

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1. 1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara agraris dimana hasil produk pertanian dan peternakan mempunyai kontribusi yang sangat penting bagi pemenuhan kebutuhan bahan pokok serta meningkatkan jumlah penduduk dari tahun ketahun akan menyebabkan kebutuhan pangan akan semakin meningkat pula. Dengan hal tersebut peningkatan produksi dan kualitas produk sangat dibutuhkan meningkatkan kebutuhan sehari-hari.

Kekayaan budaya merupakan salah satu warisan turun-temurun dari masyarakat daerah yang dapat menjadikan identitas daerah tersebut. Salah satu kekayaan budaya Indonesia adalah makanan tradisional. Makanan tradisional atau kuliner local adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat yang resepnya diwariskan secara turun temurun dan memiliki ciri khas di setiap daerahnya. (Guerrero dkk, 2009).

Membedakan Dendeng batokok Provinsi jambi dan sumatera barat dari cara memasaknya dendeng batokok itu sendiri, dendeng dari jambi diolah dengan cara dipanggang dengan bara api arang dan dioles dengan minyak kelapa hingga matang sambal dendeng batokok jambi cenderung merah dan cair sambal nya juga bisa disajikan sambal hijau ditumbuk kasar digoreng hingga matang, sedangkan dendeng batokok sumatera barat digoreng hingga garing, kemudian diatas dendeng diberi sambal merah atau sambal lado. Perbedaan dendeng itu sendiri cenderung lebih kering dendeng sumatera barat. Dendeng provinsi jambi sedikit basah karena proses nya dipanggang dan diberi minyak saat pemanggangan.

Dendeng batokok berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki citarasa yang khas, sehingga perlu diperkenalkan lebih lanjut menjadi salah satu alternatif olahan daging karena daging sapi sendiri mempunyai rasa yang enak untuk diolah menjadi dendeng. Proses produksi secara tradisional sering menghasilkan produk yang bervariasi kualitasnya, untuk itu diperlukan standarisasi terkait dengan pembuatan dendeng batokok sehingga akan dihasilkan produk dengan kualitas yang lebih homogen dan terjamin keamanannya.

Dendeng batokok yang merupakan warisan lokal yang perlu dilestarikan dan dikembangkan lebih baik lagi, dendeng batokok berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki citarasa yang khas, sehingga perlu diperkenalkan lebih luas menjadi salah satu alternatif olahan daging. Selain cita rasanya yang khas, tentunya juga harus dijaga kualitasnya. Populasi sapi simental terbanyak ada di Kabupaten Kerinci dan Bungo. Kabupaten kerinci merupakan wilayah dengan topografi dataran tinggi dan Kabupaten Bungo dengan wilayah dataran sedang dan rendah. Menurut hasil penelitian Hayanti dkk (2013) bahwa peternak di Kabupaten Bungo lebih menyukai bangsa sapi simental dikarenakan modal lebih cepat kembali dan pertumbuhan cepat. Harga jual tinggi dan penjualan yang mudah diperkirakan menjadi penyebab populasi sapi Simental di Kabupaten Kerinci dan Bungo cukup tinggi dibandingkan kabupaten lain.

Dendeng batokok yang dikenal masyarakat, selama ini umumnya berasal dari daging sapi. Hal ini bukan berarti bahwa dendeng batokok tidak dapat dibuat dari daging selain sapi, seperti daging kerbau. Daging kerbau selama ini cenderung dihindari digunakan karena dianggap mempunyai kualitas fisik yang rendah (alot) karena biasanya kerbau dipotong pada umur yang tua.

Produk olahan daging yang selama ini diproduksi secara tradisional di sejumlah daerah di Sumatra diantaranya adalah dendeng batokok yang merupakan warisan lokal yang perlu dilestarikan dan dikembangkan lebih baik lagi.

Di daerah jambi sendiri dendeng batokok di jual pada berbagai restoran daerah dengan berbagai teknik penyajian dan harga jual yang beragam. Untuk mengetahui formula pembuatan dendeng batokok maka perlu dilakukan standarisasi agar diperoleh kualitas hidangan dengan penggunaan bahan yang terukur, serta metode pembuatan dan penyajian yang sesuai. Untuk itu dendeng dibuat dengan resep yang selanjutnya dilakukan uji coba hingga mendapatkan hasil yang sesuai dengan aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan aspek pendukung lainnya.

## 1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Bagaimana proses pembuatan dendeng batokok dari provinsi Jambi ?
- 2) Bagaimana kualitas dendeng batokok dari provinsi Jambi ?
- 3) Bagaimana mendapatkan standardisasi pembuatan dendeng batokok dari provinsi Jambi?
- 4) Berapakah hasil perhitungan harga jual untuk dendeng batokok dari provinsi Jambi yang telah distandardisasi ?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam uji coba ini dibatasi pada Standardisasi dari dendeng batokok khas provinsi Jambi serta mengetahui kualitas hidangan dendeng batokok dari aspek warna, aroma daging, rasa daging, tekstur, rasa sambal, aroma sambal dan konsistensi sambal.

## 1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan penulisan diatas Tugas Akhir Bertujuan untuk:

1. Mengetahui cara pembuatan dendeng batokok dan menetapkan formula yang terbaik dihasilkan dari uji coba yang dilakukan.
2. Mengetahui aspek kualitas dendeng batokok yang baik dari segi, warna, aroma, rasa, tekstur, rasa sambal, aroma sambal, dan konsistensi sambal.

## 1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan dalam penulisan ini adalah :

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya ( A.Md ) pada program studi Tata Boga.
2. Memperoleh standard atau formula yang baik dalam pembuatan dendeng batokok.
3. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis tentang hidangan dendeng batokok provinsi Jambi.
4. Memberikan Informasi formula dendeng batokok bagi masyarakat luas sebagai peluang usaha untuk dikembangkan.