

ABSTRAK

Dendeng adalah produk makanan berbentuk lempengan yang terbentuk dari irisan atau gilingan daging sapi segar yang telah dibumbui dan dikeringkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari sejauh mana pengaruh suhu pemanggangan dan jenis daging terhadap karakteristik dendeng panggang sehingga dapat menghasilkan produk dendeng panggang yang paling baik. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan produk dendeng panggang siap makan yang bermutu dan dapat aman dikonsumsi, memberikan informasi mengenai jenis daging dan suhu pemanggangan yang terbaik untuk pembuatan dendeng panggang dan meningkatkan masa simpan dari produk olahan daging.

Metode penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah menganalisis kadar air, protein, lemak dalam bahan baku dan menentukan suhu pengeringan. Penelitian utama yaitu menentukan suhu pemanggangan dan jenis daging menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Rancangan perlakuan terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor A (suhu pemanggangan) dan faktor B (jenis daging). Rancangan respon terdiri dari respon kimia yaitu penentuan kadar air, kadar protein dan kadar lemak, respon organoleptik terhadap warna, rasa, tekstur dan aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pemanggangan dan jenis daging berpengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, kadar protein, kadar air, dan kadar lemak dan interaksi antara suhu pemanggangan dan jenis daging tidak berpengaruh terhadap kadar protein dan kadar lemak.

Kata Kunci : Suhu pemanggangan, Dendeng, Jenis daging