

DENDENG SAYAT

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 sayat adalah lembaran tipis daging sapi atau kerbau yang diberi bumbu. Dendeng dapat digunakan sebagai lauk setelah digoreng.

2. BAHAN

1) Daging sapi atau kerbau (tidak berlemak)	4 kg
2) Gula merah	1 kg
3) Garam	4 ons
4) Ketumbar	2 ons
5) Jinten	1 ons
6) Bawang merah	1 ons
7) Bawang putih	2 ½ ons
8) Lengkuas (laos)	½ kg
9) Lada (bila perlu)	secukupnya
10) Jahe (bila perlu)	secukupnya
11) Sendawa (NANO3) (0,1%)	4 gram

3. ALAT

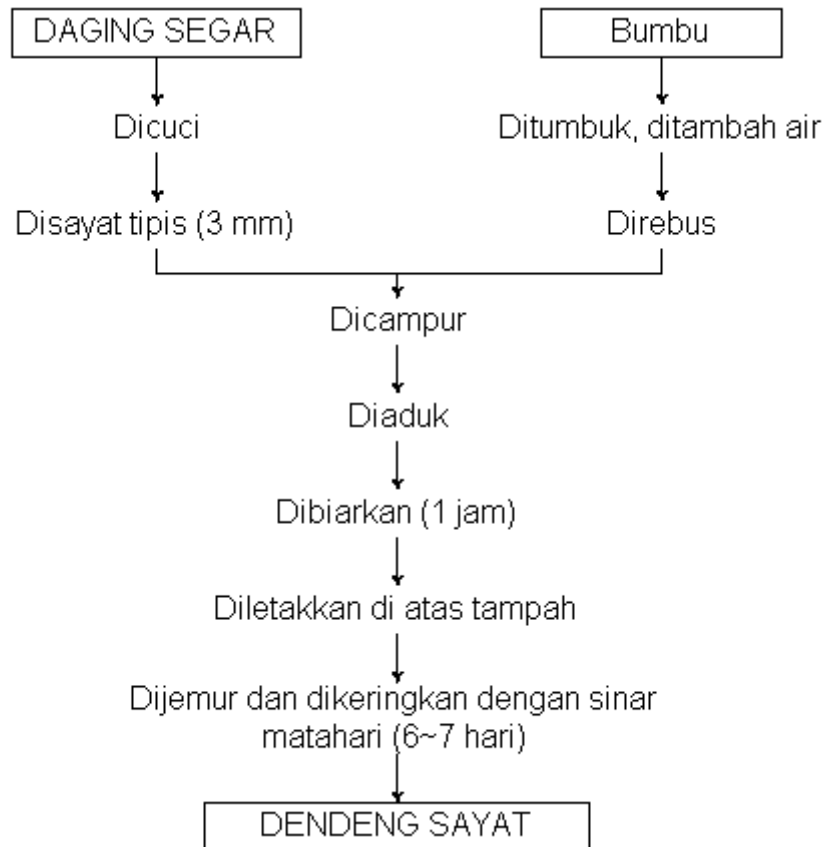
- 1) Pisau
- 2) Alas perajang (talenan)
- 3) Tampah
- 4) Panci dan baskom
- 5) Merang bersih (bila perlu)
- 6) Alat penghancur bumbu (cobek dan ulekan)
- 7) Sendok

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pilih daging yang baik, kemudian cuci sampai bersih;
- 2) Sayat daging tipis-tipis dengan ketebalan kira-kira 3 ~ 5 mm;
- 3) Bumbu-bumbu (lengkuas, jinten, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam) tumbuk sampai halus dan tambahkan sedikit air;
- 4) Potong-potong gula merah kemudian rebus dengan sedikit air. Bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan masukkan ke dalam rebusan air;
- 5) Setelah gula hancur, tuangkan campuran gula dan bumbu pada daging yang sudah diiris tipis tadi, aduk sampai rata, kemudian diamkan selama 1 jam;
- 6) Angkat daging berbumbu, letakkan diatas tampah yang dilapisi merang bersih;
- 7) Jemur di bawah sinar matahari sampai kering, kira-kira 6 ~ 7 hari (tergantung cuaca). Usahakan agar seluruh permukaan daging terkena sinar matahari;

- 8) Daging yang sudah dijemur dapat disimpan dalam stoples, kantong plastik, atau besek.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN DENDENG SAYAT



6. KEUNTUNGAN

Pengering daging dengan sinar matahari adalah mudah, murah, serta tidak merusak kandungan protein.

Catatan:

- 1) Selama penyimpanan, perlu diperhatikan dan dijaga agar kadar air dendeng tetap stabil;
- 2) Pengeringan dendeng dengan sinar matahari, perlu diperhatikan agar sinar tidak terlalu panas. Hal tersebut akan menyebabkan permukaan dendeng menjadi retak. Sebaliknya, apabila sinar matahari kurang panas dan tidak terus menerus maka kapang atau jamur akan mudah tumbuh.

7. DAFTAR PUSTAKA

- 1) Palupi, W.D.E. *Tinjauan literatur pengolahan daging*. Jakarta: Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah-LIPI, 1986. 54 hal.
- 2) Dendeng giling produk yang terlupakan. *Selera*, VI (5), Maret 1987: 53-55.
- 3) Winarno, F.G; S. Fardiaz; D. Dauliy. *Indonesian traditional food processing*. Bogor: IPB, 1973.

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](#)