

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan khas daerah merupakan jenis makanan yang bisa dinikmati di berbagai daerah. Ilabulo merupakan salah satu makanan tradisionial di provinsi Gorontalo dengan bahan dasar pembuatan ilabulo adalah tepung sagu dan jeroan ayam. Dulunya makanan ilabulo ini adalah makanan khusus para raja atau makanan jamuan buat orang-orang yang datang berjamu ke Gorontalo, tetapi dengan perkembangannya zaman, produk ilabulo itu sendiri sudah mulai dikonsumsi oleh semua masyarakat dan kalangan umur karena memiliki rasa yang lezat dan gurih sebab di formulasi dengan menggunakan santan dan bumbu lainnya. Selain itu bahan ilabulo mengandung lemak maka rasa ilabulo menjadi lebih enak di konsumsi. Proses pengolahan biasanya di lakukan dengan dua cara yaitu dikukus dan di bakar, yang di proses menggunakan daun pisang sebagai bahan pengemas.

Bahan pengikat yang biasanya di gunakan dalam pembuatan ilabulo adalah tepung sagu atau parutan pisang mentah. Pati sagu di gunakan untuk membentuk tekstur yang padat dan kompak, menstabilkan emulsi, mengikat air dan memperbaiki sifat adonan. Pati sagu adalah bahan utama yang digunakan pada pembuatan produk-produk makanan termasuk ilabulo. Karena pati sagu memiliki komponen-komponen gizi yang baik untuk kesehatan. Komponen yang terdapat di pati sagu yaitu. Kalori, protein, lemak, karbohidrat, air, fosfor kalsium, dan besi. Sehingga pati sagu ini dijadikan bahan utama pada pembuatan produk ilabulo ini.

Beberapa faktor yang mempengaruhi cita rasa dari ilabulo yaitu dari segi campuran bahan, proses pembakaran atau pengukusan, tepung yang di gunakan, dan campuran daging tentunya. Jika proses pengolahan di lakukan dengan baik dan benar maka akan menghasilkan juga hasil yang baik dari segi tekstur, aroma, rasa, dan kekenyalan. Tidak kalah penting dalam pembuatan produk ilabulo adalah jenis tepung yang di gunakan, karena tepung bersifat mengikat dan

mempunyai beberapa komponen yang bisa di gunakan sebagai bahan olahan masakan. Seperti membentuk adonan dan struktur produk, serta mempengaruhi warna dan aroma selama pemanggaman. Campuran daging akan menambah rasa dari produk ilabulo itu sendiri. Daging yang sering digunakan pada produk ilabulo yaitu daging ayam. Karena daging ayam adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi dan kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Sehingga banyak dari kalangan masyarakat menggunakan daging ayam sebagai olahan campuran pada pembuatan produk ilabulo itu sendiri.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian uji sensorik yang meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa ilabulo dengan menggunakan daging ayam, ampela ayam, kulit ayam, hati ayam sebagai bahan pengisiannya dan tepung sagu sebagai bahan pengikatnya.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini berapakah nilai organoleptik dan kandungan lemak ilabulo dan ayam broiler

1.3 Tujuan Penelitian

untuk mengetahui nilai i organoleptik dan nilai kandungan lemak ilabulo dengan presentasi bahan isi yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

ini agar peneliti dan kalangan masyarakat dapat mengetahui sensorik ilabulo dan nilai gizi dari ilabolo dengan bahan isi yang berbeda.

