

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging adalah salah satu pangan bergizi tinggi yang sangat bermanfaat bagi manusia terutama sebagai sumber protein hewani. Daging juga menyediakan nutrisi yang kaya, termasuk protein dengan kandungan asam amino yang lebih lengkap dibandingkan protein nabati. Berbagai jenis daging memiliki karakteristik unik dalam hal rasa dan tekstur, menciptakan beragam pilihan produk bagi masyarakat Indonesia.

Terdapat beragam olahan daging dalam bentuk tradisional dan modern. Metode pengolahannya juga bervariasi, Pengolahan daging perlu diterapkan sebagai cara untuk menghambat perubahan-perubahan yang menyebabkan daging tidak dapat dimanfaatkan lagi sebagai bahan pangan sehingga menurunkan beberapa aspek mutunya (Rasyad dkk., 2012). Salah satu metode yang diaplikasikan dalam pengolahan daging tradisional adalah pengasapan. Penerapan metode pengasapan dapat dijumpai pada produk daging Se'i Khas Nusa Tenggara Timur, dan dendeng asap khas Silungkang, Sumatera Barat.

Dendeng merupakan olahan daging tradisional yang cukup populer di Indonesia. 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. Dendeng adalah daging yang dikeringkan dan merupakan salah satu jenis makanan olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia dihasilkan daging dengan

memotong dalam bentuk lembaran tipis kemudian ditambahkan garam ataupun bumbu dan rempah rempah lainnya.

Di Sumatera Barat dendeng di jumpai dalam dua bentuk yaitu dendeng basah dan dendeng kering. Dendeng kering dapat diproduksi dengan proses pengeringan lanjutan melalui pengasapan yang lebih dikenal dengan dendeng asap. Menurut Sahubawa (2014) pengasapan dapat menurunkan nilai air dalam pangan yang di asap karena asap menghasilkan reaksi kimia. Dendeng asap adalah salah satu makanan tradisional yang terkenal di Kecamatan Silungkang sebuah daerah di Kota Sawalunto, Sumatera Barat. Metode pengasapan tradisional pada pembuatan dendeng asap adalah menggunakan pengasapan dengan sabut kelapa sehingga menghasilkan rasa yang khas. Dalam pembuatan dendeng asap, daging sapi biasanya dipotong tipis, diletakkan diatas rak yang dibuat dari kayu dengan jarak sepinggang hingga se dada orang dewasa. Proses pengasapan biasanya berlangsung selama 4-5 jam.

Daging yang telah melewati proses pengasapan, dapat langsung di goreng atau dikemas agar bisa menjadi produk *ready-to-cook*. Dendeng asap *ready-to-cook* biasanya dikirim sesuai permintaan, baik ke perantau atau rumah makan Padang untuk digoreng seperti halnya dendeng secara umum. Terkait hal tersebut, kualitas daging yang diberi perlakuan akan terkait dengan perubahan – perubahan pada kadar air, rendemen, pH dan warna (L^*a^*b).

Menunjuk kepada hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian berjudul “Kadar Air, Rendemen, pH Dan Warna (L^*a^*b) Dendeng Asap Khas Silungkang *Ready-To-Cook* Yang Diproduksikan pada Lama Pengasapan Berbeda”.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama pengasapan terhadap kadar air, rendemen, pH dan warna (L^*a^*b) terhadap dendeng asap *ready-to-cook*?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui seperti apa pengaruh lama pengasapan terhadap kadar air, rendemen, pH dan warna terhadap dendeng asap *ready-to-cook*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini untuk memberikan informasi lebih lanjut kepada masyarakat serta pemilik usaha dendeng asap tersebut, pengaruh lama waktu pengasapan terbaik agar menghasilkan dendeng asap yang lebih baik.

1.5 Hipotesis Penelitian

Adanya pengaruh lama pengasapan berbeda-beda terhadap kadar air, rendemen, pH dan warna dendeng asap *ready-to-cook*.

