



INTISARI

Pengolahan dendeng pada prinsipnya adalah pengawetan daging dengan cara "dry curing". Bumbu-bumbu yang digunakan adalah gula kelapa, garam, sendawa (kadang - kadang) dan bila dikehendaki ditambah dengan bumbu lainnya diantaranya ketumbar, jinten, bawang putih, bawang merah, laos. Karena sifat pengolahannya yang masih tradisional maka kualitas hasil akhirnya masih sangat bervariasi dan belum ada standarnya.

Studi untuk mengadakan evaluasi kualitas dendeng telah dilakukan dengan menganalisa kadar air, kadar garam, kadar nitrit, kadar gula, kadar protein terlarut, uji sensoris untuk warna dan bau, serta pengujian tekstur. Hasil yang diperoleh dari lima macam contoh menunjukkan kualitas dendeng yang paling disukai konsumen adalah dendeng yang berwarna coklat, bersih, berbau sedap khas dendeng, tekstur cukup lunak, berasa manis. Analisa khemis terhadap lima macam dendeng memperoleh hasil: kadar air antara 17,6% - 23,7% ; kadar garam 4,2% - 5,7% ; kadar gula 41,1% - 58,4% ; kadar protein terlarut 0,09% sampai 0,70% ; dan residu nitrit 0,8 ppm - 46,1 ppm.