

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia terdiri atas berbagai macam suku, budaya dan jenis makanan yang berbeda merupakan cerminan dari beragamnya tradisi nusantara. Masing-masing daerah memiliki ciri khas makanan tersendiri termasuk di daerah Gorontalo. Gorontalo memiliki berbagai jenis makanan tradisional seperti woku, nasi jagung, milu siram, ilabulo, bilenthango, iloni dan sebagainya.

Bumbu iloni merupakan makanan khas Daerah Gorontalo yang bumbunya kaya akan rempah dan selalu menjadi makanan yang dihidangkan di berbagai acara. Pembuatan bumbu iloni tersebut memakan waktu yang lama dalam proses pengolahannya karena terdiri dari bahan rempah yang berbeda, sehingga dilakukan pengolahan bumbu iloni instan karena masyarakat cenderung membutuhkan waktu yang singkat dan praktis dalam pembuatan hidangan masakan iloni. Bumbu iloni belum dijual secara instan di pasaran dalam bentuk basah ataupun bubuk. Menurut Hambali, dkk (2005) bumbu instan merupakan campuran dari beberapa rempah-rempah dengan komposisi yang telah ditentukan dan dapat langsung digunakan sebagai bumbu masak untuk masakan pada makanan tertentu. Bumbu instan terdapat dalam dua bentuk yaitu bumbu instan berbentuk pasta dan bumbu instan berbentuk kering atau bubuk (powder). Pengolahan bubuk bumbu instan yang diolah dengan proses pengeringan dilakukan dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan, memudahkan pengemasan dan penyimpanan.

Pengeringan merupakan suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan menggunakan energi panas. Biasanya kandungan air bahan tersebut dikurangkan sampai suatu batas agar mikroba tidak dapat tumbuh lagi didalamnya (Winarno, 1980). Menurut Histifarina dan Murtiningsih (2004), dalam proses pengeringan, suhu pengeringan memegang peran sangat penting. Jika suhu pengeringan terlalu tinggi

akan mengakibatkan penurunan nilai gizi dan perubahan warna produk yang dikeringkan. Sedangkan bila suhu yang digunakan terlalu rendah, maka produk yang dihasilkan basah dan lengket atau berbau busuk, sehingga memerlukan waktu pengeringan yang terlalu lama.

Berdasarkan hal tersebut, dilakukan penelitian ini untuk mengetahui suhu dan lama pengeringan terhadap pembuatan bumbu iloni instan menjadi sebuah produk yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh suhu dan lama proses pengeringan terhadap bumbu iloni instan?
2. Bagaimana karakteristik kimia dan organoleptik bumbu iloni instan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama proses pengeringan terhadap sifat kimia bumbu iloni instan.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap bumbu iloni instan

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh suhu dan lama proses pengeringan terhadap bumbu iloni instan
2. Dapat memberikan informasi terbaru pada masyarakat mengenai proses pembuatan bumbu iloni instan.