

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Daging adalah urat daging yang melekat pada kerangka, kecuali urat daging dari bagian bibir, hidung, dan telinga yang berasal dari sapi yang sehat sewaktu dipotong (Standar Nasional Indonesia, 1995). Komponen bahan kering yang terbesar dari daging adalah protein sehingga nilai nutrisi dagingnya pun tinggi (Muchtadi dan Sugiyono, 1992). Menurut data Badan Pusat Statistik (2016), konsumsi daging di Indonesia selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Salah satu produk olahan daging yang banyak dikenal masyarakat adalah dendeng.

Menurut Buckle *et al.* (1985), Dendeng adalah produk tradisional dari Indonesia dan dari negara-negara seluruh Asia Tenggara. Dendeng dapat dibuat dari daging sapi, ayam, babi atau kambing. Dendeng yang paling banyak dijumpai di pasar-pasar Indonesia adalah dendeng sapi. Pembuatan dendeng ini dilakukan untuk memperpanjang umur simpan dari daging mengingat daging mudah mengalami penurunan mutu. Dendeng terkenal juga dengan warnanya yang coklat, tipis, dan memiliki *flavor* khas daging.

Di jaman yang modern ini, dendeng memerlukan inovasi. Inovasi produk dendeng dilakukan dengan penambahan sayur atau buah pada dendeng. Penambahan sayur atau buah bertujuan untuk menambah varian rasa dari produk dendeng itu sendiri. Penelitian ini dilakukan dengan menambahkan buah bengkoang pada dendeng. Penggunaan bengkoang dapat dijadikan sebagai usaha pemanfaatan komoditas lokal Indonesia. Selain itu, bengkoang juga memiliki kadar air, vitamin C, mineral, serta

serat yang tinggi. Kandungan serat bengkong yang tinggi akan bermanfaat bagi kesehatan manusia.

Penambahan bengkong pada dendeng ini akan berdampak pada perubahan sifat fisikokimia serta organoleptik pada dendeng. Perubahan-perubahan tersebut meliputi aktivitas air, warna, tekstur, kadar serat, dan juga kadar air. Perubahan organoleptik terkait dengan tekstur, kemudahan untuk ditelan, rasa, dan juga warna dari dendeng.

Berdasarkan hasil orientasi, dendeng dengan penambahan bengkong sebesar lebih dari 45% kurang dapat diterima secara organoleptik oleh panelis. Hasil orientasi penambahan bengkong lebih dari 45%, akan memberikan dampak terhadap warna dendeng yang menjadi sangat muda, tekstur yang mudah patah, memiliki *flavor* bengkong yang sangat kuat, dan kurang dapat diterima oleh konsumen. Penambahan bengkong pada adonan dendeng hanya dilakukan hingga 45%. Tingkat penambahan bengkong yang digunakan sebesar 0,0%; 7,5%; 15%; 22,5%; 30%; 37,5%; dan 45%.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan jumlah bengkong terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng sapi giling?
2. Berapa persentase penambahan bengkong yang dapat diterima oleh konsumen?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh penambahan jumlah bengkong terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng sapi giling.
2. Mengetahui persentase penambahan bengkong yang dapat diterima oleh konsumen.