

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dendeng adalah produk makanan yang berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan daging yang telah dibumbui dan dikeringkan. Kandungan air dendeng berkisar antara 3-40% sehingga bersifat plastis dan tidak terasa kering saat dimakan. Dendeng sebagai salah satu sumber protein hewani biasanya terbuat dari daging sapi (Firdausni dan Anova, 2015).

Dendeng secara umum dapat dibuat dengan berbagai cara, diantaranya adalah dengan sayatan tipis pada daging dan dengan mencincang daging kasar setelah itu dicetak hingga menyerupai lempengan (Susilawati, 2007). Pada saat pengolahannya dendeng dapat mengalami kerusakan. Menurut Priyanto dan Gurnadi (2010), kerusakan secara kimia pada dendeng yang sering terjadi adalah oksidasi lemak dan pencoklatan non enzimatis. Kerusakan-kerusakan tersebut dapat menurunkan nilai gizi, cita rasa, maupun penampilan dendeng.

Dendeng pada umumnya dibuat dari daging sapi. Menurut Firdausi dan Anova (2015) daging sapi disukai dalam pembuatan dendeng karena memiliki tekstur yang empuk, namun ada beberapa dendeng daging sapi yang memiliki tekstur keras sehingga sulit dikonsumsi oleh orang yang memiliki masalah pada gigi. Penggunaan daging sapi sebagai bahan pokok pada pembuatan dendeng juga memiliki beberapa kendala lain bagi masyarakat, seperti harganya yang relatif mahal serta sebagian masyarakat memiliki pola hidup vegetarian. Oleh karena itu telah dibuat beberapa inovasi pengolahan dendeng dengan cara membuat dendeng analog dari sayur-sayuran yang memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat menyerupai kandungan gizi dendeng dari daging sapi.

Dendeng analog merupakan dendeng yang menyerupai dendeng yang terbuat dari daging, namun pada saat pengolahannya sama sekali tidak menggunakan daging. Pada penelitian yang telah dilakukan oleh Febri (2019), telah dibuat inovasi dendeng analog dari daun kelor (*Moringa oleifera* L.). Menurut Krisnadi (2015), daun kelor

banyak mengandung antioksidan, vitamin, mineral, asam amino esensial dan non esensial anti-inflamasi, serta kandungan senyawa penting lainnya.

Protein yang tinggi pada daun kelor yaitu sekitar 27% pada daun keringnya, diharapkan dapat memenuhi kandungan gizi dari dendeng analog. Pada penelitian yang dilakukan oleh Febri (2019), ternyata protein dendeng analog dari daun kelor belum dapat menyerupai kandungan protein dendeng dari daging sapi. Salah satu cara untuk meningkatkan kandungan protein dendeng tersebut adalah dengan dilakukannya penambahan bahan lain yang mengandung protein tinggi. Pada penelitian ini bahan yang ditambahkan adalah bubuk jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).

Jamur tiram putih merupakan bahan pangan yang mudah mengalami pembusukan sehingga harus dilakukan penanganan pasca panen. Jamur tiram merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung sumber protein nabati. Menurut Suriawiria (2002) kandungan protein di dalam jamur tiram berkisar antara 19%-35% dari berat kering. Selain itu, jamur tiram juga mengandung beberapa vitamin seperti vitamin B1, vitamin B2, niasin, biotin, vitamin C, dan provitamin D2, serta mengandung serat kasar yang cukup tinggi. Jamur tiram mempunyai kandungan β -glukan yang memiliki efek biofarmakologi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh, diantaranya sebagai bahan imunologi (Christopher, 2005; Synytsya *et al.*, 2009; Oleke *et al.*, 2014) seperti antidiabetes, antibakteri, antikolesterol, antiartritik, antioksidan, antikanker, kesehatan mata, aktivitas antiviral (Deepalakshmi dan Karan, 2014), dan dapat mereduksi konsentrasi gula darah (Jakubik *et al.*, 2012). Penggunaan jamur tiram putih pada produk pangan diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan menghasilkan produk yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Dendeng daun kelor relatif lebih aman bagi kelompok yang tidak boleh memakan daging atau karena penyakit tertentu. Pada daun kelor terkandung tiga macam vitamin yaitu vitamin A, B, dan C dalam jumlah yang tinggi. Selain itu terdapat juga protein, kalsium, kalium, dan zat besi. Daun kelor memiliki kandungan protein yang baik dibandingkan sayuran lainnya, tetapi jika dibandingkan dengan protein pada dendeng sapi, protein yang terdapat pada dendeng daun kelor masih kurang. Untuk meningkatkan kandungan protein pada dendeng daun kelor maka perlu

ditambahkan bubuk jamur tiram putih. Atas dasar ini penulis akan melakukan penelitian tentang “**Karakteristik Dendeng Analog dari Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan Penambahan Bubuk Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap penerimaan dendeng daun kelor (*Moringa oleifera* L.).
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap karakteristik fisika dan kimia dendeng daun kelor (*Moringa oleifera* L.).
3. Untuk mengetahui produk terbaik dendeng daun kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan penambahan bubuk jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dilihat berdasarkan sifat fisika, kimia, dan organoleptik.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang diversifikasi produk olahan dendeng daun kelor dengan penambahan bubuk jamur tiram putih.
2. Para petani jamur tiram dapat mengolah jamur tiram yang berumur simpan pendek menjadi produk yang mempunyai nilai simpan lebih lama dan beragam.
3. Dapat meningkatkan pemanfaatan daun kelor dan bubuk jamur tiram sebagai produk olahan yang inovatif.

1.4 Hipotesis

H0 : Penambahan bubuk jamur tiram putih tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik dendeng analog daun kelor.

H1 : Penambahan bubuk jamur tiram putih berpengaruh nyata terhadap karakteristik dendeng analog daun kelor.