

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan yang kaya akan sumber daya alam, termasuk salah satunya di bidang peternakan. Usaha di sektor peternakan dewasa ini merupakan salah satu kekuatan ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, berbagai upaya yang dilakukan pemerintah seperti penyuluhan dan bantuan berupa dana yang diberikan kepada masyarakat terus dilakukan demi meningkatkan kualitas dan kuantitas dalam sektor peternakan tersebut. Sebab dari dunia peternakan itulah, sebagian besar penduduk Indonesia menggantungkan kehidupannya. Dengan jumlah penduduk yang semakin meningkat setiap tahunnya maka mengakibatkan kebutuhan akan bahan pangan semakin bertambah sehingga menjadi kebutuhan mutlak bagi setiap orang. Salah satunya yaitu kebutuhan akan daging yang terus meningkat.

Daging merupakan salah satu bahan pangan bergizi tinggi yang sangat bermanfaat bagi manusia terutama sebagai sumber protein hewani yang dibutuhkan oleh tubuh. Kandungan gizinya mudah dicerna dan diserap oleh tubuh. Konsumsi daging dan produknya mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Cara yang dilakukan agar daging lebih tahan terhadap kerusakan dan mampu mempertahankan kualitas nutrisi serta memiliki penampilan yang lebih menarik adalah dengan membuat suatu produk olahannya. Salah satu bentuk produk olahan daging tradisional di Indonesia adalah dendeng yang diproduksi secara meluas serta dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat. Berbagai jenis daging dapat diolah menjadi dendeng seperti daging sapi, ayam, ikan dan ternak lainnya. Namun demikian dendeng yang umum dijumpai di pasaran adalah dendeng daging sapi.

Proses pembuatan dendeng umumnya dilakukan dengan cara daging diiris tipis (dendeng sayat) atau digiling dengan mesin penggilingan daging dan kemudian dicetak (dendeng giling). Proses penggilingan mampu meningkatkan flavor dan tekstur dendeng yang dihasilkan karena bumbu yang ditambahkan akan meresap lebih merata keseluruh permukaan dendeng. Kualitas dendeng sangat dipengaruhi oleh tingkat ketebalannya, semakin tinggi tingkat ketebalan maka semakin sedikit air yang keluar dari dalam bahan pangan.

Jahe merupakan salah satu rempah penting dan tumbuh baik di negara kita. Menurut Badan Kesehatan Dunia (WHO), jahe masih menduduki urutan tertinggi sebagai obat tradisional yang paling banyak dipakai di dunia. Selain itu, jahe mengandung oleoresin khas jahe dan minyak atsiri yang aromatis berupa zingiberen, zingiberol dan gingerol yang dapat menghasilkan rasa pedas pada produk olahan (Lukito, 2007). Selain itu, menurut penelitian Afrila (2012), jahe mengandung sejumlah senyawa fenol yang memiliki sifat sebagai antioksidan yang dapat melindungi dendeng dari kerusakan serta meningkatkan keempukan dan aktifitas air (Aw) dendeng. Oleh karena itu, dilakukan penambahan jahe merah (*Zingiber officinale*) untuk menghasilkan dendeng daging sapi dengan kualitas yang lebih baik.

Ciri-ciri fisik dendeng sangat dipengaruhi oleh suhu dan lama pengeringan, karena proses pengeringan akan mengubah kandungan air, aktivitas air dan komposisi kimia, sehingga perlu diketahui metode pengeringan terbaik. Metode pengeringan sangat mempengaruhi hasil akhir dari kualitas dendeng yang dihasilkan. Proses pengeringan pada pembuatan dendeng yang dikenal oleh masyarakat ada dua yaitu pengeringan dengan bantuan sinar matahari dan

pengeringan dengan bantuan oven. Pengeringan menggunakan sinar matahari biasanya dilakukan dalam skala rumah tangga, sedangkan metode oven dilakukan pada skala industri. Dua metode tersebut memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing dalam menghasilkan dendeng. Pada umumnya dalam pengolahan dendeng, oven dikenal sebagai alat pengering terbaru atau modern.

Pengeringan dendeng menggunakan oven digunakan apabila cuaca tidak memungkinkan untuk dilakukan pengeringan dengan sinar matahari. Namun disamping itu, oven dapat digunakan sebagai alat pemanas dendeng sehingga menjadi siap makan. Suhu pengeringan menggunakan oven berbeda dengan suhu pemanasan dendeng dengan oven, dimana suhu pengeringan 60°C - 66°C selama 8 - 11 jam, sedangkan suhu pemanasan dendeng dengan oven mencapai 135°C selama 10 menit (Mason *et al.*, 2000). Deputi Menegristek (2000), menyatakan bahwa pengeringan dendeng giling daging sapi dengan menggunakan oven dilakukan pada suhu 50°C - 60°C selama 4 - 6 jam.

Pengeringan dengan oven memungkinkan menghasilkan mutu produk yang baik karena kita dapat mengatur suhu dan lama pengeringannya, berbeda dengan metode pengeringan dengan sinar matahari yang memiliki banyak kelemahan. Pengeringan dendeng memberikan pengaruh terhadap keempukan dan daya ikat air, sehingga dalam proses pengeringan dendeng dengan menggunakan oven perlu memperhatikan lama waktu pengovenannya.

Berdasarkan hal diatas, maka penulis berminat melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Pengovenan Terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Tekstur Dendeng Giling Daging Sapi *Ready to Cook*”**.

1.2. Perumusan Masalah

1. Adakah pengaruh lama pengovenan terhadap kadar air, kadar protein dan tekstur dendeng giling daging sapi *ready to cook*?
2. Bagaimana pengaruh lama pengovenan terhadap kadar air, kadar protein dan tekstur dendeng giling daging sapi *ready to cook*?
3. Pada perlakuan lama pengovenan yang manakah memberikan nilai terbaik terhadap kadar air, kadar protein dan tekstur pada dendeng giling daging sapi *ready to cook*?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa lama waktu terbaik yang dibutuhkan dalam proses pengovenan terhadap kadar air, kadar protein dan tekstur pada dendeng giling daging sapi *ready to cook*. Selain itu, memberikan inovasi baru kepada masyarakat dalam membuat produk olahan dendeng dengan menggunakan metode pengovenan sehingga menyajikan suatu produk olahan yang memiliki tekstur dan kualitas yang lebih baik.

1.4. Hipotesis Penelitian

Lama waktu pengovenan memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar protein dan tekstur pada dendeng giling daging sapi *ready to cook*.