

PENGARUH BEBERAPA BAHAN PRESERVASI DENDENG DAGING SAPI
TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK
DAN DAYA SIMPAN



SOVIA DEWI
01163073



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2006

**PENGARUH BEBERAPA BAHAN PRESERVASI DENDENG DAGING SAPI
TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK
DAN DAYA SIMPAN**

Sovia Dewi, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Lukman Ibrahim, SU dan Ir. Hj. Allismawita, MS
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2006

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh beberapa bahan preservasi alami pada daging dendeng sapi terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan daya simpan. Penelitian ini menggunakan daging sapi sebanyak 3200 gram yang dibeli di Pasar Raya Padang. Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah metoda eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok ulangan. Perlakuan adalah A (tanpa pelumuran bahan preservasi atau sebagai kontrol), B (pelumuran dengan kunyit), C (pelumuran dengan jahe) dan D (pelumuran dengan bawang putih). Analisis dilakukan dengan menggunakan Analisis Sidik Ragam dan diuji lanjut dengan Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Dari hasil penelitian diperoleh bahwa pelumuran daging dengan bahan preservasi berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, dapat memperlambat penurunan kadar protein dan kadar lemak serta dapat memperpanjang daya simpan dendeng daging sapi. Pelumuran daging dengan bawang putih menunjukkan hasil yang lebih baik terhadap kadar air, mempertahankan kadar protein, kadar lemak dan daya simpannya lebih lama.

Kata kunci : preservasi, bahan alami, kadar air, kadar protein, kadar lemak, daya simpan, dendeng sapi

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan hewani yang sangat disukai hampir semua kelompok usia. Penyajiannya yang beranekaragam dan rasanya yang lezat memberikan kepuasan tersendiri bagi yang mengkonsumsinya. Kandungan gizi daging seperti protein mengandung asam amino yang lebih lengkap dan dibutuhkan oleh tubuh sebagai sumber zat gizi untuk pertumbuhan.

Pengolahan daging menjadi produk makanan semakin berkembang. Beragam produk daging banyak ditawarkan dengan bermacam pengolahan sebelum dikonsumsi. Tujuan dari pengolahan secara umumnya adalah untuk pengawetan, memperpanjang masa simpan, memperoleh rasa yang diinginkan dan membentuk produk yang disukai konsumen. Salah satu produk daging olahan adalah Dendeng.

Dendeng adalah makanan yang terbuat dari daging sapi dan kerbau yang diberi bumbu-bumbu kemudian dikeringkan. Pengeringan dapat dilakukan dengan panas sinar matahari, oven, atau dengan pengasapan. Pengeringan ini bertujuan untuk mengawetkan dengan mengurangi aktivitas air dengan cara penguapan. Pemberian bumbu juga dapat sebagai pengawet alami untuk daging dalam pengolahannya.

Dari sekian banyak rempah-rempah diantaranya seperti kunyit, jahe dan bawang putih dapat digunakan sebagai bahan preservasi untuk daging. Bahan-bahan tersebut dapat menghambat aktivitas mikroorganisme dan mengurangi jumlahnya sehingga daging dapat disimpan lebih lama. Preservasi atau penambahan bahan-bahan jahe, kunyit dan bawang putih sudah biasa digunakan oleh masyarakat dalam

pengolahan daging sebelum dimasak. Selain bahan-bahan tersebut mudah didapatkan juga ekonomis dan merupakan suatu langkah pengawetan yang lebih alamiah serta mudah dikerjakan oleh masyarakat terutama bagi ibu-ibu rumah tangga.

Berdasarkan pemikiran di atas penulis mencoba melakukan penelitian dengan menggunakan jahe, kunyit dan bawang putih untuk preservasi daging sebelum pengolahan dengan judul “ **Pengaruh Beberapa Bahan Preservasi Dendeng Daging Sapi Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak dan Daya Simpan** ”.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan masing-masing bahan preservasi dalam pembuatan dendeng sapi terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan daya simpan dendeng.
2. Bahan preservasi manakah yang lebih baik digunakan dalam pengolahan daging sehingga menghasilkan dendeng sapi yang lebih baik.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh bahan preservasi alami yang digunakan dalam pembuatan dendeng daging sapi, dilihat dari perubahan yang terjadi terhadap kandungan kadar air, kadar protein, kadar lemak dan daya simpannya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan dalam memilih bahan preservasi yang lebih baik digunakan pada daging untuk menghasilkan dendeng sapi dengan kualitas yang baik, serta dapat menambah keahlian dan wawasan peneliti.

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pelumuran dengan bahan preservasi alami dalam pembuatan dendeng sapi berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan daya simpannya. Kadar protein dan kadar lemak dendeng daging sapi dapat dipertahankan. Perlakuan pemakaian bahan preservasi alami yang lebih baik digunakan adalah perlakuan D yaitu dengan pelumuran bawang putih karena memiliki kadar air yang lebih rendah, nilai gizi dapat dipertahankan serta mempunyai daya simpan yang lebih lama.

B. Saran

Sesuai hasil penelitian untuk bahan preservasi alami ada baiknya menggunakan bawang putih, karena memiliki daya simpan yang paling lama dan kadar air yang lebih rendah, juga dapat mempertahankan nilai gizi daging.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, Y dan Z, Zuki. 1981. Penuntun Pratikum Analisis Bahan Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bahar, B. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muchji Muljohardjo. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dwijoseputro, D. 1982. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djambatan, Jakarta
- Fachruddin, L. 1997. Membuat Aneka Dendeng. Kanisius, Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Heru, D.W. 2002. Budi Daya Secara Organik Tanaman Obat. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi V. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Linda, M. 2000. Pengaruh pemberian level jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) pada daging kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.