BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ilabulo merupakan salah satu makanan khas daerah Propinsi Gorontalo, yang bahan pengisinya terdiri dari hati ampela, kulit ayam, atau menggunakan daging sapi maupun lemak sapi dan bahan pengikatnya adalah tepung sagu. Ilabulo umumnya dikonsumsi oleh semua kalangan umur karena memiliki rasa yang lezat dan gurih sebab diformulasi dengan menggunakan santan dan bumbu lainnya. Selain itu, bahan ilabulo mengandung lemak maka rasa ilabulo menjadi lebih enak dikonsumsi. Proses pengolahan biasanya dilakukan dengan dua cara yaitu dikukus dan dibakar, yang diproses menggunakan daun pisang sebagai bahan pengemas.

Bahan pengikat yang biasanya digunakan dalam pembuatan ilabulo adalah tepung sagu atau parutan pisang mentah. Selain tepung sagu sebagai bahan pengikat pada produk ilabulo bisa juga diformulasikan dengan tepung-tepung lain seperti tepung tapioka, tepung beras, tepung terigu, dan tepung jagung pulut. Pemanfaatan tepung jagung pulut sebagai bahan pengikat pada pembuatan ilabulo untuk mengurangi ketergantungan penggunaan pati sagu.

Pati sagu digunakan untuk membentuk tekstur yang padat dan kompak, menstabilkan emulsi, mengikat air dan memperbaiki sifat adonan. Keberadan sagu khususnya untuk Provinsi Gorontalo tergolong cukup langka, karena Gorontalo

bukan merupakan daerah penghasil sagu. Oleh sebab itu perlu dilakukan formulasi ilabulo dengan mengkombinasikan tepung sagu dengan jenis tepung lain yang memiliki kemampuan sebagi bahan pengikat. Jenis tepung lain yang dipilih adalah tepung jagung pulut.

Jagung pulut merupakan salah satu jenis jagung yang memiliki karakter special, karena kandungan amilopektin yang tinggi. Selain itu jagung pulut juga mengandung karbohidrat yang cukup tinggi, protein, lemak, serat kasar, air, abu dan amilosa. Data hasil penelitian Suarni dan Firmansyah (2005) melaporkan bahwa tepung jagung pulut mengandung karbohidrat sebesar 79,51-79,75%, protein 7,54-7,89%, lemak 2,05-2,17%, air 9,24-9,59% dan abu 1,05-1,08%, sehingga mendukung tepung jagung pulut ini dapat digunakan pada produk olahan. Dalam kajian ini penulis ingin melakukan atau ingin memformulasikan ilabulo dengan bahan pengikat yang terdiri dari pati sagu dan tepung jagung pulut.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana karakter fisik dan organoleptik ilabulo yang diformulasi dengan kombinasi tepung jagung pulut dan pati sagu sebagai bahan pengikat dalam produk ilabulo?

1.3 Tujuan penelitian

Untuk mengetahui karakter fisik dan organoleptik ilabulo yang diformulasi dari pati sagu dan tepung jagung pulut

1.4 Manfaat penelitian

Dapat mengetahui kombinasi formulasi bahan pengikat terhadap sifat fisik dan organoleptik ilabulo.