

DENDENG GILING

1. PENDAHULUAN

Daging adalah urat yang melekat pada kerangka kecuali urat dari bagian bibir, hidung dan telinga dari hewan yang sehat sewaktu dipotong. Daging terdiri dari otot, jaringan penghubung dan jaringan lemak.

Daging merupakan salah satu bahan pangan bergizi tinggi disamping telur, susu dan ikan. Daging mengandung protein, lemak, mineral, air serta vitamin dalam susunan yang berbeda tergantung jenis makanan dan jenis hewan. Hewan yang berbeda mempunyai komposisi daging yang berbeda pula. Komposisi daging terdiri dari 75% air, 18% protein, 4% protein yang dapat larut (termasuk mineral) dan 3% lemak. Ternak rata-rata menghasilkan karkas (bagian badan hewan) 55%, macam-macam hasil sampingan 9%, kulit 6% dan bahan lainnya 30%. Daging yang baik ditentukan oleh warna, bau, penampakan dan kekenyalan. Semakin daging tersebut lembab atau basah serta lembek (tidak kenyal) menunjukkan kualitas daging yang kurang baik.

Pengawetan daging merupakan suatu cara menyimpan daging untuk jangka waktu yang cukup lama agar kualitas maupun kebersihannya tetap terjaga. Tujuan pengawetan adalah menjaga ketahanan terhadap serangan jamur (kapang), bakteri, virus dan kuman agar daging tidak mudah rusak. Ada beberapa cara pengawetan yaitu: pendinginan, pelayuan, pengasapan, pengeringan, pengalengan dan pembekuan.

Sebaiknya daging hewan yang baru saja disembelih tidak cepat-cepat dimasak, tetapi ditunggu beberapa lama atau dilayukan terlebih dahulu. Untuk daging sapi atau daging kerbau dapat dimasak sesudah pelayuan selama 12~24 jam; daging kambing, domba, babi sesudah 8~12 jam, sedangkan untuk daging pedet (anak sapi) sesudah 4~8 jam. Usaha pengawetan daging diperlukan untuk memenuhi selera atau kebutuhan konsumen serta mempermudah dalam pengangkutan.

Pengawetan dengan cara pengeringan dilakukan dengan penambahan garam, gula dan bahan kimia seperti nitrat (NO_3) dan nitrit (NO_2). Penambahan garam, untuk pengawetan daging kira-kira sepersepuluh dari berat daging. Disamping sebagai pengawet, garam juga berfungsi sebagai penambah rasa. Penambahan gula juga dimaksudkan sebagai penambah rasa pada bahan yang diolah. Untuk melunakkan daging sebelum diolah, daging dibungkus dengan daun pepaya yang mengandung enzim papain atau dilumuri dengan parutan buah nenas yang mengandung enzim bromolin.

Contoh hasil olahan dan pengawetan daging adalah abon, dendeng sayat, dendeng giling, dendeng ragi, daging asap, kornet, sosis dan sebagainya.

Dendeng giling adalah daging yang digiling berupa lembaran tipis dan diberi bumbu, kemudian dikeringkan. Pembuatan dendeng giling tidak memerlukan daging yang berkualitas baik.

2. BAHAN

1) Daging	4 kg
2) Gula merah	1 kg
3) Garam	2 ons
4) Bawang putih	60 gram
5) Asam Jawa	40 gram
6) Lengkuas	12 gram
7) Ketumbar	4 ons

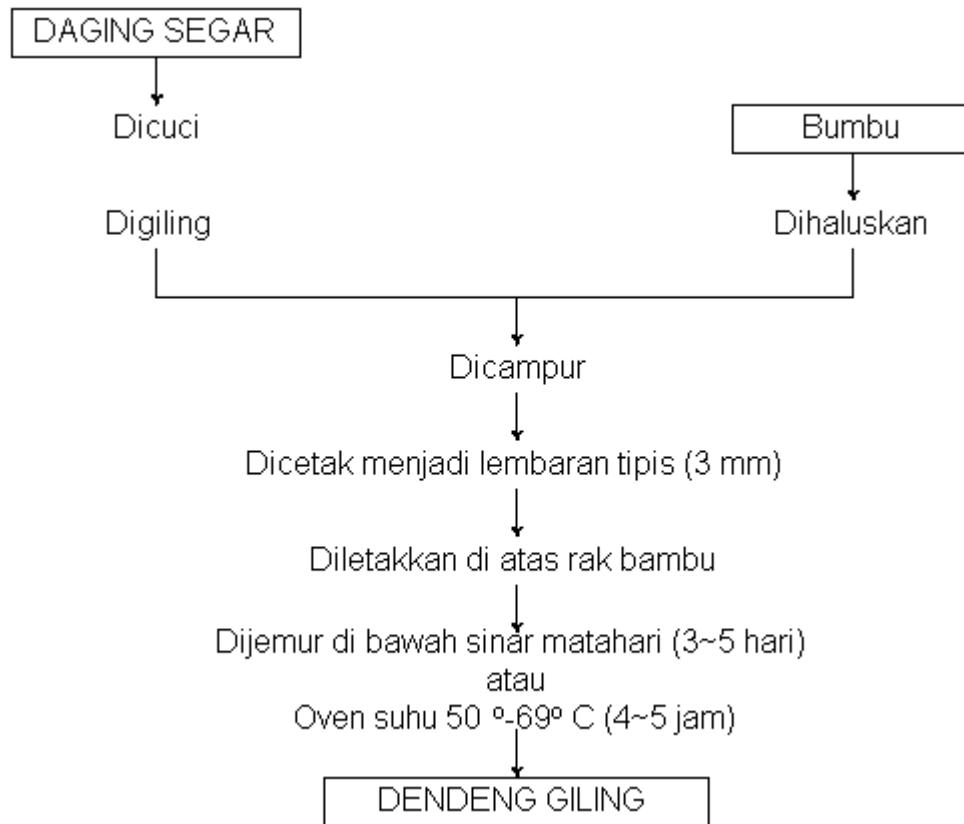
3. ALAT

- 1) Alat penggiling daging (jika ada)
- 2) Baskom
- 3) Rak bumbu
- 4) Jerami bersih dan kering
- 5) Sendok
- 6) Pisau
- 7) Alat penghancur bambu (cobek dan ulekan)
- 8) Kayu bundar atau botol

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Giling daging sapi yang telah dicuci bersih dengan alat penggiling daging. Jika tidak ada penggilingan daging, dapat dicincang sampai halus;
- 2) Campur dengan bumbu yang telah dihaluskan, kemudian buat menjadi lembaran tebal kira-kira 3 mm dengan cara mengepresnya dengan kayu bundar atau botol;
- 3) Susun pada rak bambu yang dilapisi dengan merang bersih;
- 4) Keringkan dibawah sinar matahari selama 3~5 hari, dapat juga dengan oven pada suhu 50⁰~60⁰ C selama 4~6 jam;
- 5) Kemas dalam kantong plastik.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN DENDENG GILING



6. KEUNTUNGAN

Bahan lebih murah karena tidak membutuhkan daging yang berkualitas baik.

7. KERUGIAN

- 1) Dendeng giling tidak selezat dendeng sayat sebab dalam proses penggilingan atau pencacahan sejumlah zat pembentuk rasa akan hilang.
- 2) Pada umumnya dendeng giling lebih cepat rusak daripada dendeng sayat.

Catatan:

- 1) Ketebalan dendeng giling dapat diatur secara merata sehingga mempercepat proses pengeringan .
- 2) Pengeringan dengan oven perlu dijaga, terutama mengenai tinggi, suhu dan lama pengeringan sehingga tidak merusak kualitas dendeng secara alami maupun kimiawi.

Tabel 1. Komposisi Dendeng Giling

KOMPONEN	KADAR (%)
Protein	13,80 %
Lemak	9,00 %
Karbohidrat	52,00 %
Air	25,00 %
Ca (mg/ 100 gram)	30,00 %
P (mg/ 100 gram)	270,00 %
Fe (mg/ 100 gram)	5,10 %

8. DAFTAR PUSTAKA

- 1) Palupi, W.D.E. *Tinjauan literatur pengolahan daging*. Jakarta: Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah-LIPI, 1986. 54 hal.
- 2) Winarno, F.G; Srikandi Fardiaz, dan Djunjung Daulay. *Indonesia traditional food processing*. Bogor : IPB, 1973
- 3) *Berkas lembaran petunjuk latihan teknologi makanan*. Yogyakarta: Pendidikan Guru Pertanian PGP-Kejuruan Teknologi Makanan, 1975

9. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.

Editor : Esti, Haryanto

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