

**UJI PREFERENSI DENDENG ITIK PADA MASYARAKAT
KABUPATEN AGAM
(Preference Test of Duck Meat Jerked To The People of Agam
Regency)**

Elsa Martinelly, Rijal Zein dan Wiludjeng Roessali

ABSTRACT

The research on preference of people to duck meat jerked had been conducted at Agam. The objective of this research was to investigate the preference through the organoleptic characteristic e.i. test, odor, texture and appearance. One hundred respondent have participated.

The result showed that the people didn't like the taste of duck meat jerked which is not delicious. Beside that, its appearance was not interesting. On the other hand, the texture was stated tender and was not putrid test in odor.

PENDAHULUAN

Itik merupakan ternak unggas yang banyak dipelihara di pedesaan setelah ayam kampung. Produk utama dari ternak itik adalah telurnya dengan produk sampingan itik afkir. Istilah itik afkir yang dimaksud diatas adalah itik petelur atau jantan yang sudah kurang produktif atau itik jantan untuk dipotong (Triyantini, 1998).

Selama ini daging itik kurang diminati karena rasa dan aromanya kurang enak. Disamping itu ada pendapat, daging itik biasanya hanya dikonsumsi oleh masyarakat pedesaan (Setioko *et al*, 1985). Padahal daging itik afkir cukup potensial sebagai penyedia protein hewani, mengingat kandungan proteinnya yang tidak jauh berbeda dengan ayam. Kandungan protein itik betina afkir 20,38 %, sementara daging ayam ras afkir 21,32 %. Sedangkan kandungan lemak nya lebih rendah ; daging itik afkir 1,0 % dan daging ayam afkir 3,67 % (Triyanti dan Sugiarto, 1996).

Di Kabupaten Agam, daging itik sudah cukup dikenal melalui masakan khasnya yaitu gulai hijau dan rendang itik. Namun, daya tahan masakan ini tidak lama. Untuk memperpanjang daya simpannya dan mengancarakannya jenis pangan, dendeng itik dapat dijadikan salah satu alternatif pengolahan. Mengingat dendeng itik merupakan produk olahan yang baru diintrodusir, maka perlu diketahui penerimaannya oleh masyarakat Kabupaten Agam.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi masyarakat Kabupaten Agam terhadap dendeng itik yang merupakan produk olahan dari itik afkir.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan secara purposive di tiga kecamatan dari sebelas kecamatan di Kabupaten Agam, yaitu (1) Kecamatan Tilatang Kamang, (2) Kecamatan Tanjung Raya dan (3) Kecamatan Lubuk Basung Barat. Pertimbangan dari pemilihan daerah ini adalah daerah-daerah tersebut dominan populasi ternak itiknya sehingga diperkirakan masyarakat lebih akrab dengan produk-produknya (telur dan daging). Responden diambil secara acak dari ketiga daerah sampel yang berjumlah 100 orang.

Penelitian ini dikerjakan dalam dua tahap : (1) **Persiapan** , meliputi pembuatan dendeng itik dan analisis nilai gizinya. Dendeng itik dibuat berdasarkan resep Triyanti (1998), dengan bumbu garam dapur 5 %, bawang merah 3 %, bawang putih 2 %, ketumbar 2,5 %, lengkuas 2,5 % dan asam jawa 2 % dari berat daging. Untuk gula merah diadakan sedikit perubahan, dimana Triyanti (1998) meresepkan gula sebanyak 50 % dari berat daging. Namun, untuk keperluan

penelitian ini hanya menggunakan 10 %, mengingat orang Minang yang kurang menyukai rasa manis. Dalam pengolahannya daging itik dicincang kasar lalu dicampur dengan bumbu halus dan disimpan selama satu malam. Setelah direndam daging dicetak tipis lebih kurang 3 mm lalu dikeringkan. Setelah dendeng kering kemudian dilakukan pengujian terhadap kandungan air, protein dan lemaknya.

(2) Uji preferensi pada masyarakat dengan menyuguhkan dendeng yang telah digoreng (siap konsumsi) dan dimintakan penilaian mereka berdasarkan daftar pertanyaan yang telah disiapkan terhadap kesukaan, rasa, aroma (bau), tekstur dendeng dan penampilan.

Skor penilaian berkisar antara 1 sampai 4 dengan penafsiran untuk : (1)

Kesukaan : 1 = tidak disukai, 2 = kurang disukai, 3 = disukai dan 4 = sangat disukai. **(2) Rasa** yaitu : 1 = tidak enak, 2 = kurang enak, 3 = enak dan 4 = enak sekali. **(3) Aroma** yaitu : 1 = amis sekali, 2 = amis, 3 = kurang amis dan 4 = tidak amis. **(4) Tekstur** adalah 1 = tidak empuk, 2 = kurang empuk, 3 = empuk dan 4 = empuk sekali. **(5) Penampilan** adalah 1 = tidak menarik, 2 = kurang menarik, 3 = menarik dan 4 = sangat menarik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai Gizi Dendeng

Hasil uji laboratorium memperlihatkan nilai gizi dendeng itik seagai berikut : air 17,74 %, protein 26,47 %, lemak 5,69 % (Laboratorium Hasil Ternak Faterna Unand, 2000)

Karakteristik Responden

Responden terdiri dari 37 % laki-laki dan 63 % perempuan, dengan rata-rata umur 45,2 tahun. Tingkat pendidikan responden sebagian besar adalah SD (39 %), SLTP (32 %), SLTA (23 %) dan Perguruan Tinggi/Akademi (6 %).

Kebiasaan Mengonsumsi Daging

Jenis daging yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat antara lain : daging sapi, kerbau, kambing dan ayam kampung. (Tabel 1)

Tabel 1. Jenis Daging Biasa yang dikonsumsi Masyarakat Kabupaten Agam

No.	Jenis daging	Persentase
1	Sapi	52
2	Sapi + Ayam kampung	26
3	Ayam kampung	15
4	Sapi + kerbau + ayam kampung	3
5	Sapi + kerbau + kambing + ayam kampung	3
6	kerbau + ayam potong	1
	Jumlah	100

Khusus untuk daging itik, 70 % responden mengatakan bahwa belum pernah mengonsumsi sebelumnya. Alasan yang dikemukakan antara lain : tidak tahu cara mengolahnya (88, 57 %), rasanya tidak enak (4,28 %), baunya amis (1,43 %), dagingnya keras (1,43 %), rasanya tidak enak + baunya amis + tidak tahu cara mengolahnya (2,86 %).

Bagi responden yang sudah pernah mengonsumsi daging itik (30 %), bentuk makanan yang biasa dikonsumsi adalah gulai hijau (43,33 %), rendang itik (6,67 %), gulai hijau dan rendang itik (30 %) serta gulai hijau + rendang itik + goreng itik (20 %). Jenis itik yang biasa dikonsumsi adalah betina afkir + jantan

afkir + jantan muda (30 %) betina afkir + jantan afkir (10 %), jantan muda (13,33 %), jantan muda (6,67 %).

Sebagian besar responden (83 %) tidak mengetahui kalau nilai gizi (terutama protein) daging itik relatif sama dengan daging ayam. Responden yang mengetahui (17 %) mengaku mendapat informasi dari Penyuluh Pertanian Lapangan (PPL).

PREFERENSI MASYARAKAT TERHADAP DENDENG ITIK

Hasil pengujian terhadap kesukaan, rasa, aroma, tekstur dan penampilan dendeng itik, disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Skor Penilaian Terhadap Kesukaan, Rasa, Aroma, Tekstur dan Penampilan dendeng itik

Penilaian	Skor
1. Kesukaan	2,38
2. Rasa	2,31
3. Aroma	3,76
4. Tekstur	2,97
5. Penampilan	2,30

Tabel 2. memperlihatkan, responden kurang menyukai dendeng itik dengan alasan rasanya kurang enak. Penilaian yang mereka ungkapkan rasa dendeng terlalu asin (22 %), terlalu asin dan manis (22 %), asin + manis + asam (11 %), terlalu manis (7 %), terlalu asin dan asam (6 %) dan terlalu manis dan asam (1 %). Hanya 31 % menyatakan dendeng itik ini rasanya enak. Seperti sudah diperkirakan, orang Minang kurang menyukai rasa yang terlalu manis, padahal resep yang dipakai untuk penelitian ini hanya menggunakan gula merah sebanyak 10 % dari berat daging, tidak seperti yang diresepkan Triyantini (1998), sebanyak

50 %. Rasa yang terlalu asin mungkin disebabkan kadar garam yang dipakai tetap 5 % dari berat daging, sementara kadar gula merah sudah diturunkan sampai seperlimanya. Untuk memperbaiki cita rasa, selain menurunkan kadar garam, gula dan asam, 4 % responden menyarankan penambahan jahe kedalam bumbu, disamping menambahkan cabe (6 %).

Penilaian responden terhadap aroma dendeng itik adalah : tidak amis (89 %), agak amis (8 %) dan amis (3 %). Tidak amisnya rasa dendeng ini dibantu penambahan lengkuas ke dalam bumbu, karena menurut penelitian Triyantini *et al* (1992) dalam Triyantini (1998), lengkuas dapat menghilangkan bau daging itik yang amis. Responden yang menilai dendeng itik amis dan agak amis menyarankan penambahan jumlah bawang putih ke dalam bumbu, sedangkan 2 % responden menyarankan penambahan jintan agar aroma lebih harum .

Tekstur dendeng itik dinilai responden dinilai empuk (89 %), sangat empuk (4 %) dan kurang empuk (7 %). Ternyata pengolahan dengan mencincang daging daging itik dapat memperbaiki tekstur dendeng yang dihasilkan.

Menyangkut penampilan dendeng, sebagian besar responden menyatakan kurang menarik (61 %), menarik (27 %), sangat menarik (5 %) dan tidak menarik (7 %). Harapan responden untuk penampilan yang lebih menarik adalah membuat dendeng dengan warna yang lebih cerah (tidak hitam) dengan cara memakai gula merah dan asam jawa yang berwarna lebih cerah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Masyarakat Kabupaten Agam kurang menyukai dendeng itik yang diujikan karena rasanya kurang enak (terlalu asin, manis dan asam).
2. Aroma dan tekstur dinilai sudah baik yang ditandai dengan aroma yang tidak amis dan tekstur yang empuk.
3. Penampilan dinilai masih kurang menarik karena terlalu hitam.

Saran

Untuk memperbaiki cita rasa dendeng itik, maka perlu diteliti lebih lanjut komposisi gula merah, garam dan asam yang lebih sesuai dengan selera masyarakat Kabupaten Agam, serta penampilan dibuat lebih menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Setioko, A.D.J., D.J.S. Hetzel and A.J. Evans, 1985. Duck production in Indonesia. In Duck Production, Science and World Practice. Edited by David J. Farrell and Paul Stapleton. The University of England, Armidale.
- Triyantini, 1998. Pengolahan dendeng itik sebagai upaya diversifikasi pangan. Wartazoa Vol. 7 No. 1 : 4 - 8.
- Triyantini dan Sugiarto. 1996. Pengaruh bahan pengempuk terhadap mutu gizi daging itik dan ayam tua. Disampaikan pada Seminar Nasional Kiat Usaha Peternakan Fakultas Peternakan Unsoed, Purwokerto.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian UNAND atas terlaksananya penelitian ini melalui bantuan dana SPP/DPP 1999/2000 dengan Kontrak No. 15/L.PUA/SPP-DPP/K/X/1999.