

PEMANFAATAN OKRA (*ABELMOSCHUS ESCULENTUS*) SEBAGAI TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN DENDENG SAPI

Oleh

Ketut Meli Yonsen

Family Welfare Education

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) formula dendeng sapi dengan tambahan okra ; (2) kualitas dendeng sapi dengan tambahan okra dilihat dari aspek aroma, tekstur dan warna. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis terlatih yang berjumlah 20 orang yang terdiri 5 dosen tata boga program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan 15 guru tata boga dari SMK N 1 Sukasada dan SMK N 2 Singaraja. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan menggunakan lembar observasi untuk menilai kualitas melalui aspek warna, tekstur, aroma. Penilaian diberikan berdasarkan skala 3 yaitu baik, cukup dan kurang. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan : (1) Formula yang tepat pada pembuatan dendeng sapi dengan tambahan okra adalah dengan rincian bahan seperti : daging sapi 800 gram, okra 200 gram, gula merah 300 gram, bawang putih 64 gram, cabai merah 60 gram, garam 30 gram, ketumbar 15 gram, asam 8 gram, merica 4 gram. (2) Kualitas dendeng sapi dengan pemanfaatan okra dari aspek aroma diperoleh skor rata-rata sebesar 2,65 berada pada kategori baik, sesuai dengan tolok ukur yaitu kuat beraroma daging dan rempah. Kualitas dendeng okra aspek tekstur diperoleh skor rata-rata sebesar 2,5 berada pada kategori baik, sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki tekstur alot. Kualitas dendeng dari aspek warna diperoleh skor rata-rata sebesar 2,8 berada pada kategori baik, sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki warna coklat. Implikasi penelitian ini yaitu okra dapat ditambahkan menjadi dendeng hanya saja menggunakan sebanyak 20% dari daging.

Kata-kata kunci : aroma, dendeng, warna, tekstur, okra

UTILIZATION OF OKRA(*ABELMOSCHUS ESCULENTUS*) AS AN ADDITIONAL IN MAKING BEEF JERKY

By
Ketut Meli Yonsen
Family Welfare Education

Abstract

The purpose of this research is to know; (1) the formula of beef Jerky an additional okra; (2) the quality of beef jerky an additioanal okra perceived from the aspects of aroma, texture, and color. This research was quantitative research using the method of experiment. There were 20 qualified panelists in this research consisting of 5 culinary arts lecturers from the Program Study of Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Family Welfare Education) and 15 culinary arts teachers from SMK N 1 Sukasada and SMK N 2 Singaraja. The method of collecting data used in this research was observation through the panelists organoleptic with three (3) category levels a.e; good, sufficient, minus. The data then analyzed using the descriptive-quantitative technique. The result of this research showed; (1) The best formula for this jerky okra making was 20% okra and 80% beef. (2)The jerky okra got an average of 2.65 in quality in the aroma aspect and was categorized as good according to the bench-mark of jerky should have a strong aroma of beef and spices. The quality of this okra jerky texture got an average score of 2.5 and was categorized as good, according to the bench-mark of jerky should have a chewy texture. When it was seen from the color it got a score of 2.8 and it is categorized as good according to the bench-mark of jerky should have a brownish color. The implication of this research was that okra contains high nutrition so that people can make jerky that has more nutritional value.

Keywords: beef jarky, scent, color, texture, okra