

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang.

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang mudah rusak, yang diakibatkan karena komposisi gizinya. Oleh karena itu perlu pengolahan dan pengawetan daging dengan tujuan memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut. Dalam pengolahan dan pengawetan daging, perubahan-perubahan yang sifatnya merusak atau merugikan dapat dihambat atau dicegah sehingga daya guna bahan pangan ini dapat dipertahankan.

Pengawetan daging yang sudah dikenal misalnya pengeringan, pengasapan, penggaraman, pendinginan, dan pembekuan. Salah satu bentuk produk olahan daging dengan proses pengeringan adalah dendeng. Pada umumnya dendeng merupakan bentuk makanan semi basah (*Intermediate Moisture Food*) yang biasanya terbuat dari daging sapi, ayam, babi, udang dan ikan, berbentuk tipis dan lebar, dibumbui kemudian dikeringkan.

Pembuatan dendeng umumnya masih dilakukan secara tradisional. Proses produksinya tidak rumit, bahan baku mudah diperoleh, dan alat-alat yang digunakan cukup sederhana. Berbeda dengan pengertian dendeng pada umumnya dendeng Madura terbuat dari daging sapi yang disayat tipis, dipukul-pukul, diberi gula pasir, garam, dan bumbu-bumbu, kemudian dikeringkan. Setelah kering dan digoreng akan diperoleh dendeng sayat dengan tekstur kering dan renyah. Tekstur renyah inilah yang menjadi ciri khas dari dendeng Madura. Penulis berpendapat bahwa untuk dapat memenuhi kriteria tersebut, maka susunan serat daging dan

tebal-tipisnya daging menjadi faktor yang sangat menentukan. Permasalahan yang akan dikaji adalah sejauh mana arah sayatan daging dan besarnya beban berpengaruh terhadap sifat fisiko-kimiawi dan organoleptik dendeng Madura.

1.2 Tujuan Penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh arah sayatan daging serta pemberian beban berpengaruh terhadap sifat fisiko-kimiawi dan organoleptik dendeng Madura.

1.3 Manfaat Penelitian.

Penelitian ini bermanfaat untuk mendapatkan data ilmiah mengenai dendeng Madura, karena informasi ilmiah tentang dendeng Madura masih sangat terbatas.