

BAB I

PENDAHULUAN

Daging merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang memiliki komposisi gizi yang hampir sempurna. Selain itu daging memiliki rasa dan aroma yang enak sehingga disukai hampir semua orang, namun daging memiliki sifat yang mudah rusak. Kerusakan daging antara lain karena daging merupakan media pertumbuhan mikroorganisme yang baik, sehingga dapat mencemari permukaan daging maupun merusak daging secara keseluruhan. Penanganan yang baik, yang bersifat mengawetkan diperlukan untuk mencegah terjadinya kerusakan tersebut.

Daging kelinci memiliki kandungan kolesterol rendah, dengan kandungan protein yang lebih baik dibandingkan dengan daging ayam, babi, domba, dan sapi. Menurut Sarwono (2008) rendahnya kandungan kolesterol serta tingginya protein membuat daging kelinci sangat dianjurkan sebagai makanan untuk pasien penyakit jantung, anak-anak yang berada pada fase pertumbuhan khususnya balita, usia lanjut, dan orang yang bermasalah dengan berat badan. Keuntungan lainnya dari daging kelinci adalah dagingnya lebih halus dan seratnya pendek sehingga mudah dikunyah.

Pengawetan bahan pangan pada prinsipnya bertujuan membunuh atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang berperan dalam berlangsungnya proses pembusukan, sehingga dapat memperpanjang masa simpan. Berbagai ragam pengawetan diantaranya adalah pengeringan, pengasapan, penggaraman, penggunaan bahan-bahan kimia, seperti nitrat dan nitrit. Pengawetan sering

dikombinasikan dengan pengolahan, dan salah satu produk pengawetan sekaligus pengolahan adalah dendeng.

Dendeng merupakan produk hasil olahan daging melalui proses kombinasi antara *curing* dan pengeringan. Selain mempunyai rasa dan aroma yang khas, dendeng juga merupakan produk olahan yang tahan lama. Teknik pembuatan dendeng dapat dilakukan dengan metode pengirisan atau penggilingan daging sebagai bahan baku. Dendeng iris identik dengan tekstur yang keras, sehingga dibutuhkan modifikasi secara mekanik (digiling) agar produk dendeng lebih empuk dan disukai konsumen.

Tujuan penelitian ini adalah mengkaji karakteristik dendeng daging kelinci giling dan sayat dengan mengukur pH, daya kunyah, dan kesukaan. Manfaat penelitian ini adalah memperoleh dendeng daging kelinci yang baik dan lebih disukai konsumen. Pembuatan dendeng daging kelinci yang digiling diduga akan lebih disukai konsumen.