

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang cukup penting, karena kandungan protein yang cukup tinggi dan terdiri dari asam amino yang diperlukan untuk pertumbuhan jaringan tubuh manusia. Sebagaimana bahan mentah lainnya, jika daging dibiarkan tanpa perlakuan lama–kelamaan akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimiawi dan mikrobiologis. Oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan untuk menghambat kerusakan dan meningkatkan nilai ekonomis. Pengolahan bertujuan untuk diversifikasi produk, sedangkan pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan.

Dendeng merupakan salah satu bentuk hasil olahan pengawetan daging secara tradisional Indonesia, yang dapat berasal dari daging sapi, daging kerbau, daging ayam, daging domba, daging babi dan daging kambing. Berdasarkan cara pembuatannya dendeng dapat dikelompokkan menjadi dendeng giling dan dendeng sayat. Dendeng giling adalah daging yang digiling dan ditambahkan gula kelapa, garam, asam, lengkuas, ketumbar dan bawang putih, lalu dicetak dalam bentuk lembaran tipis, kemudian dikeringkan (Purnomo, 1996).

Kendala yang dihadapi pada produk dendeng adalah serat yang terdapat pada produk dendeng giling sedikit, sehingga perlu dicari bahan yang kaya serat. Femenia *et al.* (1997) melaporkan bahwa penambahan serat dapat memperbaiki sifat produk pangan karena dapat berperan sebagai pengikat air yang potensial serta memperbaiki tekstur. Manusia dapat mempertahankan kesehatannya dengan

mengonsumsi makanan berserat, tanpa perlu mengonsumsi makanan yang mengandung lemak jenuh sehingga dapat mengakibatkan penebalan dan pengerasan dinding pembuluh nadi.

Salah satu usaha untuk penambahan serat pangan adalah dengan memanfaatkan nangka muda (gori) sebagai sumber serat pangan dalam produk dendeng giling daging kambing. Nangka muda merupakan salah satu jenis sayuran yang cukup kaya serat makanan (*dietary fibre*). Pemanfaatan buah nangka muda sebagai sumber serat pangan dalam dendeng giling daging kambing adalah merupakan salah satu usaha diversifikasi produk dan penambahan kandungan serat pangan (*dietary fibre*) pada dendeng giling daging kambing yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang timbul adalah bagaimana pengaruh pemanfaatan buah nangka muda sebagai sumber serat terhadap kandungan serat, tekstur, struktur, kadar air, A_w dan organoleptik dendeng giling daging kambing.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemanfaatan buah nangka muda sebagai sumber serat terhadap kandungan serat, tekstur, struktur, kadar air, A_w dan organoleptik dendeng giling daging kambing.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk mendapatkan kombinasi yang tepat antara daging kambing dengan buah nangka muda agar dihasilkan dendeng giling yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.