

Dendeng Sayat Daging Sapi

Oktober 2010

Agdex : 410/80

Daging merupakan salah satu bahan pangan bergizi tinggi di samping telur, susu dan ikan. Daging mengandung protein, lemak, mineral, air serta vitamin dalam susunan yang berbeda tergantung jenis bahan yang diberikan. Komposisi daging terdiri dari 75% air, 18% protein, 4% mineral dan 3% lemak. Ternak rata-rata menghasilkan karkas 55%, hasil sampingan 9%, kulit 6% dan bahan lainnya 30%.

Daging yang baik terlihat dari warna, bau, penampakan dan kekenyalan. Daging hewan yang baru disembelih sebaiknya tidak cepat dimasak, tetapi ditunggu beberapa lama atau dilayukan terlebih dahulu. Daging sapi atau kerbau dapat dimasak sesudah pelayuan selama 12-24 jam, daging kambing, domba setelah pelayuan 8-12 jam.



Daging segar

Pengawetan daging merupakan suatu cara menyimpan daging untuk jangka waktu yang cukup lama agar kualitas maupun kebersihannya tetap terjaga. Tujuan pengawetan adalah menjaga ketahanan terhadap serangan jamur, bakteri, virus dan kuman agar daging tidak mudah rusak. Pengawetan daging dapat dilakukan dengan cara: pendinginan, pelayuan, pengasapan, pengeringan, pengalengan dan pembekuan.

Pengawetan dengan cara pengeringan dilakukan dengan penambahan garam, gula dan bahan kimia seperti nitrat (NO_3) dan nitrit (NO_2). Penambahan garam, untuk pengawetan daging kurang lebih 10% dari berat daging. Selain sebagai pengawet, garam berfungsi sebagai penambah rasa, sedangkan penambahan gula berfungsi pula sebagai penambah rasa.

Pelunakan daging dilakukan dengan membungkus daging dengan daun papaya yang mengandung enzim papain atau melumuri dengan parutan nanas yang mengandung enzim bromolin sebelum diolah.



BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN YOGYAKARTA

Karangsari, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta 55281 Telp. (0274) 884662, Fax. (0274) 4477052

Website : www.yogya.litbang.deptan.go.id ; email : bptp-diy@litbang.deptan.go.id



Pembuatan Dendeng Sayat dapat dilakukan dengan teknologi dan peralatan yang sederhana.

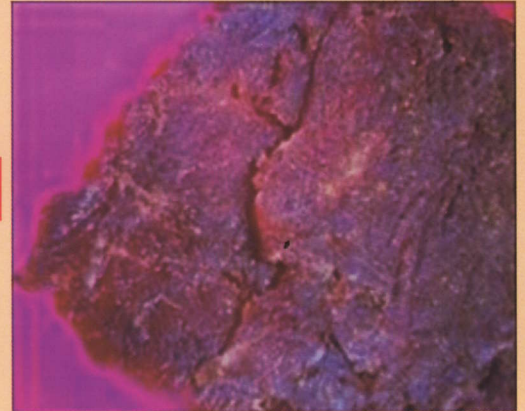
Bahan yang dibutuhkan pada pembuatan dendeng sayat adalah:

1. Daging sapi : 2 kg
2. Gula merah : $\frac{1}{2}$ kg
3. Garam : 2 gram
4. Ketumbar : 100 gram
5. Jinten : 50 gram
6. Bawang merah : 50 gram
7. Bawang putih : 125 gram
8. Lengkuas : 250 gram
9. Lada (bila perlu) secukupnya
10. Jahe (bila perlu) secukupnya
11. Sendawa (NaNO_3) (0,1%): 2 gram

Peralatan yang digunakan:

1. Pisau
2. Alas perajang (telenan)
3. Tampah
4. Panci dan baskom
5. Merang bersih (bila perlu)
6. Alat penghancur bumbu (cobek dan ulekan)
7. Sendok

Daging sayat



Cara membuat Dendeng Sayat:

1. Pilihlah daging yang baik, kemudian dicuci bersih;
2. Sayat daging tipis-tipis dengan ketebalan 3-5 mm;
3. Bumbu-bumbu (lengkuas, jinten, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam ditumbuk hingga halus dan tambahkan sedikit air;
4. Potong-potong gula merah kemudian direbus dengan sedikit air dan masukkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan;
5. Setelah gula larut, tuangkan campuran gula dan bumbu pada daging yang telah diiris tadi, aduk hingga rata, dan diamkan selama 1 jam;
6. Angkat daging berbumbu, letakkan diatas tampah yang telah dilapisi merang bersih. Jemur dibawah sinar matahari hingga kering (6-7 hari), usahakan agar seluruh permukaan daging terkena sinar matahari.



Dendeng kering



Dendeng Goreng

Penjemuran dengan sinar matahari memiliki keuntungan antara lain mudah, murah, serta tidak merusak kandungan protein.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan dendeng sayat :

1. Selama penyimpanan, perlu diperhatikan dan dijaga agar kadar air dendeng tetap stabil.
2. Pengeringan dendeng dengan sinar matahari, perlu diperhatikan agar sinar tidak terlalu panas, karena akan menyebabkan permukaan dendeng menjadi retak. Sebaliknya, apabila sinar matahari kurang panas dan tidak terus menerus maka kapang atau jamur akan mudah tumbuh.