

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang sangat sensitif dan rentan terhadap kerusakan (*perishable food*). Daging adalah bahan pangan, memiliki kandungan nilai gizi yang sangat tinggi. Saat ini konsumsi daging terus mengalami peningkatan dan juga produk olahan daging lainnya. Biasanya untuk dikonsumsi daging diolah menjadi beberapa jenis masakan, namun beberapa varian olahan daging lainnya biasanya dibuat juga dalam bentuk makanan yang diawetkan. Dendeng merupakan salah satu alternatif pengawetan daging yang paling banyak dilakukan khususnya oleh masyarakat Indonesia. Hingga saat ini pengonsumsi dendeng masih cukup meluas di berbagai daerah baik pedesaan hingga perkotaan. Namun demikian hanya dendeng sapi yang beredar luas dikalangan masyarakat. Dalam penelitian Evanuarini & Huda, (2011) menjelaskan salah satu makanan setengah basah (*intermediate moisture food*) yang populer dikalangan masyarakat indonesia adalah dendeng.

Dendeng merupakan irisan atau gilingan daging yang dikeringkan dengan campuran bumbu sering dijadikan sebagai lauk pauk berbentuk lempengan. Proses pembuatan dendeng dilakukan dengan mengiris atau menggiling daging yang

ingin dijadikan dendeng, kemudian dicampuri dengan bumbu lalu dijemur dibawah sinar matahari hingga kering (Kristen Wacana, 2019).

Komposisi dan kandungan nilai gizi dari dendeng cukup baik serta memiliki rasa lezat. Dendeng akan bertahan lama bahkan dapat berbulan-bulan tanpa mengurangi kualitas mutu jika cara pengolahan dendeng dilakukan dengan baik. Dendeng dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pengawetan daging agar dapat bertahan lama dengan kualitas rasa yang lezat. Produk dendeng masih menjadi sebuah peluang bisnis dikalangan masyarakat serta nilai gizi yang bermanfaat untuk kesehatan. Oleh sebab itu perlu adanya variasi dendeng dengan cara penggantian bahan utama atau pemanfaatan dengan penambahan bahan lain. Bahan yang bisa dijadikan dendeng syarat utama yang harus dimiliki adalah serat untuk dapat dibuat olahan makanan awetan yaitu dendeng.

Selama ini dendeng dengan campuran nabati sudah banyak dibuat. Sehingga mulai bermunculan ide untuk membuat produk olahan dendeng dengan memberikan campuran lain, sebagai bahan tambahan berupa bahan pangan nabati. Berikut olahan dendeng dengan bahan nabati seperti dendeng nangka muda (Astawan, 2006), dendeng jantung pisang (Putro, 2006), dendeng sukun (Rosida dkk, 2008), dan dendeng jamur (Listyowati, 2014). Dalam penelitian ini memanfaatkan okra sebagai tambahan dalam pembuatan dendeng sapi, dikarenakan okra memiliki kandungan serat. Tanaman okra biasanya digunakan sebagai campuran dalam pembuatan dendeng dikarenakan tanaman ini memiliki kandungan serat yang lumayan besar berkisaran antara 3,2 per 100 gramnya.

Selain itu, okra (*Abelmoschus esculentus L*) merupakan salah satu sayuran terpenting di seluruh dunia. Shi et al., (2020). Selain itu okra mengandung serat yang lembut serta kandungan protein pada biji okra lebih tinggi dari kedelai. (Daun, Dan dan Jahe, 2019). Selain itu okra digunakan sebagai sumber makanan dan kaya akan asam amino, vitamin dan elemen mineral (zat besi, kalium, dan kalsium). Terdapat berbagai produk pangan yang terbuat dari tanaman okra, salah satunya pembuatan mie dengan pemanfaatan tepung okra, pemanfaatan okra dalam pembuatan kue mochi predricka (2018), pemanfaatan okra dalam pembuatan quick bread syamsuddin (2021), pemanfaatan okra dalam pembuatan jelly Nurmalia (2018), serta aneka minuman dengan pemanfaatan okra.

Di Indonesia tanaman okra sudah dibudidayakan di Kalimantan Barat luasnya sekitar 4,61 juta ha. Tanaman okra dapat dikembangkan diberbagai jenis tanah dan salah satunya adalah tanah gambut.

Disamping kandungan nutrisinya, Pada penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan okra dalam tambahan dalam pembuatan dendeng. Disamping itu pemanfaatan okra ini juga dapat menambah cita rasa baru. Dengan Penambahan bahan lain diharapkan menghasilkan produk dendeng yang memiliki nilai gizi tinggi, serta memiliki rasa varian baru sehingga dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat. Sehingga mulai bermunculan ide untuk membuat produk olahan dendeng dengan memberikan campuran lain, sebagai bahan dalam pembuatan dendeng.

Pada saat ini pemanfaatan okra yang diolah sebagai tambahan dendeng sampai saat ini belum pernah dicoba. Hasil olahan ini akan memberikan tampilan

berbeda dalam menikmati okra, selain kaya akan manfaat, olahan ini tergolong sehat dan tentunya nikmat. Hal inilah yang mendorong penulis untuk melakukan eksperimen pemanfaatan okra dalam tambahan pembuatan dendeng sapi.

## 1.2. Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah berdasarkan masalah diatas, dalam beberapa hal, sebagai berikut :

1. Salah satu makanan khas di Indonesia adalah Dendeng
2. Diperlukannya alternatif bahan pembuat dendeng dengan bahan yang berbeda.
3. Keberadaan okra yang memiliki banyak manfaat.
4. Kurangnya pemanfaatan okra pada pembuatan makanan yang diawetkan seperti dendeng.

## 1.3. Batasan Masalah

Terkait 5 masalah yang ditemukan dalam identifikasi masalah maka perlu dibuatkan pembatasan masalah. Oleh karena itu permasalahan dibatasi hanya pada formula yang tepat serta kualitas dendeng sapi dengan penambahan okra dilihat dari aspek warna, aroma, dan tekstur

## 1.4. Rumusan Masalah

Dari batasan masalah diatas maka dapat dirumuskan permasalahan berikut:

1. Bagaimanakah formula dendeng sapi dengan tambahan okra?

2. Bagaimanakah kualitas dendeng sapi dengan tambahan okra dilihat dari aspek aroma, tekstur dan warna?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini, sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formula dendeng sapi dengan tambahan okra.
2. Untuk mengetahui kualitas dendeng sapi dengan tambahan okra dilihat dari aspek aroma, tekstur dan warna.

### **1.6. Manfaat Hasil Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat:

#### **1. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan bagi mahasiswa konsentrasi Tata Boga khususnya Program Studi Pendidikan yang dapat dijadikan sebagai referensi belajar, khususnya dalam pemanfaatan okra.

#### **2. Manfaat Praktis**

##### **a. Bagi peneliti**

Hasil penelitian ini akan menambah pengetahuan peneliti mengenai okra dalam pembuatan dendeng serta dapat mengaplikasikan pengetahuan yang didapatkan dibangku kuliah.

b. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi masyarakat dalam membuat usaha. Selain itu dapat juga memancing kreatifitas masyarakat untuk mengolah okra menjadi beberapa produk lain yang memiliki nilai ekonomis lebih.

