalium dan flor (Suwignyo, Widigdo, Krisanti dan Wardianto, 2005). Komoditas kerang memiliki kandungan kolesterol yang rendah yaitu sebesar 20,2 mg/100 gram. Kadar kolesterol kerang yang rendah, menyebabkan kerang dapat dijadikan sebagai bahan pangan untuk diet juga dapat mencegah penyakit jantung koroner (Mulyaningtyas, 2011).

Sebagian besar masyarakat mengolah pensi sebatas menjadi cemilan saja yang dijual di tepian danau. Untuk diversifikasi pangan olahan pensi, dapat dibuat produk pangan olahan pensi yang berbeda yaitu dengan membuat dendeng giling pensi. Pensi dibuburkan, dibumbui, kemudian dicetak menyerupai dendeng lalu dikeringkan. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual pensi serta mengenalkan kepada masyarakat produk olahan pensi yang enak dan juga tahan lama.

Dendeng merupakan pangan yang praktis penyajiannya serta penyimpanannya tahan lama (Fachruddin, 1998). Dendeng giling adalah daging yang digiling berupa lembaran tipis dan diberi bumbu, kemudian dikeringkan. Pembuatan dendeng giling tidak memerlukan daging yang berkualitas baik (Margono, Detty dan Hartinah, 1993).

Di Indonesia dendeng sudah dikenal cukup luas bahkan dapat dikatakan sebagai menu makanan khas Nusantara. Bahan dasar pembuatan dendeng biasanya adalah daging sapi yang diawetkan dengan cara dijemur dibawah sinar matahari, selain itu rasanya juga lezat dengan penambahan bumbu seperti asam, garam, dan bumbu rempah lainnya.

Sebelumnya, masyarakat yang tinggal didaerah tepian danau Singkarak pernah membuat dendeng pensi. Berdasarkan hasil wawancara, dendeng pensi yang dihasilkan masyarakat tersebut kurang bagus, dimana teksturnya lumayan keras dan penampaknya kurang sempurna, serta aroma dan rasanya yang amis, membuat konsumen tidak tertarik dengan dendeng tersebut. Hal ini karena dendeng dibuat hanya menggunakan daging pensi yang ditipiskan dengan penambahan garam dan bawang putih lalu dikeringkan menggunakan sinar matahari. Dengan demikian penulis tertarik untuk membuat dendeng giling berbahan dasar pensi dengan penambahan bumbu-bumbu rempah dan tepung sebagai bahan pengikat untuk membuat adonan menjadi rata dan penampaknya lebih sempurna, sehingga rasanya dapat diterima oleh konsumen.

Tepung yang umum digunakan pada beberapa makanan yang terbuat dari tepung adalah tepung terigu, tapioka atau tepung beras dan bahan-bahan lain semacamnya. Jenis-jenis makanan seperti itu sudah dapat diterima dan dikenal secara luas oleh masyarakat, seperti roti, kerupuk, dll. Berdasarkan komposisi kimianya, pati sagu sebagian besar terdiri dari karbohidrat sama halnya dengan tapioka, terigu, tepung beras, maizena dan lain-lain. Hal ini menunjukkan bahwa pati sagu dapat digunakan sebagai bahan membuat produk-produk tersebut di atas, baik sebagai bahan substitusi maupun sebagai bahan utama, tergantung dari jenis produknya. Tepung sagu merupakan produk pangan yang komponen kimia terbesarnya adalah pati. Sebagai sumber pati, sagu mempunyai peranan penting sebagai bahan pangan (Papilaya, 2009). Pada pembuatan dendeng pensi digunakan penambahan tepung sagu sebagai bahan pengikatnya.

Berdasarkan hasil penelitian Anova dari Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Padang (1998), didapatkan dendeng pensi terbaik dengan penambahan tepung tapioka 10%. Namun untuk pembuatan dendeng giling pensi dengan penambahan tepung sagu belum diteliti. Dari hasil penelitian pendahuluan pembuatan dendeng giling pensi dengan penambahan dua jenis tepung yaitu

tepung tapioka dan tepung sagu. Panelis menyatakan lebih memilih produk dendeng dengan penambahan tepung sagu karena rasanya yang gurih serta tekstur yang dihasilkan lebih renyah dibandingkan dengan tepung tapioka. Penambahan tepung sagu sebanyak 25% berpengaruh terhadap tekstur dan rasa dendeng giling yang dihasilkan. Tekstur yang dihasilkan kurang renyah dan rasa tepung sagu lebih dominan dibandingkan dengan rasa daging pensi. Oleh sebab itu, pada penelitian ini dilakukan penambahan tepung sagu tidak melebihi 25%, namun belum diketahui karakteristik fisikokimia dendeng giling pensi tersebut. Dengan demikian, penulis telah melakukan penelitian mengenai *“Pengaruh Penambahan Tepung Sagu terhadap Karakteristik Dendeng Giling Pensi (Corbicula sumatrana)”*.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung sagu terhadap karakteristik dendeng giling pensi
2. Mengetahui tingkat penambahan tepung sagu terbaik berdasarkan uji organoleptik atau kesukaan panelis terhadap dendeng giling pensi

1.3 Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan dendeng giling menggunakan produk lokal yaitu pensi serta meningkatkan nilai ekonomis pensi.