

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang mudah rusak karena kandungan gizinya yang cukup tinggi sebagai sumber protein hewani. Kerusakan yang terjadi pada daging segar terutama akibat dari pertumbuhan mikroorganisme maupun pengaruh-pengaruh fisik dan kimiawi. Oleh karena itu, untuk memperpanjang masa simpan daging dilakukan pengawetan daging, sedangkan pengolahan daging untuk diversifikasi produk.

Salah satu hasil olahan pengawetan daging secara tradisional dari Indonesia adalah dendeng. Dendeng dapat dibuat dari daging sapi, ayam dan babi, tetapi yang banyak dijumpai di pasar-pasar di Indonesia adalah dendeng sapi. Dalam kesempatan ini dibuat dendeng giling daging kambing sebagai suatu alternatif pengolahan daging kambing karena selama ini daging kambing lebih banyak diolah menjadi sate maupun gule. Selain itu, pengolahan daging kambing menjadi dendeng giling dapat mengurangi bau prengus dari daging kambing segar karena adanya pencampuran remah-rempah pada saat pengolahan.

Pengolahan dendeng giling daging kambing meliputi tahap penggilingan daging, pencampuran bumbu-bumbu, pencetakan dan pengeringan pada suhu 70°C selama 3 jam. Pada pengolahan dendeng giling daging kambing dilakukan pengendalian kadar air dan nilai

aktivitas air ( $A_w$ ) dendeng. Kadar air dan  $A_w$  berperan penting dalam kerusakan mikrobiologis dan kimiawi. Kadar air dan  $A_w$  yang tinggi memberi peluang meningkatnya kerusakan produk.

Pengendalian  $A_w$  dan kadar air dendeng yang dilakukan selama proses pengolahan diharapkan dapat menghambat kerusakan mikrobiologis dan kimia karena kadar air dan  $A_w$  dapat mengendalikan tingkat reaksi kerusakan.

Dendeng juga mengalami reaksi pencoklatan non-enzimatis yaitu reaksi Maillard yang menyebabkan penurunan kadar asam amino dan gula reduksi sehingga mempengaruhi nilai gizinya. Reaksi Maillard juga mempengaruhi warna dan tekstur dendeng giling sehingga reaksi Maillard yang terjadi pada dendeng giling harus dikendalikan selama pengolahan agar dendeng yang dihasilkan dapat diterima konsumen.

Kendala-kendala diatas dapat diatasi dengan mengatur kombinasi penambahan garam dapur dan gula kelapa. Dalam hal ini garam dapur dan gula kelapa berfungsi sebagai humektan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Masalah yang dihadapi sekarang adalah bagaimana pengaruh penambahan garam dapur dan gula kelapa terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik dendeng giling daging kambing. Oleh karena itu perlu dikaji pengaruh tingkat penambahan garam dapur dan gula kelapa terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik dendeng giling daging kambing.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi garam dapur dan gula kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling daging kambing.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bermanfaat untuk menghasilkan dendeng giling daging kambing dengan kualitas yang dapat diterima konsumen.