

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk ternak yang berasal dari unggas yang sempurna, karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap bagi pertumbuhan makhluk hidup baru. Telur juga merupakan salah satu produk utama yang dihasilkan unggas dengan nilai gizi tinggi, karena mengandung zat-zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh seperti protein, vitamin, dan mineral serta memiliki daya cerna yang tinggi, cocok untuk semua lapisan masyarakat baik anak-anak maupun orang tua. Kegunaan yang paling umum adalah untuk lauk pauk, selain itu untuk masyarakat Gorontalo telur juga bisa dibuat sebagai makanan olahan tradisional seperti tiliaya.

Tiliaya merupakan makanan khas tradisional masyarakat Gorontalo yang bahan dasarnya dari telur, santan kelapa serta gula merah. Selain itu, Menurut Rigap, (2013) Tiliaya merupakan pilihan makanan khas malam pertama sahur orang Gorontalo tempo dulu. Makanan berupa kukusan yang terbuat dari gula merah, telur, dan santan ini hanya di makan pada saat sahur. Menurut sejarahnya, makanan ini pertama kalinya di buat oleh seorang putri raja Gorontalo yang bernama Tiliaya dan dijadikan makanan khas kaum bangsawan terutama disajikan untuk menyambut tamu kehormatan kerajaan. Lama kelamaan, sering berubahnya sistem pemerintah di daerah Gorontalo, biasanya makan khas ini sering disajikan dalam acara-acara seperti pembeatan, khitanan, perkawinan, peringatan hari-hari besar sehingga acara resmi pemerintahan Gorontalo dan juga disajikan dalam doa arwah (tradisi Gorontalo yang mendoakan orang yang telah meninggal dunia).

Seiring perkembangan zaman perlu diperlukan inovasi baru yang dapat menambah nilai gizi pada pembuatan tiliaya dengan bahan dasar telur ayam kampung. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan yaitu dengan menambahkan daun kelor kedalam adonan tiliaya. Daun kelor merupakan tumbuhan yang banyak tumbuh diberbagai daerah di Indonesia. Daun kelor mengandung unsur-unsur multi zat gizi mikro yang sangat dibutuhkan oleh ibu hamil diantaranya beta carotene, thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng dan vitamin C sehingga dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan status gizi ibu hamil. Tumbuhan ini mudah ditemukan di seluruh wilayah Indonesia dan dapat dikonsumsi sebagai sumber makanan yang kaya akan protein, asam amino, mineral dan vitamin. Dalam 100 gram daun kelor terdapat vitamin C setara 7 kali vitamin C yang ada dalam buah jeruk, 4 kali vitamin A dalam wortel, 4 kali

kalsium dalam susu, 3 kali kalium dalam pisang, dan 2 kali protein dalam sebutir telur (Jonni *et.al*, 2008).

Tanaman kelor (*Moringa oleifera lamk*) merupakan bahan makanan lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan bagi ibu-ibu yang sedang menyusui, karena mengandung senyawa fitosterol yang berfungsi meningkatkan dan memperlancar produksi ASI (efek laktagogum). Secara teoritis, senyawa-senyawa yang mempunyai efek laktagogum diantaranya adalah sterol. Sterol merupakan senyawa golongan steroid (Nurmalasari, 2008). Selama ini penggunaan daun kelor hanya dimanfaatkan oleh masyarakat secara langsung untuk dimasak menjadi sayur yang langsung dikonsumsi. Manfaat daun kelor yang begitu besar menjadikan sebuah inovasi baru dalam bidang pangan dimana tepung daun kelor dapat dimanfaatkan untuk menambah dan memperbaiki kandungan nutrisi pada tiliaya dengan harapan dapat menjadi anti oksidan, sehingga dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan imun konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas tiliaya ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kualitas tiliaya dari telur ayam kampung dengan penambahan tepung daun kelor.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti yaitu menambah wawasan peneliti dalam ilmu biologi, pertanian dan peternakan serta sebagai syarat untuk penyusunan skripsi.
2. Sebagai sumbangan informasi bagi mahasiswa, dosen, dan instansi serta pihak – pihak terkait dalam bidang pertanian tentang bahan antibakteri yang berasal dari tanaman kelor.
3. Diharapkan dapat dijadikan acuan bagi masyarakat khususnya masyarakat Gorontalo untuk dapat memanfaatkan daun kelor sebagai makanan tambahan.

1.5 Hipotesis Penelitian

Penambahan tepung daun kelor diduga dapat mempengaruhi kualitas tiliaya ayam kampung.

