

Kajian nilai gizi dendeng daging kelinci dengan metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda

The nutrition facts study of rabbit meat dried-cured with different processing and drying methods

Agus Hadi Prayitno^{1*}, Rusman², dan Soeparno²

¹Program Studi Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip Po Box 164 Jember 68101

²Departemen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Jl. Fauna No. 3 Bulaksumur, Yogyakarta 55281

*Email Koresponden: agushp@polije.ac.id

Abstrak. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap nilai gizi dendeng daging kelinci. Metode pembuatan dendeng yaitu iris dan giling. Metode pengering dendeng yaitu kering matahari dan kering oven. Nilai gizi dendeng dihitung berdasarkan angka kecukupan dendeng yang mengacu pada rata-rata kecukupan energi orang per hari yaitu 2.150 kkal, protein total 60 g, dan lemak total 67 g dengan takaran saji 50 g per sajian. Setiap perlakuan terdiri dari 3 ulangan. Data hasil perhitungan angka kecukupan gizi dendeng dianalisis dengan analisis variansi pola faktorial dan perbedaan rerata diuji dengan uji Duncan's Multiple Range Test. Metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap energi dari lemak dan lemak total dendeng. Hasil penelitian menunjukkan ada interaksi yang nyata ($P < 0,05$) antara metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap total kalori dari lemak, lemak total, dan protein total dendeng. Dendeng giling kering matahari adalah dendeng paling baik dengan protein total tertinggi dan lemak total terendah.

Kata kunci: Dendeng kelinci, nilai gizi, pembuatan, pengeringan

Abstract. This study aims at investigating the effect of different processing and drying methods on the nutrition facts of rabbit meat dried-cured. The dried-cured processing method is sliced and ground. The dried-cured drying method is sun-dried and oven-dried. The nutrition facts of dried-cured is calculated based on the adequacy of dried cured which refers to the average energy adequacy of people per day, which is 2,150 kcal, total protein 60 g, and total fat 67 g with a serving size of 50 g per serving. Each treatment consisted of 3 replications. The data from the calculation of the nutrition facts of dried-cured were analyzed by analysis of the variance of the factorial pattern and the mean difference was tested by Duncan's Multiple Range Test. Different processing and drying methods had a significant effect ($P < 0.05$) on calories from fat and total fat of dried-cured. There was a significant interaction ($P < 0.05$) between different processing and drying methods on total calories of fat, total fat, and total protein of dried-cured. Sun-dried ground dried-cured is the best with the highest total protein and lowest total fat.

Keywords: Rabbit meat dried-cured, nutrition facts, processing, drying

PENDAHULUAN

Daging adalah sumber utama protein, asam amino esensial, vitamin B kompleks, mineral, dan senyawa bioaktif lainnya. Daging kelinci memiliki keunggulan dengan kadar protein yang tinggi, rendah kolesterol, (Ariyani, Syahrumsyah, & Agustin, 2019), rendah lemak, tinggi asam linolenat (Nistor et al., 2013), dan memiliki rasa yang lebih unggul daripada daging dari ternak lainnya sehingga sangat baik dan aman untuk dikonsumsi (Ariyani et al., 2019). Komposisi kimia daging kelinci terdiri dari air 67,90%, protein 20,80%, dan lemak 10,20% (Lestariningsih & Azis, 2018), Menurut Nistor et al. (2013) daging kelinci mengandung air 68,5%, protein 21,2%, lemak 9,2%, abu 1,1%, kalsium 21,4 mg, fosfor 347 mg, natrium 40,5 mg, dan kolesterol 56,4 mg.

Daging kelinci termasuk bahan pangan yang mudah rusak sehingga perlu diolah untuk dapat menambahkan umur simpan dan juga nilai tambah (Prayitno et al., 2012). Salah satu produk olahan yang dapat dari daging kelinci yaitu dendeng. Dendeng adalah produk olahan daging tradisional yang biasanya dibuat dari daging sapi. Bumbu yang biasa digunakan dalam membuat dendeng yaitu bawang putih, garam, lengkuas, gula merah, dan ketumbar (Kemalawaty, Anwar, & Aprita, 2019). Proses pembuatan dendeng dapat dibuat dengan metode diiris atau digiling (Kemalawaty et al., 2019; Prayitno et al., 2012).

Dendeng sayat dibuat dengan cara daging disayat tipis dengan ketebalan 3 sampai 5 mm dan panjang 3 sampai 5 cm, diberi bumbu, kemudian dikeringkan (Randa, Tirajoh, & Sjoftan, 2014). Dendeng giling dibuat dengan cara daging digiling, dicampur dengan bumbu, dicetak dengan ketebalan sekitar 2 mm, kemudian dikeringkan (Purnomo, Budianta, & Meliany, 2001). Proses pengeringan dalam pembuatan dendeng dapat dilakukan dengan cara kering matahari dan kering oven (Airlangga, Suryaningsih, & Rachmawan, 2016; Prayitno et al., 2012; Purnomo et al., 2001).

Proses pengeringan dendeng menggunakan sinar matahari diketahui lebih murah namun sangat tergantung pada cuaca (Anugrah, 2016). Pengeringan dendeng dengan menggunakan oven untuk suhu dan lama waktu pengeringan dapat diatur akan tetapi biaya dibutuhkan lebih tinggi (Kasanah, Wardoyo, & Susanto, 2016). Dendeng kelinci yang dibuat dengan cara disayat dan digiling dengan proses pengeringan menggunakan kering matahari dan kering oven telah dilakukan sebelumnya oleh Prayitno et al. (2012). Akan tetapi, untuk kajian nilai gizi dendeng kelinci yang dihitung berdasarkan angka kecukupan gizi belum pernah dilakukan sebelumnya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap nilai gizi dendeng kelinci.

MATERI DAN METODE

Daging kelinci sebanyak 1 kg ditambahkan bahan *curing* yang terdiri dari gula 250 g, garam 40 g, ketumbar 20 g, bawang putih 1 g, lengkuas, 0,5 g, dan sendawa 0,5 g. Setiap perlakuan terdiri dari 3 ulangan. Dendeng iris dibuat dengan metode daging kelinci segar yang telah dicuci bersih diiris tipis dengan ketebalan sekitar 3 mm, direndam dalam larutan curing selama 12 jam, dan diletakkan di atas loyang yang telah dialasi plastik kemudian dikering matahari selama 3 hari atau dikering oven pada suhu 50°C selama 15 jam. Dendeng giling dibuat dengan cara daging kelinci segar yang telah dicuci bersih kemudian digiling, ditambahkan curing, dicetak menjadi lembaran-lembaran tipis dengan ketebalan sekitar 3 mm, dan diletakkan di atas loyang yang telah dialasi plastik kemudian dikering matahari selama 3 hari atau dikering oven pada suhu 50°C selama 15 jam. Nilai gizi dendeng daging kelinci dihitung berdasarkan angka kecukupan gizi yang mengacu pada rata-rata kecukupan energi per orang per hari yaitu 2,150 kkal, protein total 60 g, dan lemak total 67 g dengan takaran saji 50 g per sajian (BPOM, 2011, 2016, 2019). Data hasil perhitungan nilai gizi dendeng dianalisis dengan analisis variansi pola faktorial dan perbedaan rerata diuji dengan uji Duncan's Multiple Range Test (Riadi, 2014).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap energi dari lemak (kkal) dan lemak total (g), tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap protein total (g). Informasi nilai gizi dendeng kelinci dengan

metode pembuatan dan pengeringan berbeda disajikan pada Tabel 1. Ada interaksi yang nyata ($P < 0,05$) antara metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap energi dari lemak (kkal), lemak total (g), dan protein total (g). Dendeng kelinci iris kering oven memiliki energi lemak tertinggi yaitu 30,02 kkal untuk per sajian jika dibandingkan dengan perlakuan yang lainnya. Hal ini karena dipengaruhi oleh lemak total yang dendeng kelinci iris kering oven memiliki lemak total paling tinggi yaitu 3,34 g. Energi dari lemak akan berbanding lurus dengan nilai lemak total dari produk (Prayitno & Rahman, 2020; Prayitno, Suryanto, & Utami, 2020). Dendeng kelinci giling kering matahari memiliki protein total tertinggi yaitu 12,60 g per sajian jika dibandingkan dengan perlakuan yang lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa dendeng kelinci giling kering matahari memiliki nilai gizi terbaik daripada perlakuan yang lainnya berdasarkan protein total per sajian.

Tabel 1. Informasi nilai gizi dendeng kelinci dengan metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda untuk takaran saji 50 g per sajian.

Metode Pembuatan	Metode Pengeringan		Rerata
	Kering matahari	Kering oven	
Energi dari lemak (kkal)			
Iris	7,16 ^x	30,02 ^z	18,59 ^b
Giling	2,66 ^w	15,12 ^y	8,89 ^a
Rerata	4,91 ^a	22,57 ^b	
Lemak total (g)			
Iris	0,80 ^x	3,34 ^z	2,07 ^b
Giling	0,30 ^w	1,68 ^y	0,99 ^a
Rerata	0,55 ^a	2,51 ^b	
Protein total (g)			
Iris	11,64 ^w	12,50 ^x	12,07 ^{ns}
Giling	12,60 ^x	12,04 ^{wx}	12,32 ^{ns}
Rerata	12,12 ^{ns}	12,27 ^{ns}	

^{ns} Tidak signifikan

^{ab} Superskrip yang berbeda pada baris atau kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$)

^{wxyz} Superskrip yang berbeda pada baris dan kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$)

Tabel 2. Persentase angka kecukupan gizi (AKG*) dendeng kelinci dengan metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda untuk takaran saji 50 g per sajian.

Metode Pembuatan	Metode Pengeringan		Rerata
	Kering matahari	Kering oven	
Lemak total (%)			
Iris	1,19 ^x	4,98 ^z	3,08 ^b
Giling	0,44 ^w	2,51 ^y	1,47 ^a
Rerata	0,81 ^a	3,74 ^b	
Protein total (%)			
Iris	19,39 ^w	20,83 ^x	20,11 ^{ns}
Giling	21,00 ^x	20,07 ^{wx}	20,53 ^{ns}
Rerata	20,20 ^{ns}	20,45 ^{ns}	

* Persentase AKG dihitung berdasarkan kebutuhan energi 2.150 kkal.

^{ab} Superskrip yang berbeda pada baris atau kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$)

^{wxyz} Superskrip yang berbeda pada baris dan kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap lemak total (%) berdasarkan persentase angka kecukupan gizi, tetapi tidak mempengaruhi protein total (%) berdasarkan angka kecukupan gizi (AKG). Persentase AKG dendeng kelinci dengan metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda untuk takaran saji 50 g per sajian disajikan pada Tabel 2. Ada interaksi yang nyata ($P < 0,05$) antara metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap lemak total (%) dan protein total (%) berdasarkan persentase angka kecukupan gizi. Setiap asupan 50 g dendeng kelinci

dapat memenuhi kebutuhan harian lemak 0,44 sampai 4,98% dan protein 19,39 sampai 21,00% setara dengan lemak 0,30 sampai 3,34 g dan protein 11,64 sampai 12,60 g. Berdasarkan AKG untuk setiap sajian dendeng kelinci giling kering matahari paling tinggi untuk dapat memenuhi kebutuhan protein tubuh yaitu 21,00% dan lemak terendah 0,44%.

KESIMPULAN

Metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda dapat mempengaruhi total kalori dari lemak dan lemak total dendeng daging kelinci. Ada interaksi yang signifikan antara metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap energi dari lemak, lemak total, dan protein total dendeng. Dendeng giling kering matahari adalah dendeng paling baik dengan protein total tertinggi dan lemak total terendah.

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, D., Suryaningsih, L., & Rachmawan, O. (2016). Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu fisik dendeng giling daging ayam broiler. *Students E-Journal*, 5(4), 1–13.
- Anugrah, N. D. (2016). *Pengaruh metode pengeringan dan pemberian bumbu terhadap karakteristik dendeng giling ikan tongkol (Euthynnus affinis)*. Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Ariyani, M., Syahrumsyah, H., & Agustin, S. (2019). Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap sifat kimia dan organoleptik bakso. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 1–8.
- BPOM. (2011). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- BPOM. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2019 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Kecil*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Kasanah, S. R., Wardoyo, & Susanto, E. (2016). Pengaruh lama pengeringan pada suhu yang berbeda terhadap karakteristik dendeng giling daging ayam kampung. *Jurnal Ternak*, 7(2), 1–9.
- Kemalawaty, M., Anwar, C., & Aprita, I. R. (2019). Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 1–8.
- Lestariningsih, & Azis, R. (2018). Potensi *Lactobacillus plantarum* sebagai bahan pengawet alami bakso daging kelinci. *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 3(3), 327. <https://doi.org/10.28926/briliant.v3i3.220>
- Nistor, E., Bampidis, V., Pacala, N., Pentea, M., Tozer, J., & Prundeanu, H. (2013). Nutrient content of rabbit meat as compared to chicken, beef and pork meat. *Journal of Animal Production Advances*, 3(4), 172–176. <https://doi.org/10.5455/japa.20130411110313>
- Prayitno, A. H., & Rahman, T. H. (2020). Kajian nilai gizi bakso dengan bahan dasar daging itik petelur afkir. *E-Prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan*, 178–181. Jember: Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember. <https://doi.org/10.25047/proc.anim.sci.2020.25>
- Prayitno, A. H., Saputra, D. P. A., Kurniati, A., Widyastuti, H., Utami, R. R., Soeparno, & Rusman. (2012). Pengaruh metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris dendeng daging kelinci. *Buletin Peternakan*, 36(2), 113–121.
- Prayitno, A. H., Suryanto, E., & Utami, R. (2020). Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang difortifikasi kalsium oksida dan nanokalsium laktat kerabang telur ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*, 653–663. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan.
- Purnomo, H., Budianta, T. D. W., & Meliany. (2001). Pemanfaatan buah pepaya muda dalam

- pembuatan dendeng giling kambing. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 2(1), 29–33.
- Randa, S. Y., Tirajoh, S., & Sjoifjan, O. (2014). Kualitas nutrisi dendeng dan abon rusa dengan penambahan antioksidan minyak buah merah (*Pandanus conoideus* L) dan ekstrak rumput kebar (*Biophytum Petersianum*). *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner 2014*, 704–710.
- Riadi, E. (2014). *Metode Statistika: Parametrik & Non-Parametrik*. Tangerang: Pustaka Mandiri.