

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan akan makanan yang praktis, bergizi, dan memiliki daya simpan yang lama semakin meningkat, terutama dalam situasi di mana akses terhadap makanan segar terbatas, seperti saat bepergian jauh, atau aktivitas luar ruang. Makanan olahan yang tahan lama menjadi pilihan yang relevan dan strategis. Salah satu solusi tradisional yang telah lama digunakan masyarakat adalah dendeng, yaitu produk olahan daging yang diawetkan melalui proses pengeringan dan atau penggorengan. Selain praktis dan memiliki rasa yang khas, Dendeng merupakan salah satu produk olahan daging yang memiliki kandungan protein tinggi dan daya simpan lebih lama dibandingkan daging segar. Daya simpan tersebut diperoleh melalui proses penggaraman dan pengeringan yang menurunkan kadar air sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme serta mempertahankan mutu produk selama penyimpanan (Suryati, Sriduresta, & Hidayati, 2015).

Dendeng juga dikenal sebagai salah satu produk pangan khas daerah yang memiliki nilai ekonomi serta potensi untuk dikembangkan sebagai produk oleh-oleh. Karakteristik dendeng yang memiliki daya simpan relatif lebih lama dibandingkan daging segar menjadikannya lebih praktis dalam penyimpanan, distribusi, dan pemasaran. Oleh karena itu, dendeng tidak hanya berfungsi sebagai produk olahan daging, tetapi juga berpotensi mendukung pengembangan kuliner lokal dan meningkatkan nilai tambah produk pangan daerah (Taufiq et al., 2023).

Pengembangan produk dendeng tekstur seperti kerenyahan yang optimal melalui pengaturan suhu penggorengan dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jualnya di sektor pariwisata kuliner. Dendeng merupakan salah satu produk olahan daging yang telah lama dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Proses pengolahan dendeng dilakukan melalui pemberian bumbu dan pengeringan yang bertujuan menurunkan kadar air sehingga dapat memperpanjang daya simpan produk, sekaligus mempertahankan cita rasa khasnya (Taufiq et al., 2023). Namun, meskipun dendeng termasuk dalam kategori makanan awetan, kualitas sensorisnya dapat mengalami

perubahan selama penyimpanan. Faktor-faktor seperti suhu penyimpanan, kelembaban, dan durasi penyimpanan dapat memengaruhi atribut sensoris dendeng, seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Menurut Sugiarto dan Marfuah (2023), metode pengemasan dan lama penyimpanan berpengaruh signifikan terhadap kualitas kimia dan organoleptik dendeng sapi. Perubahan kualitas ini dapat memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk dendeng. Selain itu, penelitian oleh Setiyono (2011) menunjukkan bahwa lama penyimpanan memengaruhi kualitas kimia dan sensoris dendeng yang dapat menurunkan mutu produk.

Seiring dengan meningkatnya permintaan masyarakat terhadap produk pangan praktis dan memiliki daya simpan yang relatif lama, produk dendeng garing semakin banyak dikembangkan oleh industri pangan maupun usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Salah satu karakteristik utama yang menjadi daya tarik dendeng garing adalah teksturnya yang renyah serta cita rasa khas daging. Namun, karakteristik tersebut dapat mengalami perubahan selama penyimpanan akibat pengaruh waktu simpan, meskipun produk telah dikemas dengan baik. Penurunan mutu sensoris seperti perubahan kerenyahan, aroma, rasa, maupun warna dapat memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk.

Informasi mengenai perubahan mutu selama penyimpanan menjadi penting sebagai dasar dalam menentukan masa simpan produk yang masih dapat diterima oleh konsumen. Selain memberikan jaminan kualitas produk, informasi tersebut juga bermanfaat bagi produsen dalam menjaga konsistensi mutu produk selama proses distribusi dan pemasaran. Oleh karena itu, diperlukan penelitian mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap tingkat kerenyahan dan mutu sensoris dendeng garing sehingga dapat diketahui perubahan kualitas produk selama masa penyimpanan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh durasi penyimpanan dendeng terhadap karakteristik sensoris seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta memberikan data ilmiah sebagai dasar penetapan masa simpan yang direkomendasikan bagi produk dendeng garing.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas, masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Adanya perubahan pada mutu sensoris dendeng garing yang dapat diamati setelah penyimpanan pada suhu ruang dalam rentang waktu tertentu.
2. Timbulnya perubahan rasa dendeng garing seiring dengan bertambahnya durasi penyimpanan.
3. Perubahan karakteristik tekstur, khususnya kerenyahan, dendeng garing selama periode penyimpanan.
4. Perlu dilakukan pengujian mutu sensoris dan tingkat kerenyahan produk selama masa penyimpanan.

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada analisis tingkat kerenyahan dan mutu sensoris dendeng garing selama penyimpanan. Pengujian mutu sensoris dilakukan oleh tiga orang panelis ahli (*Expert*) yang dilakukan setiap minggu, sedangkan tingkat kerenyahan dilakukan dengan menggunakan mesin *tesxture analyzer*.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian masalah diatas, maka masalah penelitian ini dirumuskan: Bagaimana analisis tingkat kerenyahan dan mutu sensoris dendeng garing selama penyimpanan?

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan menganalisis lama simpan terhadap tingkat kerenyahan dan mutu sensoris dendeng garing.

1.6 Kegunaan Penelitian

1. Menambah pengetahuan peneliti tentang pengaruh lama simpan dendeng garing terhadap kualitas sensori dendeng garing
2. Memberikan referensi tambahan pada makalah pengawetan makanan di program studi pendidikan tata boga
3. Memberikan informasi bagi masyarakat umum dan pelaku UMKM tentang berapa lama masa simpan dendeng garing terhadap tingkat kerenyahan, dan bisa lebih disukai oleh konsumen

