

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat di manfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan makanan dalam hal ini yaitu adalah pembuatan tiliaya. Telur juga merupakan produk dari unggas selain daging, karena mengandung zat makanan yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti protein dengan asam amino yang lengkap, lemak, vitamin, mineral, serta memiliki daya cerna yang tinggi, sehingga banyak masyarakat yang mengkonsumsinya.

Telur merupakan salah satu produk peternakan unggas yang mudah dicerna dan memiliki kandungan gizi lengkap. Kuning telur mengandung 52% bahan padat yang terdiri dari 31% protein, 64% lipid (41,9% trigliserida; 18,8% fosfolipid; dan 3,3% kolesterol), 2% karbohidrat dan 3% abu. Kuning telur dibungkus oleh membran vitelin. (Syarief dan Halid, 1990).

Tiliaya merupakan sajian makanan atau cemilan khas Gorontalo yang menggunakan bahan utama telur. Telur yang digunakan sebaiknya telur segar karena akan mempengaruhi rasa dan tekstur tiliaya kemudian dicampurkan dengan bahan lain yaitu santan kelapa dan gula merah. Makanan khas Gorontalo ini memiliki cita rasa yang gurih karena, ditambahkan santan kelapa dalam campuran bahan sajinya. Selain terjangkau secara ekonomis makanan ini konon kabarnya membuat tubuh kita jadi kuat di saat kita berpuasa “menahan lapar”.

Tiliaya menjadi syarat dalam momentum tradisi tertentu misalnya pada pembacaan doa-doa arwah, makanan ini wajib di sajikan pada tokoh-tokoh pembesar seperti ustad, kepala desa dan para tokoh adat di saat mempunyai hajatan pesta dan doa-doa keselamatan lainnya. Hingga saat ini tiliaya menjadi makanan ciri khas warga Gorontalo tak ketinggalan pada momentum Ramadhan. Makanan ini menjadi menu dan tradisi masyarakat Gorontalo di saat sahur dan buka puasa. Namun jika dilihat dari bahan dasar pembuatannya bisa dipastikan tiliaya mengandung kolesterol yang cukup mengkhawatirkan.

Permasalahan yang dihadapi dalam analisis makanan tradisional tiliaya adalah sulitnya mendapatkan instrumen analisis yang akurat, selektif dan sensitif terhadap suatu senyawa yang terkandung dalam makanan, diantaranya adalah kolesterol sehingga menjadi kontrol kualitas makanan dan minuman sulit dilakukan secara reguler terhadap makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat di Indonesia.

Kolesterol memang diproduksi oleh tubuh semua makhluk hidup termasuk manusia, Namun kadar kolesterol akan bertambah jika mengkonsumsi makanan yang mengandung lemak jenuh dan kolesterol tanpa terkecuali Tiliaya yang menggunakan santan. Terlebih lagi masyarakat Gorontalo tidak sedikit yang membuat Tiliaya dengan menggunakan bahan dasar telur ayam kampung. Sehingga diduga dapat meningkatkan kandungan LDL dalam Tiliaya yang nantinya akan menjadikan Tiliaya sebagai salah satu makanan khas Gorontalo yang kurang baik untuk kesehatan tubuh. Namun, seperti yang telah diketahui bahwa penggunaan santan dalam suatu jenis makanan dapat meningkatkan LDL dalam tubuh

sehingga memungkinkan dapat menyebabkan penyakit kolesterol, terlebih lagi dalam satu jenis bahan makanan yang berbahan dasar telur (telur ayam kampung dan telur itik) yang memiliki kandungan kolesterol pada kuning telurnya, dibandingkan dengan jenis telur unggas lainnya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah kandungan kolesterol pada tiliaya telur ayam kampung?
2. Berapakah kandungan kolesterol pada tiliaya telur itik?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kandungan kolesterol dalam tiliaya telur ayam kampung dan telur itik baik secara kualitatif.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai informasi dan menambah ilmu pengetahuan kepada masyarakat yang ingin mengetahui kandungankolesterol dalam tiliaya yang menggunakan telur bebek dan telur ayam kampung.