20. PEMBUATAN DENDENG

Dendeng adalah makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang diberi bumbu dan dikeringkan.

Dendeng termasuk makanan yang dibuat dengan cara pengeringan. Kandungan air dendeng antara 15 sampai 50 persen, bersifat plastis dan tidak terasa kering. Dendeng perlu direndam air, lalu dimasak terlebih dulu sebelum dikonsumsi.

Bumbu yang digunakan dalam pembuatan dendeng adalah garam dapur, gula merah, vetsin dan rempah-rempah. Garam dapur merupakan bahan pemberi cita rasa dan pengawet pada makanan karena dapat menghambat pertumbuhan jasad renik.

Gula berfungsi untuk melembutkan produk, menurunkan aktivitas air, yaitu air yang dapat digunakan untuk tumbuhnya jasad renik, memberikan rasa dan aroma, juga akan mengimbangi atau mengurangi rasa asin yang berlebihan.

Rempah-rempah digunakan untuk menambah aroma dan cita rasa. Sebagian dari rempah-rempah juga mempunyai sifat dapat menghambat pertumbuhan jasad renik. Vetsin dapat membuat seimbang antara rasa manis dan asin dalam makanan. Selain itu vetsin dapat dipergunakan untuk memperbaiki cita rasa yang hilang dan rusak akibat proses pengolahan.

Pembuatan dendeng yang biasa dilakukan terdiri dari tahap-tahap berikut : persiapan bahan, pengirisan atau penggilingan, pemberian bumbu, pencetakan (untuk dendeng giling), dan pengeringan. Persiapan meliputi pemilihan daging dan pembersihan dari kotoran dan lapisan lemak maupun urat. Pengirisan dimaksudkan untuk memperluas permukaan daging sehingga pengeringan akan cepat. Sedangkan penggilingan akan memudahkan pencampuran bumbu hingga homogen dan daging mudah dibentuk. Pengeringan dendeng bisa dilakukan dengan penjemuran maupun menggunakan oven hingga mencapai kadar air tertentu.

Daging yang mempunyai kandungan lemak tinggi memerlukan waktu pengeringan yang lebih lama. Oleh karena itu daging yang akan dikeringkan sebaiknya mengadung lemak kurang dari 35 persen.

Pembuatan Dendeng Giling

1. Keringkan loyang dalam oven 70^{0}C.
2. Siapkan merang bersih, yaitu merang dicuci lalu dijemur sampai kering.
3. Daging sapi dibersihkan dipotong-potong kemudian digiling.
4. Timbang 400 gr daging giling letakkan dalam waskom plastik.
5. Timbang 20 g garam, 100 g gula merah, 12 g bawang putih, ½ gr merica, ½ gr jinten, 8 g
6. ketumbar, 4 g vetsin dan 8 g lengkuas, kemudian dihaluskan.
7. Bumbu halus dicampur dengan daging giling sampai benar-benar merata.
8. Daging ditekan (dipres dengan roller, baik roller kayu maupun besi) hingga tebalnya 2 – 3 mm, lalu dipotong-potong dengan ukuran 4 x 6 cm.
9. Daging diletakkan di atas loyang yang telah dilapisi merang bersih dan kering.
10. Masukkan loyang berisi lempengan daging ke dalam oven yang dipanaskan pada suhu 70^{o}C. Setelah 7 jam pengeringan, kemudian dikemas.

Pembuatan Dendeng Iris

1. Keringkan loyang dalam oven 70^{0}C.
2. Siapkan merang bersih, yaitu merang dicuci lalu dijemurnya sampai kering.
3. Siapkan air mendidih dalam panci.
4. Daging dibersihkan, lalu diiris setebal 5 cm.
5. Masak sebagian dalam air mendidih sampai warna mulai coklat sebagian lagi langsung di iris dan dibumbui.
6. Daging diiris dengan tebal ¾ cm, lalu dibumbui dengan bumbu yang sama seperti dendeng giling. Bumbu harus dicampur sampai benar-benar merata.
7. Daging diletakkan di atas loyang yang telah dilapisi merang bersih dan kering.
8. Masukkan loyang berisi irisan daging ke dalam oven yang dipanaskan pada suhu 70 ^{o}C. Setelah 7 jam pengeringan, kemudian dikemas.