

# DENDENG

## 1. PENDAHULUAN

Dendeng adalah irisan kering daging yang telah diberi bumbu, dan kadang-kadang telah mengalami proses pemasakan. Dengan demikian dendeng berbeda dengan daging kering yang tidak diberi bumbu (kecuali garam).

Pembuatan dendeng tidak sulit, dan dapat dilakukan dengan alat-alat yang biasa terdapat di rumah tangga.

## 2. BAHAN

- 1) Daging
- 2) Bumbu. Setiap 1 kg daging dibutuhkan gula (200 gram), asam jawa (40 gram), bawang merah (50 gram), bubuk ketumbar (20 gram), lengkuas (30 gram), garam (300 gram), dan bawang putih (100 gram).

## 3. PERALATAN

- 1) Pisau. Alat ini digunakan untuk mengiris daging menjadi irisan tipis. Pisau yang digunakan hendaknya tajam, tipis dan dari logam *stainless steel*.
- 2) Pengantung daging. Alat ini digunakan untuk menggantung daging ukuran besar yang akan diiris.
- 3) Talenan. Alat ini digunakan untuk mengeringkan irisan daging (kalau tidak digunting).
- 4) Pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan irisan daging. Pengering dapat berupa alat penjemur sederhana, atau berupa alat pengering yang berbahan bakar (minyak, kayu bakar, atau arang), bertenaga listrik atau bertenaga cahaya matahari.
- 5) Keranjang peniris. Alat ini digunakan untuk meniriskan daging setelah direndam dengan larutan garam.
- 6) Penggiling bumbu. Alat ini digunakan untuk menggiling bumbu dendeng.
- 7) Panci. Alat ini digunakan untuk merebus bumbu.

- 8) Kulkas. Alat ini digunakan untuk menyimpan daging yang direndam di dalam larutan bumbu.

#### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengirisan daging. Daging diiris tipis-tipis. Sedapat mungkin pemotongan mengikuti arah jaringan otot. Ada dua cara pengirisan, yaitu:
- a) Daging digantung pada alat penggantung, kemudian diiris tipis-tipis
  - b) Daging ditempatkan di atas talenan, kemudian diiris tipis-tipis.

Irisan dapat dibuat dalam berbagai ukuran, seperti

- a) irisan kecil: irisan dengan panjang 1 cm dan lebar 1 cm
- b) irisan sedang: irisan dengan panjang dan lebar antara 3~5 cm
- c) irisan panjang: irisan dengan panjang >5 cm dan lebar 3~5 cm.

- 2) Pembuatan larutan bumbu
- a) Lengkuas, bawang putih, dan bawang merah digiling halus. Bumbu-bumbu ini dicampur dengan gula, asam jawa dan bubuk ketumbar.
  - b) Air sebanyak 1 liter direbus sampai mendidih. Kemudian ditambahkan bumbu yang telah disiapkan di atas. Campuran tersebut dididihkan selama 30 menit sambil diaduk-aduk sampai kental. Setelah itu larutan bumbu didinginkan.
- 3) Perendaman di dalam larutan bumbu.
- a) Irisan daging direndam di dalam larutan bumbu selama semalaman pada suhu dingin di dalam kulkas.
  - b) Setelah itu, daging dikeluarkan dari larutan bumbu, dan dimasukkan ke dalam kantong plastik tersebut di biarkan di udara terbuka sampai suhunya tidak dingin lagi (sama dengan suhu kamar).
- 4) Pengeringan. Setelah daging di dalam kantong tidak dingin lagi, daging dikeluarkan dari kantong, kemudian segera dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 10%. Irisan daging yang berukuran panjang harus digantung pada saat pengeringan. Hasil pengeringan disebut dengan dendeng mentah.
- 5) Pengemasan. Dendeng mentah yang telah kering dapat disimpan di dalam kantong plastik.
- 6) Penggorengan. Dendeng daging yang telah kering dapat digoreng di dalam minyak panas ( $170^{\circ}$ ) selama 30-60 detik sambil dibolak-balik, kemudian cepat-cepat diangkat dan ditiriskan.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Tarwiyah, Kemal

**[KEMBALI KE MENU](#)**