

PENGARUH PENGGUNAAN BOBOT GULA MERAH YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS DENDENG DAGING IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)

Dika Taris Amrina, Muhammad Ansori, dan Octavianti Paramita



Jurusan Teknik Jasa Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima April 2014

Disetujui Mei 2014

Dipublikasikan Juni 2014

Keywords:

Dendeng, daging ikan bandeng, bobot gula merah yang berbeda.

Abstrak

Dendeng merupakan produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang telah diberi bumbu dan dikeringkan (SNI 01-2908-1992). Bahan dasar pembuatan dendeng adalah daging sapi yang harganya sangat mahal, hal ini mengakibatkan adanya usaha untuk mencari alternatif bahan baku lain seperti hasil laut berupa ikan bandeng. Penggunaan gula merah pada proses pembuatan dendeng dapat menghasilkan rasa manis yang khas pada dendeng, memberi warna coklat, memberi aroma khas dendeng. Untuk itu maka peneliti mencoba membuat dendeng daging ikan bandeng dengan menggunakan perbedaan bobot gula merah (90g, 100g dan 110g) agar mendapatkan hasil yang mirip dendeng sapi yang ada dipasaran. Tujuan dari penelitian ini adalah 1)Untuk mengetahui kualitas inderawi dendeng daging ikan bandeng dengan penggunaan bobot gula merah yang berbeda dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 2)Untuk mengetahui adakah pengaruh penggunaan bobot gula merah yang berbeda terhadap kualitas inderawi dendeng daging ikan bandeng dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 3)Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap dendeng daging ikan bandeng dengan penggunaan bobot gula merah yang berbeda. 4)Untuk mengetahui kandungan protein dendeng daging ikan bandeng dengan penggunaan bobot gula merah yang berbeda. Berdasarkan hasil uji inderawi ketiga sampel termasuk dalam kriteria cukup baik. Ada pengaruh penambahan bobot gula merah yang berbeda ditinjau dari aspek warna, tekstur, rasa dan aroma. Dendeng daging ikan bandeng yang paling disukai oleh masyarakat yaitu dendeng yang menggunakan penambahan gula merah 90g. Kandungan protein pada sampel A (gula merah 90g) 31,26%, sampel B (100g) 34,08%, dan sampel C (110g) 34,46%.

Abstract

Jerky is a slab shaped food made from slices or fresh meat grinder that has been seasoned and dried (SNI 01-2908-1992). The basic ingredients of making beef jerky is very expensive, this has resulted in considerable effort to seek alternative raw materials such as marine products such as milk fish. The use of brown sugar in the process of making jerky can produce a distinctive sweet flavor to jerky, brown color, giving the distinctive aroma of beef jerky. For this, researchers try to make jerky meat fish is by using a weight difference of brown sugar (90g , 100g and 110g) in order to obtain similar results in the market beef jerky. The purpose of this study were 1)To determine the sensory quality of milkfish meat jerky with the use of brown sugar weighs different aspects of color, flavor, aroma and texture. 2)To know is there any effect of the use of different weights of brown sugar on the sensory quality of milk fish meat jerky aspect of color, flavor, aroma and texture. 3)To determine the level of public preferences toward milk fish meat jerky with the use of different weights brown sugar. 4) To determine the protein content of milkfish meat jerky with the use of different weights brown sugar. Based on the results of the sensory test three samples included in the criteria quite well. There is the effect of adding different weights of brown sugar in terms of aspects of color, texture, flavor and aroma. Milkfish meat jerky that is most liked by the people who use the addition of jerky 90g brown sugar. A protein content in the sample (90g sugar) 31.26 %, sample B (100g) 34.08 %, and sample C (110g) 34.46 %.

© 2014 Universitas Negeri Semarang

Alamat korespondensi:

Gedung E7 Lantai 2 FT Unnes

Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229

E-mail: tjp_unnes@yahoo.com

ISSN 2252-6587

PENDAHULUAN

awetan daging tradisional yang sangat populer di Indonesia. Menurut SNI 01-2908-1992 dendeng merupakan produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.

Harga dendeng dipasaran mahal karena bahan dasar pembuatan dendeng adalah daging sapi. Sehingga dibutuhkan usaha untuk mencari alternatif bahan baku lain dalam pembuatan dendeng. Antara lain hasil laut seperti ikan bandeng.

Daging bandeng yang mempunyai kriteria warna putih, bertekstur lunak, maka dibutuhkan suatu cara guna memodifikasi dendeng daging ikan bandeng agar mempunyai kriteria yang mirip dengan dendeng daging sapi namun tidak merubah cita rasa dari dendeng ikan bandeng. Modifikasi harus disesuaikan dengan bumbu dalam pembuatan dendeng salah satunya adalah gula merah. Permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah 1) Bagaimana kualitas inderawi dendeng daging ikan bandeng dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 2) Adakah pengaruh penggunaan gula yang berbeda terhadap mutu inderawi dendeng daging ikan bandeng dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 3) Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap dendeng daging ikan bandeng dengan penggunaan bobot gula merah yang berbeda. 4) Berapa kandungan protein dendeng daging ikan bandeng dengan penggunaan bobot gula merah yang berbeda. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) Untuk mengetahui kualitas inderawi dendeng daging ikan bandeng dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 2) Untuk mengetahui adakah pengaruh penggunaan gula yang berbeda terhadap kualitas inderawi dendeng bandeng dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 3) Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap dendeng daging ikan bandeng penggunaan bobot gula merah yang berbeda. 4) Untuk mengetahui kandungan protein dendeng daging ikan bandeng dengan penggunaan bobot gula merah yang berbeda

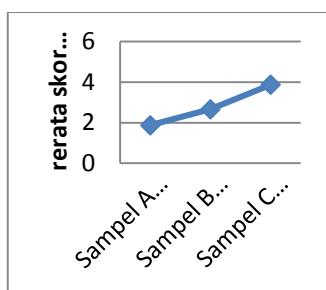
METODE PENELITIAN

Populasi penelitian dalam penelitian ini adalah bahan yang akan dibuat dendeng daging ikan bandeng dengan kriteria ikan bandeng dan gula merah. Sampel penelitian dalam penelitian ini adalah ikan bandeng dengan kriteria yang masih segar dengan ciri-ciri mata jernih, insang bewarna merah cerah, warna sisik dan kulit cerah, sisik melekat kuat, daging keras dan lentur, tidak berbau busuk. gula merah kelapa berbentuk silinder pendek. Teknik pengambilan sampel adalah "*purposive sampling*" yaitu teknik penentuan sampel yang dalam pengambilan sampelnya dilakukan berdasarkan ciri-ciri tertentu. Dalam penelitian ini menggunakan 3 variabel yaitu : Variabel bebas, Variabel Terikat dan Variabel Kontrol. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah penggunaan bobot gula yang berbeda yaitu 90g, 100g dan 110g. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah kualitas inderawi meliputi aspek warna, tekstur rasa dan aroma. Variabel kontrol pada penelitian ini adalah pengendalian peralatan yang digunakan, penimbangan bahan-bahan, proses pembuatan dendeng daging ikan bandeng, suhu pengeringan dan lamanya waktu pengeringan, dimana semua variabel ini dikondisikan sama. Desain eksperimen yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain yang perlakuanya dikenakan sepenuhnya secara acak kepada unit-unit eksperimen atau sebaliknya. Metode penilaian yang digunakan ada 2, yaitu penilaian subyektif dan penilaian obyektif. Penilaian subyektif dilakukan dengan uji inderawi menggunakan panelis agak terlatih yang berjumlah 24 orang, dan uji kesukaan menggunakan panelis tidak terlatih dengan jumlah 80 orang yang telah dikelompokkan sesuai usia. Penilaian obyektif yaitu dengan penilaian kandungan protein. Untuk hasil uji inderawi data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan menggunakan Analisis regresi linier, sedangkan untuk uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif persentase.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Warna

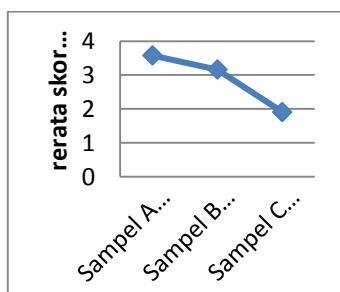
Dari hasil uji inderawi dari aspek warna dapat diketahui sampel A memiliki rerata skor kualitas uji inderawi terendah sebesar 1,87 tergolong pada kriteria coklat kekuningan, sampel B 2,61 tergolong pada kriteria coklat dan sampel C memiliki rerata skor tertinggi yaitu 3,87 tergolong kriteria coklat kemerahuan. Hasil rata-rata skor untuk hasil penilaian dendeng daging ikan bandeng pada aspek warna dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Grafik linier rerata skor pada aspek warna

2. Tekstur

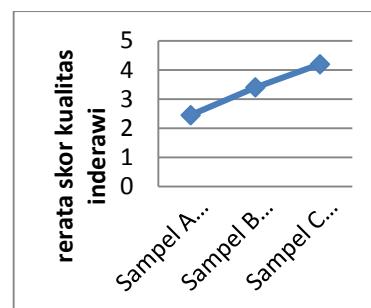
Sampel A memiliki rerata skor kualitas uji inderawi tertinggi yaitu sebesar 3,58 tergolong kurang liat, sampel B yaitu sebesar 3,16 tergolong pada cukup liat, dan sampel C memiliki rerata skor terendah yaitu 1,91 tergolong kriteria tekstur liat. Hasil rata-rata skor untuk hasil penilaian dendeng daging ikan bandeng pada aspek tekstur dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Grafik linier rerata skor pada aspek tekstur

C. Rasa

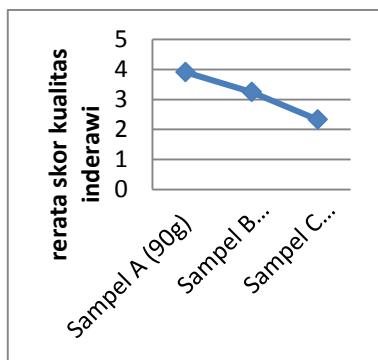
Sampel A memiliki rerata skor kualitas uji inderawi terendah yaitu sebesar 2,45 tergolong pada kriteria tidak manis, sampel B sebesar 3,41 tergolong cukup manis. sampel C memiliki rerata skor tertinggi yaitu 4,20 tergolong kriteria manis. Hasil rata-rata skor untuk hasil penilaian dendeng daging ikan bandeng pada aspek rasa dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Grafik linier rerata skor pada aspek rasa

4. Aroma

Sampel A memiliki rerata skor tertinggi yaitu sebesar 3,91 tergolong pada kriteria cukup beraroma khas ikan bandeng, sampel B memiliki rerata skor sebesar 3,25 tergolong kurang beraroma khas ikan bandeng, dan sampel C yaitu memiliki rerata skor terendah yaitu 2,33 tergolong kriteria tidak beraroma khas ikan bandeng. Hasil rata-rata skor kualitas inderawi untuk hasil penilaian dendeng daging ikan bandeng pada aspek aroma dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Grafik linier rerata skor pada aspek aroma

5.Kesukaan

Uji kesukaan dilakukan untuk mengetahui minat masyarakat terhadap dendeng daging ikan bandeng hasil eksperimen. Berdasarkan hasil pengujian dari 80 orang panelis tidak terlatih dapat dilihat pada Tabel 1.

Ket : S : sampel R: rasa
W: warna A: aroma
T: tekstur K: kriteria

6. Uji kandungan gizi

Dari uji kandungan gizi berupa kandungan protein pada 3 dendeng daging ikan bandeng dengan bobot gula merah yang berbeda yaitu sampel A (90 g), B (100g), dan sampel C (110g),dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2.Kandungan protein

					m1		
	.26	.08	.13	.82	063	6.4	S
	.99	.34	.43	.05	024	4	S
	.53	.14	.28	.31	00	6.2	S

ode	%
1	31
,2656	
1	34
,0816	
0	34
,4695	

PENUTUP

Berdasarkan hasil uji inderawi, jika dilihat dari rerata keseluruhan pada sampel A mempunyai skor paling rendah yaitu sebesar 2,9525. Dengan kriteria sampel berwarna coklat kekuningan, bertekstur kurang liat, rasa tidak manis, dan cukup beraroma khas ikan bandeng. Sampel B mempunyai rerata skor paling tinggi yaitu sebesar 3,12 dengan kriteria sampel berwarna coklat, bertekstur cukup liat, rasa yang kurang manis, dan kurang beraroma khas ikan bandeng. Sedangkan pada sampel C mempunyai rerata keseluruhan sebesar 3,0775 dengan kriteria sampel berwarna coklat kemeraahan, bertekstur liat, rasa manis dan tidak beraroma khas ikan bandeng.

b) Ada pengaruh penambahan gula merah dengan bobot 90g, 100g, dan 110g terhadap mutu inderawi dendeng daging ikan bandeng yang ditinjau dari aspek warna, tekstur, rasa dan aroma.

c) Jika dilihat dari presentasenya, sampel yang paling disukai adalah sampel A dengan presentase 66,4% sedangkan sampel B dengan presentase 64% dan yang paling rendah adalah sampel C yaitu 56,2%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa semakin sedikit penambahan gula merahnya, maka akan semakin disukai oleh masyarakat.

d) Kandungan gizi protein pada dendeng daging bandeng yang paling banyak adalah pada sampel C sebanyak 34,4695%, dan sampel B 34,0816% sedangkan kandungan protein paling rendah terdapat pada sampel A sebanyak 31,2656%.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Penelitian Suatu Pendekatan Praktik* (Edisi Revisi VI), Jakarta : Rineka Cipta.

Kartika Bambang, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Badan Pangan*, Yogyakarta : UGM.

Standarisasi Nasional Indonesia. 01-2908-1992: Dendeng sapi. Badan Standarisasi Nasional Jakarta

Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G dan Srihandi Fardias, 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT Gramedia.