

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan khas merupakan salah satu karya budaya masyarakat. Semua manusia memerlukan makanan untuk bertahan hidup, siapa pun dia, dari mana asalnya, berapapun umurnya, dan dalam keadaan sehat ataupun sakit. Oleh karena itu, makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi.

Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan mentah dari alam sekitar, sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing-masing. Misalnya, makanan di daerah pegunungan dengan di daerah pesisir pantai. Daerah pegunungan memiliki ketersediaan bahan makanan berupa variasi jenis tumbuhan yang dominan, sebaliknya di daerah pantai ketersediaan bahan makanan lebih dominan dengan variasi ikan (Haryono, 2013).

Gorontalo memiliki makanan tradisional yang mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi, baik karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral (contoh pada binthe biluhuta, pilitode, ilahe, kua bugis, tiliaya, dll (Arifasno Napu, 2008).

Gorontalo juga memiliki kue tradisional, warisan budaya yang banyak dinikmati, namun rentan dilupakan, padahal kue tradisional itu perlu dijaga dan dilestarikan. Apalagi dengan menjamurnya makanan-makanan ringan dari luar negeri, yang sangat disukai masyarakat modern kini. Salah satu karya masyarakat yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga, yang jika dikembangkan lebih baik lagi dapat menjadi sarana untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Gorontalo. Kue khas Gorontalo terdiri dari beberapa jenis yaitu, kue dumalo, dodol pocong, Wapili, Apangi, kolombengi.

Kaitannya dengan penulisan skripsi ini yaitu penulis bertujuan membuat sebuah sistem informasi database kandungan gizi dan proksimat yang mana dalam implementasinya memberikan informasi mengenai kandungan gizi dan proksimat dari produk makanan tradisional yang beredar di pasaran secara efektif dan efisien kepada masyarakat pada umumnya dan lembaga lembaga terkait pada khususnya.

Tahap penyusunan skripsi ini menggunakan bahasa pemrograman Microsoft Visual FoxPro 9.0, yang mana telah diakui keandalannya dalam pembuatan aplikasi berbasis database baik yang *single user*, *multi user*, maupun aplikasi database yang berupa *Client-Server*. Maka untuk itu penyusun mengambil judul “**Database Kandungan Gizi Proksimat Pada Kue Khas Tradisional Gorontalo**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana membuat database sistem informasi kandungan gizi proksimat pada kue tradisional ?
2. Apakah database sistem informasi kandungan gizi proksimat pada kue tradisional akan efektif dan efisien untuk digunakan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mendesain aplikasi database berbasis bahasa program
2. Menginput hasil-hasil penelitian kue khas tradisional Gorontalo kedalam satu aplikasi database.

1.4 Manfaat Penelitian

Kegunaan dari penelitian perancangan sistem informasi ini adalah:

a. Pengembangan Ilmu

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dalam mengembangkan ilmu pangan serta pengetahuan pemrograman komputer.

b. Praktisi

Sebagai bahan masukan kepada semua pihak yang berkepentingan terhadap kegiatan perancangan sistem informasi kandungan gizi proksimat pada kue tradisional.

c. Peneliti

Sebagai masukan bagi peneliti lain yang akan mengadakan penelitian selanjutnya dapat memberikan informasi bagi peneliti atau calon peneliti tentang masalah yang diteliti. Sebagai informasi tambahan yang memiliki data terstruktur yang di olah secara terkomputerisasi sehingga memudahkan penyimpanan pencarian, gizi proksimat pada kue tradisional khas Gorontalo.