

DENDENG RAGI

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 ragi adalah makanan jadi, hasil olahan daging yang dicampur dengan parutan kelapa dan bumbu.

2. BAHAN

1) Daging sapi	1 kg
2) Kelapa parut	5 butir
3) Cabai merah	20 gram
4) Bawang merah	50 gram
5) Bawang putih	40 gram
6) Ketumbar	20 gram
7) Asam Jawa	12 mata
8) Garam	10 gram
9) Daun jeruk purut	8 lembar
10) Daun salam	8 lembar
11) Gula merah	6 ons
12) Kencur	20 gram
13) Laos	20 gram

3. ALAT

- 1) Alat perajang (talenan)
- 2) Pisau
- 3) Alat penghancur bumbu (cobekan dan ulekan)
- 4) Penggorengan (wajan)
- 5) Parutan kelapa
- 6) Baskom
- 7) Alat peniris
- 8) Kompor
- 9) Panci

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Cuci daging sapi, kemudian iris tipis. (\pm 4 x 4 cm) dengan ketebalan sekitar (1/2 ~ 1 cm);
- 2) Parut kelapa, kemudian tumbuk bumbu sampai halus, kecuali lengkuas, daun jeruk purut, dan daun salam;
- 3) Campur dengan irisan daging, kemudian rebus dengan air secukupnya sampai lunak;
- 4) Apabila air rebusan tinggal sedikit, masukkan parutan kelapa, kemudian masak sampai air rebusan kering;

- 5) Gorengan campuran bahan tadi di atas api kecil sampai berwarna kekuning-kuningan, kemudian tiriskan agar minyaknya turun;
- 6) Kemas dendeng ragi dalam kantong plastik atau stoples.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN DENDENG RAGI



6. KEUNTUNGAN

Dendeng ragi memiliki rasa yang lezat dan dapat disimpan pada suhu kamar sela 4 ~ 7 hari tanpa mengalami kerusakan.

Catatan:

Selama penyimpanan, tempat dan temperatus perlu diperhatikan, untuk menghindari proses menjadi tengik karena adanya kelapa.

7. DAFTAR PUSTAKA

- 1) Palupi, W.D.E. *Tinjauan literatur pengolahan daging*. Jakarta: Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah-LIPI, 1986. 54 hal.
- 2) Simarmata, J.P. Pembuatan dendeng ragi . *Buletin Pusbangtepa*, Mei 1981: 17-21.

8. 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, Agus Sediadi

[KEMBALI KE MENU](#)