

PEANFAATAN OKRA (*ABELMOSCHUS ESCULENTUS*) SEBAGAI TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN DENDENG SAPI

USAGE OF OKRA (*ABELMOSCHUS ESCULENTUS*) AS ADDITIONAL IN MAKING BEEF JERKS



Ketut Meli Yonsen
Pendidikan
Kesejahteraan
Keluarga
Universitas
Pendidikan Ganesha
meliyonsen09@gmail.com

Ni wayan sukerti
Pendidikan
Kesejahteraan
Keluarga
Universitas
Pendidikan Ganesha
wayansukerti71@yahoo.com

Made suryani
Pendidikan
Kesejahteraan
Keluarga
Universitas
Pendidikan Ganesha
made.suriani@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) menentukan formula Dendeng sapi dengan tambahan okra ; (2) dalam penelitian ini bertujuan mengetahui kualitas dendeng dengan tambahan okra dari aspek aroma, tekstur dan warna. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Dengan ini Panelis dalam penelitian ini adalah panelis terlatih dengan jumlah 20 panelis. Dalam penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi melalui lembar uji kualitas. Pada hasil penelitian ini menunjukkan : (1) untuk Formula yang tepat pada pembuatan dendeng yaitu: 20% okra dan 80% daging sapi daging sapi 800 gram, okra 200 gram, gula merah 300 gram, bawang putih 64 gram, cabai merah 60 gram, garam 30 gram, ketumbar 15 gram, asam 8 gram, merica 4 gram. (2) dilihat dari Kualitas dendeng sapi dengan tambahan okra dari aspek aroma diperoleh nilai rata-rata 2,65 dalam kategori baik, sesuai dengan tolak ukur yaitu beraroma daging dan rempah. Kualitas dendeng sapi dengan tambahan okra dilihat dari aspek tekstur diperoleh nilai sebesar 2,5 dengan kategori baik, sesuai dengan tolak ukur dengan tekstur alot. Kualitas dendeng sapi dengan tambahan okra dilihat dari aspek warna memperoleh skor 2,8 yaitu kategori baik, sesuai dengan tolak ukur adalah memiliki warna coklat.

Kata-kata kunci : aroma, dendeng, warna, tekstur, daging, okra.

Abstract

The purpose of this research is to know; (1) the formula of beef Jerky an additional okra; (2) the quality of beef jerky an additional okra perceived from the aspects of aroma, texture, and color. This research was quantitative research using the method of experiment. There were 20 qualified panelists in this research consisting of 5 culinary arts lecturers from the Program Study of Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Family Welfare Education) and 15 culinary arts teachers from SMK N 1 Sukasada and SMK N 2 Singaraja. The method of collecting data used in this research was observation through the panelists organoleptic with three (3) category levels a.e; good, sufficient, minus. The data then analyzed using the descriptive-quantitative technique. The result of this research showed; (1) The best formula for this jerky

okra making was 20% okra and 80% beef. (2) The jerky okra got an average of 2.65 in quality in the aroma aspect and was categorized as good according to the benchmark of jerky should have a strong aroma of beef and spices. The quality of this okra jerky texture got an average score of 2.5 and was categorized as good, according to the benchmark of jerky should have a chewy texture. When it was seen from the color it got a score of 2.8 and it is categorized as good according to the benchmark of jerky should have a brownish color. The implication of this research was that okra contains high nutrition so that people can make jerky that has more nutritional value.

Keywords: beef jerky, scent, color, texture, okra

1. PENDAHULUAN

Bahan pangan daging merupakan salah satu bahan pangan yang sangat sensitif dan rentan terhadap kerusakan (*perishable food*). Daging adalah bahan pangan, memiliki kandungan nilai gizi yang sangat tinggi. Saat ini konsumsi daging terus mengalami peningkatan dan juga produk olahan daging lainnya. Biasanya untuk dikonsumsi daging diolah menjadi beberapa jenis masakan, namun beberapa varian olahan daging lainnya biasanya dibuat juga dalam bentuk makanan yang diawetkan. Dendeng merupakan salah satu alternatif pengawetan daging yang paling banyak dilakukan khususnya oleh masyarakat Indonesia. Hingga saat ini pengonsumsi dendeng masih cukup meluas di berbagai daerah baik pedesaan hingga perkotaan. Namun demikian hanya dendeng sapi yang beredar luas dikalangan masyarakat. Dalam penelitian (Evanuarini & Huda, 2011)

Dendeng merupakan irisan atau gilingan daging yang dikeringkan dengan campuran bumbu sering dijadikan sebagai lauk pauk berbentuk lempengan. Proses pembuatan dendeng dilakukan dengan mengiris atau menggiling daging yang ingin dijadikan dendeng, kemudian dicampuri dengan bumbu lalu dijemur dibawah sinar matahari hingga kering (Wacana, 2019).

Okra (*Abelmoschus esculentus L*) milik Keluarga *Malvaceae* dan merupakan salah satu sayuran terpenting di seluruh dunia. (Shi et al., 2020) okra digunakan sebagai sumber makanan dan sumber daya obat karena kaya akan asam amino, vitamin dan elemen mineral (zat besi, kalium, dan kalsium). Secara umum, sayuran okra dapat tumbuh diberbagai iklim baik tropis maupun subtropis. sayur ini dapat diolah dengan berbagai macam cara baik digoreng dan direbus. Okra mengandung berbagai kandungan gizi, diantaranya mengandung asam lemak esensial serta kandungan lainnya yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Okra memiliki kandungan protein lebih tinggi dibandingkan dengan kedelai sehingga sangat rekomendasi bagi mereka yang sedang melaksanakan program diet (Daun et al., 2019).

Penelitian terdahulu Erni Setijawaty dkk,(2019) kajian proporsi daging sapi dan terhadap karakteristik tekstur, warna dan sensoris dendeng giling oven dimana hasilnya tekstur sangat dipengaruhi oleh perbedaan proporsi dari wortel dan daging sapi yang digunakan yaitu menambahnya proporsi wortel dapat menurunkan tingkat tekstur namun akan meningkatkan kesukaan hingga 15%. Dendeng giling oven sapi-wortel kekeringannya akan meningkat apabila proporsi wortel ditambahkan. Terdapat perbedaan serat pangan antara dendeng dengan ditambahkan wortel dengan tidak ditambahkan wortel, penambahan wortel dengan komposisi 15%.

2. METODE

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi, okra, gula merah, bawang putih, cabai merah, ketumbar, merica, asam, garam,

Formula Dendeng

Formulasi bahan baku untuk pembuatan adonan dendeng dibuat dengan mencampurkan bahan-bahan sebagai mana ditampilkan pada Tabel 1. Pencampuran bahan dilakukan disesuaikan dengan metode pembuatan dendeng.

Pembuatan Dendeng

Haluskan daging, okra kemudian campurkan daging, okra, dan tambahkan gula merah, ketumbar, merica, garam serta bumbu yang sudah dihaluskan seperti bawang putih, dan cabai merah. Kemudian campurkan adonan hingga merata, setelah itu diamkan adonan selama 5 jam. Setelah itu cetak dendeng dengan ketebalan 2mm. Kemudian jemur dendeng hingga kering secara merata.

Tabel 1. Formulasi Bahan Baku Pembuatan dendeng

Bahan	Formula
Daging sapi (g)	800
okra (g)	200
Gula merah (g)	300
ketumbar (g)	15
merica(g)	4
Garam (g)	30
Cabai merah(g)	60
Bawang putih (g)	64
Asam(g)	8

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi. Pada penelitian ini untuk mengetahui mutu organoleptik mie dilakukan pengamatan menggunakan uji organoleptik untuk mengamati hasil dendeng dari aspek aroma, tekstur dan warna.

Untuk mengumpulkan data-data penelitian yang diperlukan. Pada penelitian ini digunakan berupa lembar uji kualitas sebagai tolak ukur yang nantinya akan dibagikan kepada panelis untuk memberikan penilaian terhadap suatu produk yang dihasilkan peneliti. meliputi aroma, tekstur dan warna untuk mengetahui kualitas dari dendeng. Panelis yang dipilih dalam penelitian ini adalah panelis terlatih sebanyak 20 orang, panelis.

Pada penelitian ini menggunakan tehnik analisis deskriptif. Uji organoleptik adalah salah satu pengujian yang dimana alat ukur penerimanya dengan menggunakan panca indra manusia. Pengujian uji organoleptik ini dilakukan melalui penilaian produk dilihat dari aspek aroma, warna, dan tekstur. Tahapan analisis uji organoleptik dalam penelitian ini dilakukan sebagai berikut:

$$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum x}{n}$$

Keterangan :

X : Mean / rata-rata

$\sum x$: Jumlah masing-masing skor (Aroma, tekstur dan warna)

n : Jumlah sampel

Acuan pengambil keputusan dalam menentukan tingkat kualitas dendeng sapi dilihat dari aspek aroma, tekstur dan warna, dilakukan dengan menggunakan rumus pedoman konversi skala tiga, sebagai berikut :

Tabel 2. Tabel Rentang Rerata Skor

Rumus Konversi Skala 3		Rerata Skor	Kategori Indikator
Mi +1SDi +3Sdi	—————> Mi	2,33 – 3,00	Baik
Mi -1SDi +1Sdi	—————> Mi	1,67 – 2,32	Cukup
Mi -3SDi	—————> Mi -1Sdi	1,00 – 1,66	Kurang

Sumber : Koyan (2007:83)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Formula Dendeng Sapi Dengan Tamabahan Okra

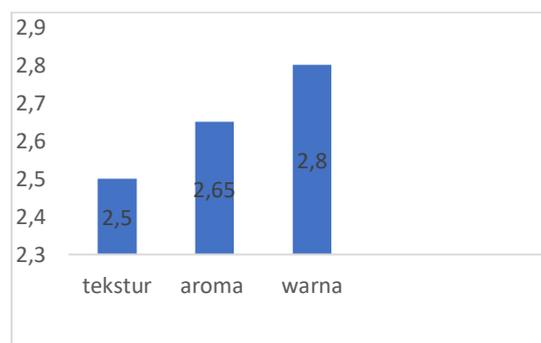
Pada formulasi 20% dendeng ini menghasilkan adonan yang menyatu dan dapat dicetak, saat proses pengerigan tidak rapuh. Hal ini disebabkan oleh penggunaan daging sapi yang lebih banyak dibandingkan dengan okra sehingga dendeng mengandung lebih banyak serat yang dapat menyebabkan dendeng menyatu dan dapat dicetak serta ketika dijemur tidak rapuh. Daging sapi adalah komponen yang sangat penting dalam pembuatan dendeng karena selain sebagai bahan pengawet juga dapat mengikat dalam bahan makanan sehingga dapat meningkatkan elastisitas maupun tekstur pada dendeng. Hal ini sesuai dengan teori dari febrianingsih (2016)

Formula 20% okra memiliki warna coklat yang berasal dari penambahan bahan berupa gula merah. Dendeng okra ini juga beraroma daging. Hal ini disebabkan karena penggunaan okra yang lebih sedikit dibandingkan dengan dendeng okra. Sehingga penggunaan okra sebanyak 20% ini sudah sesuai dengan kriteria dendeng.

b. Hasil Pengujian Dendeng Sapi Dengan Tambahan Okra

Pada uji kualitas dendeng okra seperti ditunjukkan gambar 1, penggunaan okra dalam pembuatan dendeng mendapat skor yang berbeda namun dalam kategori sama yaitu “Baik” setiap aspeknya.

Gambar 1. Kualitas Dendeng Okra



1. Aroma

Aroma merupakan salah satu bau yang sangat sulit untuk diukur, karena sifatnya sangat subjektif. Setiap makanan ataupun masakan akan memiliki ciri khas aroma tersendiri, hal tersebut tergantung pada jenis dan jumlah bumbu yang digunakan, selain itu proses pengolahan makanan akan menimbulkan aroma yang berbeda juga. Aroma dendeng dapat dihirup dengan alat indra penciuman yaitu hidung, Dendeng yang baik akan mempunyai aroma sesuai dengan bahan penyusunnya. Aroma dendeng pada penelitian ini yaitu kuat beraroma daging sapi serta aroma rempah. Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya Febrianingsih et al., (2016). yang menghasilkan dendeng dengan aroma daging dan rempah. Karena dalam pembuatan dendeng menggunakan banyak rempah seperti: ketumbar, lada.

2. Tekstur

Tekstur merupakan bentuk susun (jaringan) yang terdapat didalam daging. kenyal, padat dan apabila daging dipencet dengan menggunakan jari maka daging akan kembali pada bentuk semulanya. Tekstur dendeng yaitu alot karena kandungan serat yang ada pada daging serta adanya penambahan gula merah, hal ini sesuai dengan hasil dalam penelitiannya Febrianingsih et al., (2016) yang mempunyai tekstur alot. Dilihat dari uji kualitas terhadap dendeng diketahui bahwa dengan formula 20% okra yaitu kategori “Baik” dengan nilai 2,5. Hal ini sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan yaitu a lot

3. Warna

Warna menjadi perhatian utama dalam memilih makanan. Biasanya sebelum memakan sesuatu, indra mata pertama kali akan melihat bagaimana warna dan bentuk dari makanan tersebut, warna yang baik akan menarik selera manusia untuk mengkonsumsinya. Pada hasil uji dendeng sapi tambahan okra menghasilkan warna coklat. Hal ini sesuai dengan penelitaian yang Febrianingsih dkk., (2016) dalam penelitiannya menghasilkan warna dendeng coklat hal ini dikarenakan adanya penambahan gula merah. Selain itu pada saat proses penjemuran terjadi proses *mailarrd* dimana adanya pemanasan gula merah disebut dengan *mailarrd*. Berdasarkan uji kualitas terhadap dendeng okra diketahui dengan skor 2,8 yaitu memiliki warna yang coklat

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang sudah dilakukan maka dapat ditarik beberapa kesimpulan, sebagai berikut :

- a. Formula yang digunakan dalam pembuatan dendeng sapi dengan tambahan okra adalah resep dengan perbandingan 20% okra dan 80% daging sapi dengan bahan-bahan diantaranya: 800 gram daging sapi, 200 gram okra, 300 gram gula merah , 64 gram bawang putih, 60 gram cabai merah, 30 gram garam, 15 gram ketumbar, 8 gram asam jawa, 4 gram merica.
- b. Kualitas yang dihasilkan pada produk dendeng sapi dengan tambahan okra menggunakan formula diatas didapatkan hasil dari aspek aroma, tekstur dan warna dikategorikan pada kategori “Baik”. Pada aspek aroma diperoleh skor 2,65 dan sudah sesuai dengan tolok ukur yaitu kuat beraroma daging dan rempah. Dari aspek tekstur dengan skor 2,5 sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki tekstur alot. Sedangkan dari aspek warna dengan skor 2,8 yaitu memiliki warna coklat.

Dari temuan penelitian maka terdapat beberapa saran sebagai berikut:

- a. Penelitian terhadap dendeng sapi ini hanya melakukan uji kualitas pada aroma, tekstur dan warna, untuk penelitian berikutnya bisa dilanjutkan dengan meneliti uji kualitas rasa serta cara mengurangi tekstur alot pada dendeng sapi.
- b. Penelitian selanjutnya diharapkan melakukan penelitian tingkat kesukaan masyarakat terhadap dendeng sapi dan uji kimiawi pada dendeng dengan penambahan okra untuk mengetahui zat kimiawi yang terkandung pada dendeng okra.

DAFTAR PUSTAKA

- Daun, P. D, S., & Jahe, E. 2019. *TECHNOPEX-2018 Institut Teknologi Indonesia lemak esensial yang penting bagi kesehatan sekitar 47 , 4 % . Selain itu okra mengandung serat. January, 2-7.mu Pertanian "AGRIKA" , Volume 1 3, Nomor 1, Mei 2019. 1(November), 59-71.*
- Dwiyana, P., & Rahayu, R. P. 2019. Penambahan Ikan Pada Pembuatan Dendeng Berbasis Daun Katuk (Denkalar). *Jurnal Ilmiah Kesehatan, 10(1), 39-45.* <https://doi.org/10.37012/jik.v10i1.14>
- Evanuarini, H., & Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition. *Ilmu Ilmu Peternakan, 21(2), 7-10.*
- Kristen, U., & Wacana, S. 2019. *Jurnal Ilmu- Ilmu Pertanian "AGRIKA" , Volume 1 3, Nomor 1, Mei 2019. 1(November), 59-71.*