

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Gorontalo merupakan salah satu Provinsi termuda di pulau Sulawesi dengan kekayaan alam yang melimpah. Sebagai daerah serambi madinah, Gorontalo memiliki ragam aset budaya yang mampu menarik perhatian wisatawan (Ditjen PU, 2012), salah satunya yaitu ragam kuliner/makanan tradisional khas Gorontalo (Surur, 2013). Pangan tradisional adalah makanan, jajanan dan minuman serta bahan campuran yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Anon, 1996).

Makanan tradisional berperan penting dalam identitas lokal suatu daerah, perilaku konsumen, transfer budaya warisan untuk generasi mendatang (Suprpto, 2011). Adapun ciri utama makanan tradisional Indonesia adalah (1) kaya akan rempah, (2) mengandung banyak sayuran, (3) berbahan dasar hewani dan (4) sumber protein hewannya lebih tinggi dibandingkan protein nabatinya (Anon, 2012), karena memiliki efek yang luas, pangan tradisional ini banyak dikaji mulai dari konsumen, pemasaran dan juga kandungan gizi dari suatu pangan tradisional. Adanya pangan tradisional dapat membantu masyarakat dalam mengkonsumsi pangan yang beragam, bergizi dan berimbang serta aman. Hal ini disebabkan karena pangan tradisional jenisnya beragam, jumlahnya banyak dan mengandung nilai gizi yang cukup tinggi serta tidak menggunakan zat kimia tambahan yang dapat merusak tubuh. Selain itu biasanya makanan tradisional diolah dari bahan lokal sehingga tidak menimbulkan kekhawatiran jika dikonsumsi. Setiap provinsi memiliki makanan tradisional/khas yang membedakannya dengan provinsi lain.

Misalnya gudeg dari Jogja, lumpia dari Semarang, bubur Manado dari Sulawesi Utara, ayam betutu dari Bali, dan empek-empek dari Palembang.

Beberapa penelitian berhasil mengungkap nilai gizi yang terkandung dalam makanan tradisional, diantaranya Yusa (2013) yang menunjukkan bahwa kandungan gizi makanan tradisional khas Kabupaten Gianayar Bali sangat bervariasi, yaitu kadar protein berkisar antara 3,34% - 24,40%, kadar lemak berkisar antara 0,50-40,76% dan karbohidrat berkisar antara 0,95% - 52,10% (Utami (2012) membuktikan bahwasanya Coto Makassar mengandung karbohidrat sebesar 4,02 gr - 5,5 gr, protein sebesar 20,82 gr – 26,56 gr dan lemak sebesar 16 gr- 22,58 gr. Terdapat beberapa makanan tradisional khas Gorontalo yang juga rasanya enak namun kurang terekspos media yaitu tiliaya, ilabulo, sabongi. Ketiga makanan tradisional ini berasal dari Gorontalo.

*Tiliaya* adalah salah satu sajian makanan atau boleh dikatakan sebagai cemilan khas Gorontalo yang sering dikonsumsi setelah selesai makan khususnya pada bulan Ramadhan. *Tiliaya* dipercaya memiliki manfaat bagi tubuh yaitu dapat menggantikan cairan tubuh yang hilang, sehingga pada umumnya *Tiliaya* dijadikan sebagai makanan penutup diwaktu sahur pada bulan Ramadhan agar dapat mengurangi rasa haus saat berpuasa. Pada masa sekarang, *Tiliaya* hanya ditemukan pada acara-acara adat saja, bahkan remaja Gorontalo masih banyak yang tidak mengetahui atau mengenal dengan jenis makanan khas tersebut. Selain telur, terdapat beberapa bahan lain yang digunakan dalam pembuatan *Tiliaya* ini antara lain gula merah (gula aren) dan santan kelapa. Penggunaan gula merah dengan tujuan untuk menciptakan rasa manis pada makanan khas tersebut,

sedangkan penambahan santan kelapa pada Tiliaya dapat memberikan suatu cita rasa yang gurih pada Tiliaya ini. Masih sedikitnya literatur yang membahas mengenai kandungan zat gizi makanan tradisional khususnya makanan tradisional khas Gorontalo menyebabkan penulis tertarik untuk meneliti seberapa besar kandungan zat gizi yang terdapat pada Tili aya.

Berdasarkan hal di atas, maka akan dilakukan penelitian mengenai uji kandungan gizi (proksimat) terhadap Tiliaya (makanan khas Gorontalo) yang menggunakan jenis telur ayam kampung dan telur itik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

- a. Berapa kadar *zat gizi (proksimat)* dalam Tiliaya yang menggunakan jenis telur ayam kampung?
- b. Berapa kadar *zat gizi (proksimat)* dalam Tiliaya yang menggunakan jenis telur itik?

## **1.3 Tujuan**

- a. Untuk Mengetahui seberapa besar kandungan gizi zat makanan (proksimat) yang terdapat pada Tiliaya yang menggunakan jenis telur ayam kampung.
- b. Untuk Mengetahui mengetahui seberapa besar kandungan gizi zat makanan (Proksimat) yang terdapat pada Tiliaya yang menggunakan jenis telur Itik.

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang dapat diharapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Sebagai informasi mengenai kadar proksimat pada Tiliaya yang menggunakan jenis telur ayam kampung.
- b. Sebagai informasi mengenai kadar *proksimat* pada Tiliaya yang menggunakan jenis telur itik.
- c. Sebagai acuan untuk melakukan penelitian lebih lanjut.