

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam petelur merupakan ayam yang sangat efisien untuk menghasilkan telur, dan sangat potensial untuk diusahakan karena mudah untuk dipelihara, cepat berproduksi, dan produksinya berupa telur disukai masyarakat. Ayam petelur adalah ayam yang sangat efisien untuk menghasilkan telur dan mulai bertelur umur \pm 5 bulan dengan jumlah telur sekitar 250 - 300 butir per ekor per tahun (Susilorini *et al.* 2009).

Telur adalah salah satu bahan makanan yang berasal dari ternak unggas dan merupakan sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi, selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari protein, lemak, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti zat besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B kompleks.

Nutrisi merupakan kandungan zat dalam makanan sehat yang berfungsi untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan organ tubuh secara optimal. Nutrisi sendiri sering di sebut oleh masyarakat dengan istilah gizi. Nutrisi itu sendiri terbagi dalam beberapa jenis seperti: karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air. Selain itu, Nutrisi merupakan zat-zat gizi atau zat lain yang berhubungan dengan kesehatan dan penyakit, termasuk keseluruhan proses pemasukkan dan pengolahan zat makanan oleh tubuh manusia yang bertujuan menghasilkan energi yang nantinya akan digunakan untuk aktivitas serta mengeluarkan zat sisanya (hasil metabolisme). Nutrisi dapat dikatakan sebagai ilmu tentang makanan, zat-zat gizi, aksi, reaksi, dan keseimbangan yang berhubungan dengan kesehatan dan penyakit.

Istilah tiliaya lainnya, adalah sebutan bagi makanan khas Gorontalo yang sama-sama juga dianggap sebagai pahlawan pengusir rasa lesu dan haus di Ramadhan. Cita rasa tiliaya memang bukan sesuatu yang akrab di lidah

penikmatnya. Rasa manis yang mendominasi, sesaat setelah suapan pertama. Dulu, tiliaya harus ada saat tahlilan atau doa arwah. Biasanya di letakkan di samping nasi kuning.

Makanan ini menjadi rebutan usai tahlilan. Karena, agar bisa menikmati manisnya tiliaya. Waktu lain yang tepat untuk melepas kerinduan menyantap tiliaya adalah saat upacara adat dan Ramadhan. Meski tak semua melakukannya. Namun, bagi sebagian orang cukup fanatik. Kuliner ini wajib ada setiap buka puasa dan sahur. Kuliner ini biasanya hanya menggunakan dua butir telur, santan dari separuh kelapa utuh, dan gula arena tau gula merah yang sudah dilelehkan.

Menu ini dianggap istimewa karena tak setiap hari ada. Cara penikmatnya pun beragam. Sebagian besar penikmat, akan lebih memilih nasi kuning sebagai pendamping makanan tiliaya, Sebagian lagi cukup dengan nasi putih, sementara orang-orang yang lebih muda, lebih suka menikmatinya tanpa menu tambahan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian adalah bagaimana formulasi telur ayam buras terhadap sensori tiliaya.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui jumlah telur ayam buras yang tepat untuk tiliaya melalui uji sensori.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah untuk memberikan informasi terhadap masyarakat, khususnya masyarakat Gorontalo. Selain itu, sebagai bahan acuan bagi mahasiswa yang berniat untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai *Tili Aya*.