

DENDENG

**Paket Industri Pangan
Untuk Daerah Pedesaan**

**Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan
Institut Pertanian Bogor
1982**

PENDAHULUAN

Dendeng adalah makanan yang dapat dihidangkan sebagai pelengkap makanan pokok, yang terbuat dari daging sapi, kerbau dan sebagainya, yang menggunakan bumbu-bumbu tertentu dan cara pembuatannyapun sangat sederhana dan mudah.

Dendeng yang sudah jadi akan berwarna kecoklat-coklatan karena protein dalam daging akan bereaksi dengan gula merah dalam bumbu. Didalam proses pembuatan dendeng, keawetan dendeng terutama sekali disebabkan oleh pejemuran dan daging akan menjadi kering sehingga kadar airnya rendah sekali, akibatnya bakteri dan kapang sulit untuk tumbuh.

Pada pembuatan dendeng ini harus diperhatikan panas sinar matahari, terik matahari tidak boleh terlalu panas, karena permukaan dendeng akan retak-retak, sebaliknya bila sinar matahari kurang panas dan tidak terus menerus akan mengakibatkan kapang mudah tumbuh.

CARA PEMBUATAN DENDENG

I. BAHAN-BAHAN YANG DIPERGUNAKAN :

1. Daging yang masih baik (segar)	2 Kg
2. Bawang putih	1 ons
3. Bawang merah	1 ons
4. Gula merah	1 Kg
5. Lada	1 ons
6. Ketumbar	1 ons
7. Garam dapur	$\frac{1}{4}$ Kg
8. Jahe	$\frac{1}{4}$ ons

II. ALAT-ALAT YANG DIPERGUNAKAN :

1. Tampah/nyiru
2. Pisau
3. Talenan
4. Cobek + muntu
5. Baskom plastik
6. Sendok

III. PERSIAPAN :

1. Mempersiapkan bahan yang akan dibuat (misal daging sapi) yaitu dibersihkan dan dicuci.
2. Menyediakan bumbu-bumbu seperti bawang putih

bawang merah, jahe dan sebagainya terus dibersihkan.

3. Menyiapkan semua alat yang akan dipakai.

IV. CARA PENGOLAHAN :

1. Daging dipilih yang bagus kemudian dibersihkan dan dicuci.
2. Setelah bersih daging disayat/diiris dengan ketebalan kira-kira 3-5 mm.



Gambar 1. : Penyayatan/Pengirisan Daging

3. Bumbu-bumbu yang sudah dibersihkan seperti bawang putih, bawang merah, ketumbar dan yang lainnya ditumbuk menjadi satu sampai halus, dan apabila sudah halus tambahkan sedikit air.



4. Bumbu yang sudah ditumbuk halus kemudian dimasukkan bersama-sama daging yang sudah disayat kedalam sebuah baskom plastik terus diaduk dan dibiarkan selama 1 jam.



Gambar 3. : Perendaman Daging dengan Bumbu

5. Angkat dan simpan pada tampah/nyiru, kemudian dijemur dengan panas sinar matahari sampai kering (+ 7 hari).

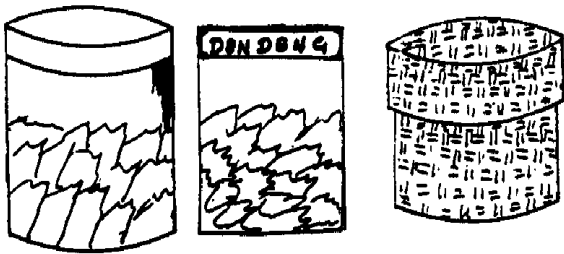


Gambar 4. Penjemuran Dendeng

6. Dendeng telah jadi dan siap untuk dijual.
7. Penyimpanan :
 - a. Penyimpanan dendeng akan lebih awet dibandingkan dengan menyimpan daging biasa.

b. Dendeng yang sudah dijemur itu dapat disimpan pada :

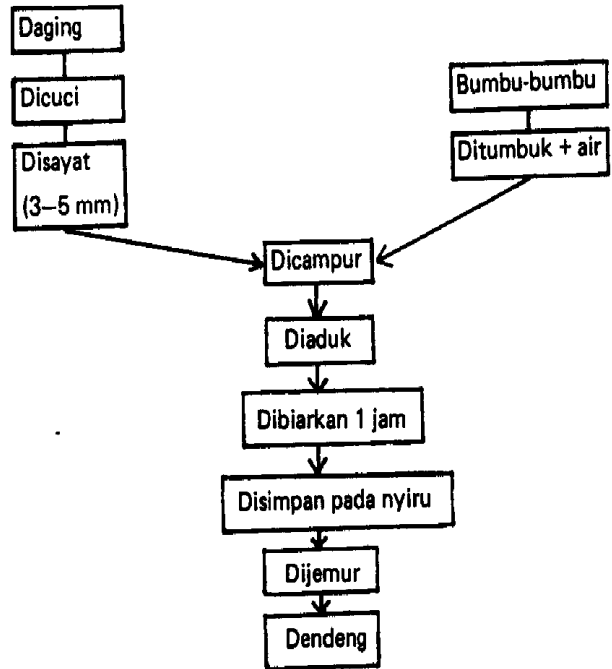
- Toples/keler
- Kantong plastik
- Atau ditempat lain asalkan tempat itu bersih dan kering.



Gambar 5. Penyimpanan Dendeng

- a. Toples, b. kantong plastik,
c. besek.

SKEMA PEMBUATAN DENDENG



LAMPIRAN
ANALISA PENDAPATAN INDUSTRI KECIL
(PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN)
TINGKAT PEDESAAN

(Analisa berdasarkan Periode satu bulan)

I. BIAYA PRODUKSI

1. Biaya tetap :

a. Nilai Penyusutan Alat Perbulan.

Jenis Alat	Jumlah (buah)	Jumlah Nilai (Rp.)	Umur Pakai alat/ bulan	Nilai Penyusutan
1. Tampah	6	1.000	6	13,5
2. Baskom plastik	2	10.000	12	75
3. Pisau	2	400	18	20
4. Talenan	2	300	12	22,5
5. Cobek + muntu	1	1.000	24	37,5
6. Sendok	2	300	6	45

Jumlah Nilai Penyusutan (I.1.a) = Rp. 203,4,-

$$\text{Nilai Penyusutan perbulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp)} - (10\% \times \text{nilai alat})}{\text{Umur pakai alat (bulan)}}$$

b. Pajak yang dibayarkan atau pungutan lain per bulan

Macam Pajak / Pungutan	Nilai Pajak Pungutan	Satuan waktu (bulan)	Nilai/bulan (Rp)
1. Pajak Pasar	25	1	750
2. Pungutan lain	-	-	-
Jumlah Pajak Pungutan yang dibayar			Rp. 750,-

Pajak/Pungutan per bulan (Rp) =

$$\frac{\text{nilai pajak/pungutan (Rp)}}{\text{satuan waktu (bulan)}}$$

2. Biaya Tidak Tetap

No.	Macam Pengeluaran	Jumlah Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
A. Bahan Mentah				
1.	Daging	300 Kg	1.800	540.000
2.	Merica	15 Kg	1.500	22.500
3.	Ketumbar	15 Kg	2.000	30.000
4.	Gula merah	150 Kg	210	31.500
5.	Garam	37½ Kg	60	2.850
6.	Jahe	3½ Kg	300	1.125
7.	Bawang putih	15 Kg	3.000	45.000
8.	Bawang merah	15 Kg	400	6.000

No.	Macam Pengeluaran	Jumlah Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
-----	-------------------	---------------	-----------------------	-------------------

B. Bahan Bakar dan lainnya

C. Tenaga Kerja/Buruh

1. Tenaga lepas (1. orang)	24 hr.	250	6.000
2. Tenaga tetap	—	—	—

D. Transport Pemasaran 30 hari x 100 3.000

E. Pengeluaran lain-lain 2.000

Jumlah biaya tidak tetap (I.2) = Rp. 689.375,—

II. PENERIMAAN

No.	Macam Produk	Jumlah satuan(Kg)	Nilai Satuan (Rp)	Jumlah nilai (Rp.)
A.	Produk utama	300	2.500	750.000
B.	Produk sampingan	—	—	—

Jumlah penerimaan per bulan (II) = Rp. 750.000,—

$$\begin{aligned}
 \text{Pendapatan per bulan} &= \text{Jumlah penerimaan/bulan} - \\
 &\quad (\text{biaya tetap} + \text{biaya tidak tetap}) \\
 &= \text{II} - (\text{I.1.a} + \text{I.1.b.} + \text{I.2}) \\
 &= \text{Rp. 750.000} - (203,5 + 750 + 689.375) \\
 &= \text{Rp. 59.671,5,—} \\
 &\quad \underline{\underline{\underline{\underline{\underline{\underline{\quad}}}}}}
 \end{aligned}$$