

# Pengaruh Lokasi Daging Terhadap Kualitas Organoleptik Dendeng Iris

(Effect of Meat Location on Organoleptic Quality of Sliced Jerky)

I Putu Yeci<sup>1</sup>, Fitrianiingsih<sup>1</sup>, Harapin Hafid<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Sulawesi Tenggara, Indonesia

harapin.hafid@uho.ac.id.

**Abstrak.** penelitian ini untuk mengetahui Pengaruh Lokasi Daging Terhadap Organoleptik Dendeng Sapi Iris. penelitian ini menggunakan empat jenis potongan daging dengan menggunakan Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan, *ie*: p1 has dalal, p2 bahu, p3 paha depan, p4 paha belakang . Variable yang di amati yaitu kualitas berupa organoleptik berupa warna, aroma, keempukan dan rasa. Data yang di proleh ditabulasi dan dianalisis menggunakan analisis ragam. hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata. Warna 1,94-2,27%. Aroma 2,38-2,55. Keempukan 2,37-2,85% dan rasa 2,44-2,60% berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap warna dan keempukan

**Kata kunci:** Daging, Organoleptik, Dendeng Iris, Lokasi Daging, Kualitas Organoleptik

**Abstract.** This study was conducted to determine the effect of meat location on organoleptic qualities of beef dendeng. This study used four types of meat cuts and the research design used was a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 4 replications, *ie*: p1 used tenderloin, treatment p2 used shoulders meat, treatment p3 used quadriceps, and treatment p4 used hamstrings. The variables observed were organoleptics qualities including color, aroma, tenderness and taste. The data obtained were tabulated and analyzed using analysis of variance. the results show that the average. Color 1.94-2.27%. Aromas 2,38-2,55. Tenderness 2,37-2,85% and taste 2,44-2,60% very significant effect ( $P < 0,05$ ) on color and tenderness

**Keywords :** Meet, Organoleptic, Sliced Jerky, Meet Location, Organoleptic Quality

## 1. Pendahuluan

Daging sapi adalah daging yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Daging sapi banyak digemari karena dapat memberikan manfaat kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah pembusukan daging adalah dengan cara mengolahnya menjadi suatu produk pangan. Pengolahan daging akan memperpanjang masa simpan dari daging selain itu dapat meningkatkan cita rasa. Salah satu cara pengolahan dan pengawetan daging sapi yang dapat dilakukan yaitu dengan pengolahan daging sapi menjadi dendeng.

Dendeng adalah produk daging tradisional yang terkenal di Indonesia. Pengolahan dendeng dilakukan dengan cara kuring yaitu menaburkan gula, garam dan rempah-rempah pada irisan daging kemudian dijemur.

Kualitas daging berbeda-beda disesuaikan dengan topografi daging pada karkas. Karena setiap potongan karkas memiliki sifat dan karakteristik yang berbeda. Keempukan daging bervariasi sesuai dengan jenis otot atau lemak daging pada karkas, daging sapi jenis has dalam

(*tenderloin*) atau daging *longissimus dorsi* lebih empuk dibanding daging paha (*biceps femoris*) karena adanya perbedaan jaringan ikat pada jenis daging tersebut maka kualitas produk olahan dapat dipengaruhi oleh asal atau jenis potongan daging.

## 2. Metode penelitian

### 2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Unit Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo pada bulan Agustus- September, 2019.

### 2.2 Materi Penelitian

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan dendeng adalah pisau, timbangan, wadah, timbangan analitik, gelas ukur, meter, waterbath, plastik bersegel, kertas tissue, cawan petri, cawan porselen, aluminium foil, blangko isian hedonik, aqua gelas, alat tulis menulis, oven manual merek honk dan kamera

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas bahan utama dan bahan pendukung. Bahan utama terdiri dari daging sapi, jenis potongan has dalam, potongan bahu, dan potongan paha. Bahan pendukung terdiri dari bumbu-bumbu, ketumbar, bawang putih, bawang merah, garam, lada bubuk, lengkuas, dan minyak goreng.

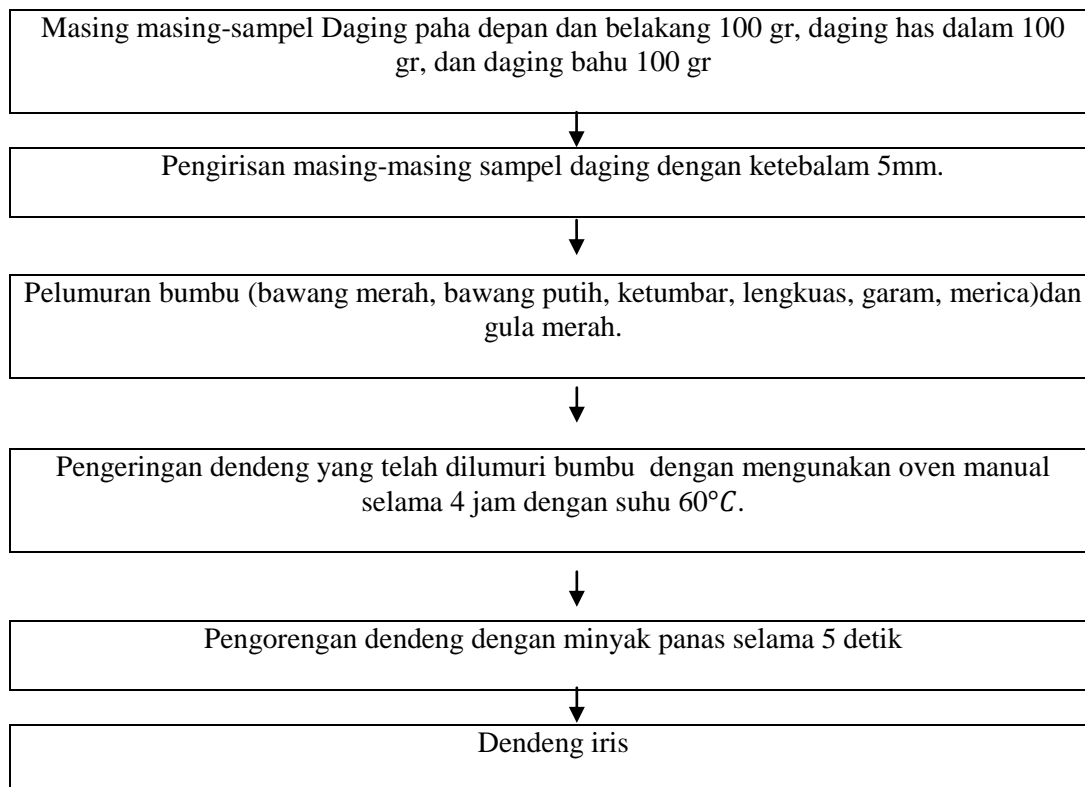
### 2.3 Pembuatan dendeng iris

Pembuatan dendeng iris mengikuti tahapan yang dilakukan oleh Kosim A. yang telah dimodifikasi [1]. Pembuatan dendeng berdasarkan formulasi yang telah ditentukan [2]. Formulasi penambahan bahan yang akan digunakan berdasarkan peresentase berat daging sapi yang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi bahan dendeng iris

Bahan-bahan	Perlakuan			
	Daging paha Belakang	Daging Has	Daging Bahu	Daging paha Depan
Daging sapi (gr)	100	100	100	100
Bawang merah (%)	2	2	2	2
Bawang putih (%)	2	2	2	2
Ketumbar (%)	1	1	1	1
lengkuas (%)	0,5	0,5	0,5	0,5
Garam (%)	3	3	3	3
Merica (%)	0,5	0,5	0,5	0,5
Gula merah %	5	5	5	5

Potongan daging sapi bagian paha, has, dan bahu dibersihkan dari lemaknya dengan cara disayat dengan menggunakan pisau kemudian dicuci bersih. Setelah itu daging sapi diiris tipis dengan ketebalan 5 mm. Kemudian dilumuri bumbu dengan peresentase masing-masing potongan daging sesuai dengan formulasi bahan dendeng yang telah di tentukan. Dendeng iris yang telah dibumbui dioven menggunakan oven manual selama 4 jam dengan suhu kurang lebih 60°C. Dendeng yang telah dikeringkan kemudian digoreng dengan menggunakan api sedang sampai dendeng berwarna coklat kemudian ditiriskan. Setelah itu dilakukan pengujian organoleptik.



Gambar 1. Proses pembuatan dendeng iris dengan potongan daging yang berbeda

#### 2.4. Parameter yang diamati Kualitas Organoleptik

Parameter yang diamati dalam penelitian ini yaitu kualitas organoleptik. Parameter organoleptik yang akan diamati yaitu aroma, tekstur, cita rasa, keempukan yang akan dilakukan oleh 25 orang panelis semi terlatih. Penilaian menggunakan uji skala dengan angka 1 sampai 5. Untuk lebih lengkapnya angket skor penilaian dan skema uji kualitas organoleptik dapat dilihat pada Tabel 2.

#### 2.5 Rancangan Penelitian

Metode ini menggunakan 4 perlakuan berupa p1 has dalam, p2 bahu, p3 paha depan dan p4 paha belakang dan 4 ulangan dengan bahan tambahan bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, garam, merica, dan gula merah.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang dicobakan yaitu:

- P<sub>1</sub> : Dendeng dengan daging has dalam (*Tenderloin*)
- P<sub>2</sub> : Dendeng dengan daging bahu (*chuck*)
- P<sub>3</sub> : Dendeng dengan daging paha depan (*Blade*)
- P<sub>4</sub> : Dendeng dengan daging paha belakang (*Round*)

Tabel 2. Angket skor penilaian

Evaluasi Organoleptik	Skala Hedonik	Kriteria Dendeng
Warna	1	Coklat kehitaman
	2	Agak coklat kehitaman
	3	Coklat
	4	Agak coklat
	5	Tidak coklat/pucat
Aroma	1	Kuat aroma daging
	2	Agak kuat aroma daging
	3	Sedikit lemah aroma daging
	4	Agak lemah aroma daging
	5	Lemah aroma daging
Keempukan	1	Sangat empuk
	2	Empuk
	3	Keempukan sedang
	4	Alot
	5	Sangat a lot
Rasa	1	Sangat disukai
	2	Disukai
	3	Cukup disukai
	4	Tidak disukai
	5	Sangat tidak disukai

Sumber: [3]

### 3. Hasil dan pembahasan

Hasil penelitian tentang Pengaruh Lokasi Daging Terhadap Kualitas Organoleptik Dendeng Sapi Iris dapat dilihat pada Tabel 3.

Table 3. data rata-rata warna, aroma, keempukan dan rasa.

Parameter	Perlakuan			
	P1 (has dalam)	P2 (bahu)	P3 (paha depan)	P4( Paha belakang)
Warna	1.94±0.22 <sup>a</sup>	2.17±0.11 <sup>b</sup>	2.24±0.06 <sup>b</sup>	2.27±0.1 <sup>b</sup>
Aroma	2.38±0.17	2.50±0.12	2.49±0.09	2.55±0.06
Keempukan	2.71±0.09 <sup>b,c</sup>	2.37±0.07 <sup>a</sup>	2.63±0.16 <sup>b</sup>	2.85±0.15 <sup>c</sup>
Rasa	2.59±0.13	2.44±0.13	2.52±0.14	2.60±0.13

Keterangan: superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh sangat nyata ( $P < 0,05$ ) pada warna, dan keempukan.

#### 3.1 Warna

Pengujian organoleptik bahwa Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa pengaruh jenis potongan daging terhadap Warna Dendeng iris memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) dimana Pada perlakuan P1 1,94 menunjukkan warna coklat kehitaman sedangkan pada P2 2,17 (agak coklat kehitaman). Kemudian P3 dengan hasil yang sama yaitu 2,24 (agak coklat kehitaman). Dan begitupula pada P4 2,27 (agak coklat kehitaman). Dimana tingkat kesukaan panelis terhadap warna dendeng iris dengan jenis potongan daging yang berbeda-berada pada kisaran rata-rata skor 1,94 sampai 2,27. Hasil tersebut menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna dendeng iris berada pada kisaran agak coklat kehitaman. Hal ini dikarenakan jenis potongan daging yang di pakai dalam pembuatan dendeng iris berbeda, perbedaan warna yang tipe serabut dan aktivitas glikogen dalam daging [4]. Otot punggung (*longissimus dorsi*) merupakan otot yang memiliki aktivitas glikogen lebih sedikit dan memiliki tipe serabut dengan kerapatan rendah, sehingga warna cenderung merah cerah dibandingkan

dengan daging paha yang memang sangat aktif berperan dalam aktivitas motorik. Selain itu, kandungan air pada otot punggung cenderung lebih banyak karena dibandingkan dengan otot paha ataupun otot lainnya sehingga warna daging cenderung lebih cerah dibandingkan dengan daging yang memiliki kandungan air lebih sedikit.

### 3.2 Aroma

Pengujian organoleptik pada tabel menunjukkan bahwa Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa jenis potongan daging yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aroma dendeng iris dengan jenis potongan daging yang berbeda dimana tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dendeng iris dengan jenis potongan daging yang berbeda pada kisaran rata-rata skor 2,38 sampai 2,55 yaitu agak kuat aroma daging. Hal ini disebabkan dari jenis potongan daging yang berbeda namun jenis sapi yang sama dan pakan yang sama. Selain itu juga dipengaruhi oleh bumbu yang ditambahkan, bumbu yang ditambahkan dalam penelitian ini tidak memiliki perbedaan sama sekali sehingga menghasilkan produk olahan dendeng iris dengan aroma yang tidak berbeda. Banyak faktor yang mempengaruhi warna daging, termasuk pakan, spesies, bangsa, umur, jenis kelamin, stress (tingkat aktifitas), tipe otot, dan oksigen [5]. Faktor-faktor ini dapat mempengaruhi penentu utama warna daging yaitu konsentrasi pigmen daging mioglobin

### 3.3 Keempukan

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa jenis potongan daging yang berbeda memberikan pengaruh yang sangat nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap jenis potongan daging yang berbeda. Nilai keempukan dendeng iris dari jenis potongan yang berbeda pada P1 (has dalam) 2,71 dan P2 (bahu) mengalami penurunan yaitu 3,37 dan pada P3 (paha depan) 2,63 dan P4 (2,85) mengalami peningkatan. Hal ini kemungkinan karena jenis potongan daging berbeda keempukannya dan jenis genetic sapi bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap keempukan dendeng iris dengan jenis potongan daging yang berbed-berada dimana hasil kesukaan panelis terhadap keempukan berupa empuk. Jenis otot berpengaruh sangat nyata terhadap keempukan baik pada daging sapi Bali maupun pada daging kerbau, dimana otot *Musculus longissimus dorsi* (LD) paling empuk disusul dengan otot *Musculus semitendinosus* (ST) dan terakhir adalah otot *Pectoralis profundus* (PP). Otot *Musculus longissimus dorsi* berada pada bagian tulang belakang sehingga kemungkinan untuk melakukan aktivitas jarang, tidak sama dengan otot *Musculus semitendinosus* atau *Musculus infraspinatus* yang hampir setiap saat mengalami aktivitas karena menahan berat badannya pada waktu berdiri dan berjalan, sehingga dengan seringnya otot melakukan aktivitas dapat menyebabkan jaringan ikat pada otot menebal dan menjadi lebih keras [6].

### 3.4 rasa

Berdasarkan hasil analisis ragam menunjukkan bahwa jenis potongan daging tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap dendeng dengan jenis daging iris yang berbeda. Rataan warna dendeng iris dengan jenis potongan daging yang berbeda yang diperoleh pada penelitian ini berkisaran antara 2,44 sampai 2,60 atau sama dimana hasil menunjukkan agak kuat aroma daging terhadap rasa dendeng iris, hal ini disebabkan karena jenis sapi yang sama, pakan yang sama dan bumbu yang sama. Flavor daging adalah sensasi kompleks dan sangat terkait. Bau dan rasa paling sukar untuk didefinisikan secara objektif. Daging dari ternak yang lebih tua lebih menyengat dari ternak yang lebih muda. Bau dan flavor pada daging sangat dipengaruhi oleh prekursor yang larut dalam air dan lemak, serta pembebasan substansi atsiri (volatil) yang terdapat didalam daging [7].

#### **4. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan bahwa perbedaan jenis lokasi daging terhadap dendeng dapat meningkatkan secara nyata perbedaan Kualitas organoleptik meningkatkan nyata pada warna dan keempukan namun tidak berpengaruh terhadap berbedanya pada aroma dan rasa

#### **5. Daftar pustaka**

- [1] Kosim A. 2015. Sifat Fisik dan Aktifitas Antioksidan Dendeng Daging Sapi Dengan Penambahan Stroberi (*Fragaria Ananassa*) Sebagai Curing. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- [2] Aningsih FF. 2012. Pengaruh Pemberian Gula Aren Pada Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Dendeng Sapi. Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Kendari.
- [3] Hafid H, dan A Syam. 2007. Pengaruh Lama Daging dan Lokasi Otot Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Sapi. Buletin Peternakan. 31 (4) :209 – 216.
- [4] RantiNF. 2016. Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Daging Sabali Pada Berbagai Lokasi Otot Yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Halu Oleo. Kendari
- [5] Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta
- [6] Abustam, E. 1993. Karakteristik kualitatif karkas dan daging ternak sapi Bali dan Kerbau. Buletin Penelitian Unhas, VIII (20-23):11-21.
- [7] Soeparno. 2009. ilmu dan teknologi daging. Cetakan ke Lima. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.