

**ANALISIS PEMBUATAN DENDENG BATOKOK DENGAN BAHAN  
DASAR BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)**

**SKRIPSI**



**Disusun Oleh :**

**M. HIJRIYAHTUL FIKRI**

**NO. MHS: 316100966**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAHAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2021**

**ANALISIS PEMBUATAN DENDENG BATOKOK DENGAN BAHAN**

**DASAR BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)**

**SKRIPSI**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

**Disusun Oleh :**

**M HIJRIYAHTUL FIKRI**

**NO. MHS: 316100966**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAHAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2021**

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PEMBUATAN DENDENG BATOKOK DENGAN BAHAN  
DASAR BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)



Disusun Oleh :

M HIJRIYAHTUL FIKRI

NO. MHS: 316100966

Pembimbing I

  
Drs. Santosa, M.M  
NIDN : 0519045901

Pembimbing II

  
Yudi Setiaji, M.M  
NIDN : 0508066401

Mengetahui

Ketua Jurusan

  
Hermawan Prasetyo, S. Sos, S.ST, M.M  
NIDN : 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS PEMBUATAN DENDENG BATOKOK DENGAN BAHAN  
DASAR BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)**

**SKRIPSI**

Oleh  
**M HIJRIYAHTUL FIKRI**  
NO. MHS: 316100966

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji  
dan Dinyatakan Lulus  
Pada Tanggal : 6 Januari 2021

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama : Nikasius Jonet Sinangjoyo S.Sos, M.Si  
NIDN. 0518117401



Penguji I : Drs. Santosa, M.M  
NIDN. 0519045901



Penguji II : Yudi Setiaji, SH, M.M  
NIDN. 0508066401



Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.  
NIDN. 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : M Hijriyahtul Fikri

NIM : 316100966

Program Studi : DIV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : ANALISIS PEMBUATAN DENDENG BATOKOK  
DENGAN BAHAN DASAR BUAH NANGKA  
(*Artocarpus heterophyllus*)

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini adalah hasil karya sendiri kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumber, belum pernah diajukan ke institusi manapun dan bukan karya jiplakan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi.

Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi. Demikian pernyataan ini saya buat sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 6 Januari 2021



M Hijriyahtul Fikri

## **MOTTO**

“ Berangkatlah, baik merasa berat atau ringan. Dan berjihadlah dengan harta dari jiwamu di jalan Allah ”

**(At-Taubah ayat 41)**

“ Waktu bagaikan pedang. Jika engkau tidak memanfaatkannya dengan baik (untuk memotong), maka ia akan memanfaatkanmu (dipotong)”

**(HR. Muslim)**

“Gapailah ambisi setinggi langit bermimpilah setinggi langit. Ketika kamu jatuh, kamu akan jatuh di antara bintang-bintang.”

**(Soekarno)**

“ The best revenge is massive success ”

**(Frank Sinatra)**

“ Succes does not consist in never making mistakes but in never making the same one a second time ”

**(George Bernard Shaw)**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mempersembahkan skripsi yang telah penulis susun ini kepada :

1. Allah SWT atas berkat dan karunia-Nya yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Keluarga saya Ibunda Sri Elfina, kakak saya Fika Yulia dan adik-adik saya Amalia Sholehatunisa dan Asy Syifa Quratu Aini yang senantiasa memberikan doa dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Sahabat-sahabat saya yaitu Rizki Dwiputra, Ronaldo, Febri Rahmadi, Bimo Chanda, Finandhito dan teman-teman seperjuangan angkatan 2016 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungan dan doa, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatrit dihati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Swt yang melimpah atas berkat-Nya sehingga saya sebagai penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu bagian dari persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan D-IV di STP AMPTA Yogyakarta, Program Studi Pengelolaan Perhotelan guna memperoleh gelar S. Tr. Par.

Dalam upaya penulisan skripsi ini, penulis telah menerima banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karenanya penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs.Santosa, M.M selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan, pengarahan dan motivasi dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Yudi Setiaji, SH, M.M selaku pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, S.Sos, M.Si. selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. *Expert* dan responden yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu dan menyampaikan informasi kuisisioner.

Semoga bantuan Bapak/ ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 30 Desember 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ABSTRAK .....	xi

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5

### **BAB II LANDASAN TEORI**

A. Landasan Teori .....	6
1. Dendeng .....	6
2. Nangka .....	7
3. Tepung Sebagai Bahan Pengisi .....	13
4. Tepung Terigu .....	14
5. Pembuatan Dendeng Batokok .....	15
6. Peralatan Yang Diguunakan .....	17

7. Kualitas Makanan .....	22
8. Dimensi Kualitas Makanan .....	22
9. Respon Konsumen .....	25
10. Kepuasan Konsumen .....	28
11. Kerangka Pemikiran .....	28
12. Penelitian Terdahulu .....	29
13. Hipotesis .....	32

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	33
C. Populasi Dan Sampel .....	33
D. Variabel dan Indikator Penelitian .....	35
E. Metode Pengumpulan Data .....	35
1. Jenis Instrumen .....	35
F. Metode Analisis Data .....	37
1. Uji Kelayakan Variabel (Uji Hedonik) .....	37
2. Jenis Metode Analisis Data .....	38

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskrip Responden Penelitian .....	40
B. Proses Pembuatan Dendeng Batokok .....	44
C. Analisis Data .....	56
D. Pembahasan .....	59

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	61
B. Saran .....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi per 100 g nangka muda dan nangka matang.....	9
Tabel 3.1 Skala Hedonik .....	37
Tabel 4.1 Jenis Kelamin Responden .....	40
Tabel 4.2 Daftar Usia Responden .....	41
Tabel 4.3 Pengetahuan Responden Terhadap Dendeng .....	42
Tabel 4.4 Kalkulasi Biaya Dendeng Berbahan Dasar Nangka .....	44
Tabel 4.5 Kalkulasi Biaya Dendeng Berbahan Dasar Nangka .....	45
Tabel 4.6 Formula Dendeng Daging Dan Dendeng Nangka .....	53
Tabel 4.7 Hasil Rekapitulasi Penelitian Responden Atribut Rasa .....	57
Tabel 5.1 Tabel Jumlah Penilaian Aspek Rasa .....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pisau .....	17
Gambar 2.2 Talenan .....	18
Gambar 2.3 Baskom .....	18
Gambar 2.4 Timbangan Digital .....	19
Gambar 2.5 Dandang Kukus .....	19
Gambar 2.6 Kompor.....	20
Gambar 2.7 Cobek .....	20
Gambar 2.8 Spatula .....	21
Gambar 2.9 Wajan .....	21
Gambar 2.10 Rolling Pin .....	22
Gambar 4.1 Pisau .....	47
Gambar 4.2 Talenan .....	47
Gambar 4.3 Baskom .....	48
Gambar 4.4 Timbangan Digital .....	48
Gambar 4.5 Dandang Kukus .....	49
Gambar 4.6 Kompor.....	50
Gambar 4.7 Cobek .....	50
Gambar 4.8 Spatula .....	51
Gambar 4.9 Wajan .....	51
Gambar 4.10 Rolling Pin .....	52
Gambar 4.11 Blender .....	53

Gambar 4.12 Nangka Yang Sudah Dibersihkan .....	54
Gambar 4.13 Bumbu Lengkap Yang Sudah Di Haluskan .....	55
Gambar 4.14 Nangka Halus Yang Sudah Dicampur Bumbu.....	55
Gambar 4.15 Nangka Halus Yang Sudah Di Uleni .....	56
Gambar 4.16 Hasil Adonan Yang Sudah Dipotong Dan Digoreng .....	56
Gambar 4.17 Curve Rasa .....	58

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Pengantar Responden

Lampiran 3 Kuesioner Formulir Penilaian

Lampiran 4 Tabel Tunggal

Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Dendeng merupakan makanan yang berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar berasal dari sapi sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan (SNI 01-2908-1992). Dendeng merupakan salah satu cara pengawetan daging secara tradisional yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Dengan ini penelitian yang berjudul “ANALISIS PEMBUATAN DENDENG BATOKOK DENGAN BAHAN DASAR BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)” merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Pembuatan dendeng nangka tidak menggunakan daging sama sekali hanya menggunakan bahan dasar buah nangka. Itu merupakan makanan yang sehat yang dapat menjadi pilihan bagi masyarakat untuk dikonsumsi karena aman bagi tubuh kita.

Sampel adalah sebagian dari seluruh,"Dalam penelitian ini berjumlah 15 yang terdiri dari 11 mahasiswa atau karyawan STP AMPTA YOGYAKARTA dan 4 *expert* yang sudah mengetahui produk dendeng. Cara pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, mengisi kuisioner, dan dokumentasi. Metode analisis data menggunakan uji hedonic dan uji *t-test* diambil dari penilaian responden melalui kuisioner yang meliputi penelitian dendeng nangka dari aspek rasa,. Peneliti pun akan membuktikan seberapa perbedaan minat responden terhadap dendeng nangka dan dendeng sapi yang telah dibuat.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah kuantitatif. Variabel yang diukur adalah rasa. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil mengisi kuisioner, wawancara terhadap beberapa *expert* dan para mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta”. Disamping itu, pembahasan ini terbukti bahwa faktor rasa. Dendeng berbahan dasar buah nangka tidak memiliki perbedaan signifikan dengan dendeng daging dari aspek rasa. Untuk pengujian hipotesis pada variabel rasa menunjukkan *t* hitung lebih kecil dari *t* tabel ( $0,5960 < 2,145$ ), yang berarti bahwa  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak, bahwa artinya tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap rasa dendeng nangka dengan dendeng daging sapi.

**Kata Kunci : Dendeng, Nangka, Analisis**

## **ABSTRACT**

Dendeng is food in the form of plates made of sliced or ground fresh meat from healthy cows that have been seasoned and dried (SNI 01-2908-1992). Dendeng is one of the traditional ways of preserving meat that is well known by the Indonesian people. With this research entitled "ANALYSIS OF MAKING OF COCK FELLOW WITH NANGKA FRUIT BASIC MATERIALS (Artocarpus heterophyllus)" is a type of research that uses quantitative approaches with experimental methods. Making jackfruit jerky does not use meat at all, only using the basic ingredients of jackfruit. It is a healthy food that can be an option for people to consume because it is safe for our bodies.

The sample is part of the whole, "In this study amounted to 15 consisting of 11 students or employees of STP AMPTA YOGYAKARTA and 4 experts who already know the product of jerky. The method of data collection uses observation, interviews, filling out questionnaires, and documentation. The data analysis method uses the test. The hedonic and t-test were taken from the respondents' assessment through a questionnaire which included research on jackfruit jerky from the aspect of taste. The researcher will also prove how different the respondents' interest in jackfruit and beef jerky has been made.

The analysis used in this research is quantitative. The variable measured is taste. This study analyzes the data by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumers' answers with the results of filling out questionnaires, interviews with several experts and students of STP AMPTA Yogyakarta ". In addition, this discussion proved that the taste factor. The jackfruit-based jerky does not differ significantly from the meat jerky in terms of taste. To test the hypothesis on the taste variable, it shows that t count is smaller than t table ( $0.5960 < 2.145$ ), which means that  $H_0$  is accepted and  $H_a$  is rejected, that means there is no significant difference between the taste of jackfruit jerky and beef jerky.

**Keywords: Jerky, Jackfruit, Analysis**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Manusia mengenal dua jenis sumber makanan, yaitu yang berasal dari hewani, dan nabati. Secara umum hampir semua zat gizi yang diperlukan oleh tubuh terdapat pada kedua sumber makanan tersebut baik karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan lain sebagainya. Namun ada juga yang menjadikan salah satunya sebagai sumber makanannya karena beberapa alasan seperti kaum vegetarian yang hanya mengkonsumsi sumber nabati dan tidak mengkonsumsi makanan yang berasal dari hewan seperti daging, unggas, ikan atau hasil olahan lainnya, mengkonsumsi sumber makanan dengan mencari penggantinya dari bahan nabati dan mengolah menjadi bentuk, dan karakteristik yang tidak berbeda jauh dari bahan hewani terutama dalam hal kandungan gizi. Pola makanan vegetarian merupakan suatu pengaturan makanan yang baik (Ashriyyah, 2015:12)

Dendeng merupakan makanan yang berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar berasal dari sapi sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan (SNI 01-2908-1992). Dendeng merupakan salah satu cara pengawetan daging secara tradisional yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Dendeng diolah dengan menambahkan bumbu berupa rempah-rempah dan dikeringkan baik menggunakan bantuan sinar matahari ataupun dengan oven. Dendeng biasanya disajikan dengan cara digoreng dan

biasanya ditambahkan bumbu lainnya untuk meningkatkan citarasa dari dendeng tersebut. Ciri khas dari dendeng adalah kering, teksturnya lembut, menyatu atau padat, rasanya manis, dan dapat di simpan dalam jangka waktu yang lama.

Karakteristik dendeng yang baik dilihat dari segi warna yaitu memiliki warna coklat kehitaman. Warna dendeng yang coklat kehitam-hitaman disebabkan oleh reaksi Maillard. Gula pereduksi (glukosa, fruktosa) yang bereaksi dengan gugus amino pada suhu tinggi dan water activity rendah akan menimbulkan warna kecokelatan. Bila gula pasir yang kualitasnya baik dipergunakan pada pembuatan dendeng, maka warna dendeng kering tidak terlalu coklat atau hitam. Pada umumnya gula yang dipergunakan adalah gula aren (gula merah) yang pembuatannya memang sudah terjadi reaksi Browning (Iskandar, 2015:9).

Namun seiring dengan perkembangan zaman, kini dendeng dapat dikeringkan dan dimasak menggunakan oven sekaligus, sehingga dapat menghasilkan dendeng siap makan. Hal ini dapat memberikan peluang bagi industri-industri rumah tangga maupun menengah untuk mengembangkan usaha dendeng tradisional siap makan. Pengolahan dendeng giling merupakan pilihan dari beberapa metode pengolahan daging. Di Indonesia makanan dendeng sudah dikenal luas, bahkan bisa di kategorikan sebagai makanan khas nusantara. Dendeng yang akan dibuat oleh penulis yaitu dendeng batokok. Dendeng batokok merupakan masakan khas Sumatra Barat yang memiliki citra rasa yang lezat.

Dendeng batokok berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki citra rasa yang khas, sehingga perlu diperkenalkan lebih lanjut menjadi salah satu alternatif olahan daging. Proses produksi secara tradisional sering menghasilkan produk yang bervariasi kualitasnya, untuk itu diperlukan standarisasi terkait dengan proses pembuatan dendeng batokok sehingga akan dihasilkan produk dengan kualitas yang lebih homogen dan terjamin keamanannya.

Pada umumnya, bahan utama pembuatan dendeng batokok adalah irisan daging sapi yang diawetkan dengan cara dikeringkan atau dijemur di bawah terik matahari. Namun tidak semua orang dapat memakan daging. Disamping harganya yang relatif mahal, banyak juga beredar daging tidak segar dan tidak sehat, selain itu atas kesadaran masyarakat akan kandungan lemak dan kolesterol produk hewani dan berbahaya bagi kesehatan sehingga membuka peluang untuk menciptakan produk dendeng nabati yang harganya murah serta memanfaatkan kepopuleran dendeng dengan mencoba menciptakan olahan dendeng dari bahan lain. Dendeng berbahan dasar nabati telah dibuat sebelumnya yaitu dendeng jamur (Listyowati, 2014).

Dendeng merupakan salah satu produk daging kering yang banyak dibuat di Indonesia dan mempunyai masa simpan lebih dari 6 bulan dengan kadar air 15% sampai 20% dan pH 4,5 – 5,1. Warna dendeng yang coklat kehitaman disebabkan oleh reaksi pencoklatan selama proses pembuatan membentuk senyawa coklat yang dapat rasa yang pahit (Soeparno, 1995:16).

Dengan mensubstitusikan nangka bersama dengan bahan pengisi (tepung) menjadi produk makanan baru yang berkualitas seperti dendeng nangka awalnya hanya sebagai makanan tradisional bukan tidak mungkin jika ia akan menjadi makanan yang berkelas dan menjadi salah satu diversifikasi pangan yang sangat bergizi tinggi serta mempunyai peluang bisnis yang prospek cerah untuk masa depan.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis akan menyusun proposal dengan judul “**ANALISIS PEMBUATAN DENDENG BATOKOK DENGAN BAHAN DASAR BUAH NANGKA** (*Artocarpus heterophyllus*)”

## **B. Rumusan Masalah**

Masalah yang dapat diidentifikasi berdasarkan latar belakang permasalahan dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan dendeng batokok berbahan baku buah nangka ?
2. Apakah terjadi perbedaan yang signifikan tingkat kepuasan konsumen dendeng nangka dengan dendeng daging ?

## **C. Batasan Masalah**

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas dan untuk mempermudah memahaminya maka penulis memberikan batasan masalah yang hanya membahas tentang bagaimana perbedaan tingkat kepuasan dendeng berbahan dasar buah nangka dan dendeng berbahan dasar daging dari aspek rasa.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Dari latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka penulis dapat memberitahukan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan dendeng batokok berbahan baku buah nangka.
2. Untuk mengetahui perbedaan yang signifikan tingkat kepuasan konsumen dendeng nangka dengan dendeng daging.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian dalam penilaian responden terhadap hasil olahan dendeng batokok berbahan dasar buah nangka meliputi :

1. Bagi Penulis

Dapat menambah pengetahuan mengenai pembuatan dendeng batokok dengan bahan dasar buah nangka. Serta dapat mengetahui pemanfaatan buah nangka berdasarkan kualitas penggunaannya.

2. Bagi Lembaga Pendidikan

Sebagai bahan pustaka dan studi bagi lembaga pendidikan mengenai analisis pembuatan dendeng batokok dengan bahan dasar buah nangka.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan buah nangka sebagai bahan dasar pembuatan dendeng batokok.