

PENGUNAAN TIGA JENIS DAGING TERHADAP NILAI KANDUNGAN LEMAK, PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK ILABULO

Siswatiana Rahim Taha, Fiqi Panamon, dan Nibras K Laya

¹⁾Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

Jl. Prof Ing B.J Habibie, Moutong, Tilongkabila, Kabupaten Bonebolango, 96119

*Corresponding Author: Email: siswatiana.taha@ung.ac.id

ABSTRACT

This study aims to analyze the level of preference and nutritional value of ilabulo with different filling ingredients. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of 3 treatments and 4 replications. The research treatments were P1 (100 grams of chicken meat), P2 (100 grams of beef), P3 (100 grams of mutton). The parameters observed were the sensory value and the fat and protein content of the ilabulo. The highest fat content in this study was beef ilabulo (8.33%), chicken meat ilabulo (6.15%) while the value of mutton ilabulo (4.49%). As for the protein content in each ilabulo, namely chicken meat ilabulo (18.21%), beef ilabulo (16.65%), mutton ilabulo (13.80%). The organoleptic value of the texture of the ilabulo with different meat, namely chicken meat ilabulo. The analysis showed that the ilabulo with different meat ingredients varied the texture of the ilabulo, as well as the color where mutton ilabulo had a blackish gray color compared to chicken and beef ilabulo. The panelists preferred the aroma of chicken meat ilabulo to beef ilabulo and mutton ilabulo. Beef ilabulo has a higher elasticity value than chicken meat ilabulo and mutton ilabulo. As for the taste of ilabulo from this treatment, panelists are more interested in chicken meat ilabulo because it has a distinctive taste than beef ilabulo and mutton ilabulo.

Keywords: *Ilabulo, Chicken, Beef, Mutton, Fat, Protein, Organoleptics*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesukaan dan nilai kandungan gizi ilabulo dengan penambahan daging bahan isi yang berbeda. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan penelitian adalah P1 (100 gram daging ayam), P2 (100 gram daging sapi), P3 (100 gram daging kambing). Parameter yang diamati adalah nilai sensorik dan kandungan lemak dan protein ilabulo. Kandungan lemak tertinggi pada penelitian ini yaitu ilabulo daging sapi (8.33%), ilabulo daging ayam (6.15%) sedangkan untuk nilai ilabulo daging kambing (4.49%). Adapun untuk kandungan protein pada ilabulo masing-masing yaitu ilabulo daging ayam (18.21%), ilabulo daging sapi (16.65%), ilabulo daging kambing (13.80%). Nilai organoleptik tekstur ilabulo dengan daging yang berbeda yaitu ilabulo daging ayam. Analisis ragam menunjukkan bahwa ilabulo dengan bahan isi daging yang berbeda (daging ayam, sapi dan kambing) membuat tekstur ilabulo menjadi bervariasi pula, begitu pula terhadap warna dimana ilabulo daging kambing memiliki warna abu kehitaman dibandingkan dengan ilabulo daging ayam maupun ilabulo daging sapi. Untuk aroma ilabulo daging ayam lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan ilabulo daging sapi maupun ilabulo daging kambing. Ilabulo daging sapi memiliki nilai skor kekenyalan lebih tinggi dari ilabulo daging ayam dan ilabulo daging kambing. Adapun untuk rasa ilabulo dari perlakuan ini, ilabulo daging ayam lebih diminati oleh panelis karena memiliki rasa yang khas dari pada ilabulo daging sapi dan ilabulo daging kambing.

Kata kunci: *Ilabulo, Daging Ayam, Daging Sapi, Daging Kambing, Lemak, Protein*

PENDAHULUAN

Makanan khas daerah merupakan jenis makanan yang biasa dinikmati di berbagai daerah. Setiap daerah memiliki ciri khas makanan dan pada umumnya disesuaikan dengan bahan makanan yang digunakan atau dipadukan dengan teknik memasaknya.

Di daerah Gorontalo sendiri, memiliki makanan khas yang dinamakan ilabulo. Ilabulo sebagai salah satu makanan tradisional provinsi Gorontalo umumnya berbahan baku jeroan ayam dan disajikan pada setiap perayaan, bercita rasa gurih dan beraromakhas dan telah membudidaya (Harmainet *al.*, 2017). Ilabulo sebagai salah satu makanan tradisional provinsi Gorontalo umumnya berbahan baku jeroan ayam dan disajikan pada setiap perayaan, bercita rasa gurih dan beraroma khas dan telah membudidaya. Makanan sebagai salah satu indicator hubungan sosial pada perayaan pernikahan dan perayaan lainnya, makanan selalu diperlukan untuk kelangsungan hidup manusia, memiliki historis dan symbol budaya yang erat. Penelitian diversifikasi ilabulo dengan bahan baku lainnya selain jeroan ayam (hati dan empala) sudah pernah dilakukan seperti ikan patin. Bahan dasar pembuatan ilabulo adalah tepung sagu ditambahkan hati dan ampela ayam, santan, minyak kelapa, dan bumbu dengan citarasa yang pedas, dibungkus dengan daun pisang selanjutnya dibakar atau dikukus.

Pembuatan ilabulo dengan penambahan daging sapi, kambing dan ayam dilakukan untuk menambah variasi rasa dengan aroma berbeda dari produk ilabulo pada umumnya. Pada umumnya masyarakat hanya mengkonsumsi ilabulo tetapi tidak mengetahui kandungan gizi dari produk ilabulo, dengan mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik dari produk ilabulodagingsapi, kambing dan ayamini, maka diharapkan dapat memberi informasi kepada masyarakat tentang kandungan gizi pada produk ilabulo daging sapi, kambing dan ayam tersebut. Selain itu, pengembangan produk makanan khas daerah berbahan dasar

tepung sagu ini sangat penting untuk dilakukan, dalam rangka mendukung program pemerintah tentang penganeekaragaman produk pangan, dan mengurangi konsumsi beras di kalangan masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi dari produk ilabulo daging sapi, kambing dan ayam dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk ilabulo daging sapi, kambing dan ayam melalui uji organoleptik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2021. Bertempat di Labolatorium Peternakan, Fakultas Pertanian, kampus 4 Universitas Negeri Gorontalo, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango. Adapun rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan sehingga formulasi ilabulo sebagai berikut :

Formulasi Pembuatan Ilabulo

Perlakuan yang digunakandalampenelitian
 P1 = 100 gram daging ayam + 25 gram tepung sagu + 10 gram bawang merah+ 15 gram bawang putih + 2 gram lada + 5 gram cabai + 1 gram gula pasir + 50 gram santan + 2 gram garam

P2 = 100 gram daging sapi + 25 gram tepung sagu + 10 gram bawang merah + 15 gram bawang putih+ 2 gram lada + 5 gram cabai + 1 gram gula pasir + 50 gram santan + 2 gram garam

P3 = 100 gram dagingkambing + 25 gram tepung sagu + 10 gram bawang merah + 15 gram bawangputi + 2 gram lada + 5 gram cabai + 1 gram gula pasir + 50 gram santan + 2 gram garam.

Model matematika dari rancang anacak lengkap (RAL) menurut Steel dan Torrie (1993) adalah sebagai berikut:

$$Y_{ij} = \mu + t_i + E_{ij}$$

Proses Pembuatan Ilabulo

Siapkan air untuk rebus daging (ayam, sapi, kambing) secukupnya,

sebelum merebus tambahkan 1 sendok kecil garam, masukan 2 lembar daun jeruk, 2 lembar daun salam dan 2 cm jahe yang sudah dimemarkan lalu rebus air sampai mendidih. Setelah mendidih masukan daging ayam rebus sampai matang. Setelah matang angkat lalu sisihkan dan potong kecil-kecil daging ayam. Haluskan bumbu-bumbu. Uleklah, 1 cm jahe, caberawit, bawang merah, bawang putih.. Siapkan wajan lalu bumbu yang sudah dihaluskan ditumis sampai tercium aroma wangi. Setelah tercium aroma wangi masukan potongan daging (ayam, sapi dan kambing) campur dan aduk hingga bumbu halus tercampur sempurna. Tambahkan bumbu campuran yang sudah dibuat tadi (campuran 50 gram santan, 25 gram tepung sagu, dan air) aduk kembali dalam wajan. Masak hingga meletup dan menjadi bubur, setelah matang angkat lalu dinginkan. Setelah dingin bungkus menggunakan daun pisang tetapi sebelum membungkus daun pisang di olesih minyak goreng secukupnya agar ilabulo yang nanti dipanggang tidak lengket. Setelah semua ilabulo dibungkus sekarang panggang atau kukus ilabulo diatas bara api hingga matang. Variabel yang diamati pada penelitian ini adalah analisis sifat kimia ilabulo yang meliputi protein, lemak.

Kandungan tersebut diuji berdasarkan uji labolatorium. Sifat sensori meliputi tekstur, warna, kekenyalan dan rasa menggunakan uji skoring. Uji scoring dilakukan oleh 25 orang panelis semi terlatih. Data yang diperolahakan dianalisis menggunakan analisis sidik ragam. Apabila perlakuan menunjukkan pengaruh nyata maka dilanjutkan dengan Uji Duncan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar lemak Ilabulo

Kadar lemak ilabulo dengan daging yang berbeda untuk masing - masing perlakuan P1 (ilabulo daging ayam) yaitu 6.15 %, P2 (ilabulo daging sapi) 8.96%, dan P3 (ilabulo daging kambing) 4.49%. Analisis ragam menunjukkan bahwa jenis daging yang berbeda sebagai bahan isi

pada ilabulo berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak ilabulo daging.

Tabel 1. Rata-rata Kadar Lemak dan Protein Ilabulo

Variabel	P1	P2	P3
Kadar Lemak	6.15 ^c	8.96 ^b	4.49 ^a
Kadar Protein	18.21 ^a	16.65 ^b	13.80 ^c

Ket: menunjukkan berbeda nyata ($P < 0,05$).

Kadar lemak Ilabulo

Kadar lemak ilabulo dengan daging yang berbeda untuk masing - masing perlakuan P1 (ilabulo daging ayam) yaitu 6.15 %, P2 (ilabulo daging sapi) 8.96%, dan P3 (ilabulo daging kambing) 4.49%. Analisis ragam menunjukkan bahwa jenis daging yang berbeda sebagai bahan isi pada ilabulo berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak ilabulo daging. Hasil analisa kadar lemak pada produk ilabulo diatas, menunjukkan bahwa kandungan kadar lemak rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan penggunaan daging sapi (P2) yaitu 8.96%, sedangkan kadar lemak terendah terdapat pada perlakuan dengan daging kambing (P1) yaitu 4.49%. USDA (2014) menyatakan ditinjau dari segi nilai gizinya, daging kambing mengandung asam amino esensial dan non esensial. Daging kambing mengandung taurin, karnitin dan inosin yang tinggi yang sangat penting bagi kesehatan. Lemak daging kambing mengandung sekitar 50% lemak jenuh dan 50% lemak tidak jenuh dengan level asam oleic (C18-1) yang tinggi. Dibandingkan dengan nilai gizi daging lainnya, daging kambing lebih baik dari daging sapi dan daging ayam. Diketahui daging sapi memiliki kadar lemak 7.9 gram secara signifikan dapat meningkatkan kadar lemak pada ilabulo, jika dibandingkan dengan lemak ayam 6.3 gram dan lemak kambing 2.6 gram.

Hal ini dikarenakan umumnya sumber lemak pada karkas ada pada daging, sehingga pada pembuatan olahan pangan yang menggunakan daging sebagai bahan utama semakin sedikit daging yang digunakan maka akan menghasilkan lemak yang rendah pula, namun proses pengolahan dengan pemanasan pada bahan pangan, juga dapat menyebabkan terjadinya kerusakan

lemak yang terkandung dalam bahan pangan tersebut. Tingkat kerusakannya sangat bervariasi tergantung suhu yang digunakan serta lamanya waktu proses pengolahan. Makin tinggi suhu yang digunakan, maka kerusakan lemak akan semakin intens (Palupi, et al., 2007). Lemak dan minyak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Selain itu, lemak dan minyak juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan karbohidrat dan protein. Lemak dan minyak terdapat pada hampir semua bahan pangan dengan kandungan yang berbeda-beda. Berbagai bahan pangan seperti daging, ikan, telur, susu, apokat, kacang tanah, dan beberapa jenis sayuran mengandung lemak atau minyak yang biasanya termakan bersama bahan tersebut. Penambahan lemak dimaksudkan untuk menambah kalori serta memperbaiki tekstur dan cita rasa bahan pangan (Winarno, 2008).

Kadar Protein

Rata-rata kadar protein ilabulo akibat perlakuan sebagai berikut P1= 18,219% ; P2= 16.653% ; dan P3= 13,807%. Hal ini terbilang cukup tinggi mengingat standar mutu SNI kadar protein pada bakso hanya 9%, sedang nilai tertinggi pada perlakuan P1 dan kadar protein terendah pada perlakuan P3 masih jauh di atas standar SNI. Walaupun untuk standar mutu SNI khusus ilabulo belum diketahui. Berdasarkan analisis ragam pengaruh perlakuan terhadap kadar protein menunjukkan perbedaan nyata ($p < 0,5$). Tinggi rendahnya kadar protein disebabkan karena banyak sedikitnya daging dan tepung sagu yang digunakan. Menurut Mujiono, (1995) penyuplai protein terbanyak dalam produk pangan dengan bahan baku daging dan sagu adalah daging, oleh karena itu kandungan protein bakso berhubungan erat dengan jumlah daging yang digunakan sebagai bahan baku utama. Walaupun proses pelumatan daging dalam pengolahan ilabulo tidak seperti pada bakso, proses pemecahan protein dan hasil pemecahan protein yang bersifat larut dalam air

sebagian akan larut dalam air akibat pengukusan atau pembakaran sehingga mengurangi kadar protein ilabulo (Nurmala dkk, 2020).

Tekstur Ilabulo

Skor tekstur ilabulo dengan bahan isi yang berbeda skor tertinggi 5,00 pada P1 (ilabulo daging ayam) dan skor terendah 3.16 pada P3 (ilabulo daging kambing). Analisis ragam menunjukkan bahwa ilabulo dengan bahan isi yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tekstur ilabulo daging ayam, ilabulo daging sapi maupun ilabulo daging kambing.

Tabel 2 Hasil Analisis Organoleptik Ilabulo

Variabel	P1	P2	P3
1. Tekstur	5.00 ^a	4.32 ^b	3.16 ^c
2. Warna	3.84 ^c	4.28 ^b	4.64 ^a
3. Kekenyalan	4.96 ^a	2.76 ^c	4.48 ^b
4. Aroma	3.20 ^c	4.16 ^b	4.84 ^a
5. Rasa	4.72 ^a	3.48 ^b	2.24 ^c

Ket : menunjukkan berbedanya

Berdasarkan uji Duncan perlakuan P1 berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) lebih tinggi dari perlakuan P2 dan P3, begitu pula antara perlakuan P1 dengan P2 dan P3 serta P2 dengan P3. Hal ini menunjukkan bahwa daging pengisi yang berbeda pada produk ilabulo akan mempengaruhi tekstur ilabulo. Panelis lebih menyukai ilabulo daging ayam dibandingkan dengan penggunaan daging sapi maupun ilabulo daging kambing. Ilabulo daging ayam menjadi lebih halus sedangkan untuk penggunaan daging sapi dan daging kambing membuat ilabulo menjadi tidak halus. Hal ini disebabkan oleh kandungan lemak yang bercampur dengan tepung sagu, sehingga menghasilkan tekstur yang kenyal sehingga disukai oleh panelis. Sejalan dengan pendapat Sitti Nadirah (2019), menyatakan kandungan lemak pada hati dan ampela ayam yang ditambahkan pada sagu, dapat menghasilkan tekstur yang kenyal khas, sehingga disukai oleh panelis.

Warna Ilabulo

Warna ilabulo dengan bahan isi yang berbeda skor tertinggi 4.64 pada P3 (ilabulo daging kambing) dan skor

terendah 3.84 pada P1 (ilabulo daging ayam). Analisis ragam menunjukkan bahwa ilabulo dengan bahan isi yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap warna ilabulo. Hasil ini menunjukkan bahwa ilabulo dengan bahan isi daging yang berbeda member warna ilabulo yang berbeda juga, ilabulo daging ayam (3.84%) memiliki skor berwarna abu keputihan, Adapun untuk ilabulo daging sapi (4.28%) rata-rata panelis menyatakan bahwa warnai labulo abu-abu, sedangkan untuk warna ilabulo daging kambing panelis memberikan skor (4.84%) yaitu warna abu kehitaman. Sejalan dengan penelitian Tahir, *et al.* (2020) dimana warna ilabulo yang paling disukai yaitu ilabulo daging ayam, dibandingkan ilabulo dengan kulit, hati dan empela ayam broiler.

Kekenyalan Ilabulo

Hasil ini menunjukkan bahwa kekenyalan ilabulo dengan bahan isi daging member kekenyalan ilabulo yang berbeda, ilabulo daging ayam terasa lebih kenyal (4.96%) dibandingkan dengan ilabulo daging kambing (4,46%) ataupun ilabulo daging sapi (2.76).

Berdasarkan hasil pada tabel di atas dapat dilihat bahwa dari 25 orang panelis yang memberikan penilaian pada Ilabulo yang menggunakan daging ayam, sebanyak 96,00% yang berpersepsi bahwa ilabulo tersebut memiliki kekenyalan yang sangat kenyal dan sebanyak 4,00% yang berpersepsi bahwa ilabulo tersebut memiliki kekenyalan yang kenyal. Kemudian dari 25 orang panelis yang memberikan penilaian pada Ilabulo yang menggunakan daging sapi, sebanyak 16,00% yang berpersepsi bahwa ilabulo tersebut memiliki kekenyalan yang kenyal, sebanyak 44,00% yang berpersepsi bahwa ilabulo tersebut memiliki kekenyalan yang cukup kenyal dan sebanyak 40,00% yang berpersepsi bahwa ilabulo tersebut memiliki kekenyalan yang tidakkenyal. Serta dari 25 orang panelis yang memberikan penilaian pada Ilabulo yang menggunakan daging kambing, sebanyak 48,00% yang berpersepsi bahwa ilabulo

tersebut memiliki kekenyalan yang sangat kenyal, sebanyak 24,00% yang berpersepsi bahwa ilabulo tersebut memiliki kekenyalan yang kenyal, sebanyak 14,70% yang berpersepsi bahwa ilabulo tersebut memiliki kekenyalan yang cukup kenyal dan sebanyak 13,30% yang berpersepsi bahwa ilabulo tersebut memiliki kekenyalan yang tidak kenyal. Kekenyalan ilabulo dipengaruhi oleh sktuktur myofibril daging dan tingkat ikatan silangnya serta daya ikat air oleh protein daging (Soeparno,2005). Selain itu tergantung pada beberapa kondisi seperti kontraksi myofibril, tipe urat daging dan suhu pemasakan (Lawrie, 2003). Kekenyalan dipengaruhi oleh bahan pengisi, kadar protei, kadar lemak dan kadar air. Hal ini disebabkan bahan pengisi yang terdiri dari tepung sagu, mampu mengikat air pada saat di panaskan dan mempunyai sifat kenyal seperti galatin.

Ilabulo yang memiliki syarat mutu terhadap kekenyalan adalah memiliki tekstur yang kenyal. Hal ini sesuai pendapat Wibowo (1999) yang menyatakan bahwa mutu sensori bakso memiliki tekstur kompak, elastis, kenyal tapi tidak liat atau membal, tidak ada serat daging, tidak lembek, tidak basah berair dan tidak rapuh. Kekenyalan suatu produk pangan juga dipengaruhi oleh tepung yang ditambahkan dalam pembuatan produk tersebut seperti halnya bakso, bakso yang di tambahkan bahan pengisi lebih dari 50% memilikitekstur yang tidak kenyal dan cenderung keras. Hal ini sesuai pendapat purnomo (1990) yang menyatakan bahwa peningkatan penggunaan bahan pengisi menyebabkan peningkatan kekerasan bakso. Dan berdasarkan SNI 01-3818-1995 bahan pengisi dalam pembuatan bakso tidak boleh lebih dari 50%.

Aroma Ilabulo

Aroma ilabulo dengan bahan isi daging yang berbeda, skor tertinggi 4.48% pada P3 (ilabulo daging kambing) dan skorterendah 3.20% pada P1 (ilabulo daging ayam). Analisis ragam menunjukkan bahwa ilabulo dengan bahan isi yang berbeda

berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap aroma ilabulo daging ayam, ilabulo daging sapi maupun ilabulo daging kambing.

Berdasarkan uji Duncan perlakuan P3 berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) lebih tinggi dari perlakuan P2 dan P1, begitu pula antara perlakuan P1 dengan P2 dan P3 serta P2 dengan P3. Hal ini menunjukkan bahwa daging pengisi yang berbeda pada produk ilabulo akan mempengaruhi aroma ilabulo. Panelis lebih menyukai ilabulo daging ayam dibandingkan dengan penggunaan daging sapi maupun ilabulo daging kambing.

Ilabulo daging ayam memiliki aroma khas sedangkan untuk penggunaan daging sapi dan daging kambing aroma khas ilabulo tidak terlalu kuat, masih dominan aroma daging bahan baku. Hal ini disebabkan bahan utama pembuatan ilabulo adalah sagu dan daging ayam yang meliputi campuran dari beberapa organ-organ ayam yaitu hati, ampela dan kulit sehingga aroma yang dihasilkan hampir sama karena ilabulo eksperimen tetap menggunakan bahan utama penyusun ilabulo pada umumnya. Ilabulo sebagai salah satu makanan tradisional provinsi Gorontalo umumnya berbahan baku jeroan ayam dan disajikan pada setiap perayaan, bercita rasa gurih dan beraroma khas dan telah membudidaya (Harmainet *al.*, 2017).

Ilabulo sendiri dalam bahasa Gorontalo berarti sagu hati ampela. Bahan dasar pembuatan ilabulo adalah tepung sagu yang pada umumnya ditambahkan hati dan ampela ayam, santan, minyak kelapa, dan bumbu dengan cita rasa yang pedas, dibungkus dengan daun pisang selanjutnya dibakar atau dikukus. Winarno (2008) menyatakan bahwa aroma yang ditimbulkan merupakan hasil kombinasi antara senyawa-senyawa volatile dari daging ikan yang berasal dari degradasi protein senyawa volatile seperti merkaptan, skatol, dan H_2S .

Rasa Ilabulo

Rasa ilabulo dengan bahan isi daging yang berbeda skor tertinggi 4.78% pada P1 (ilabulo daging ayam) dan skor

terendah 2.24% pada P3 (ilabulo daging kambing).

Analisis ragam menunjukkan bahwa ilabulo dengan bahan isi yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap rasa ilabulo daging ayam, ilabulo daging sapi maupun ilabulo daging kambing. Berdasarkan uji Duncan perlakuan P3 berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) lebih tinggi dari perlakuan P2 dan P1, begitu pula antara perlakuan P1 dengan P2 dan P3 serta P2 dengan P3. Hal ini menunjukkan bahwa daging pengisi yang berbeda pada produk ilabulo mempengaruhi rasa ilabulo. Panelis lebih menyukai rasa ilabulo daging ayam dibandingkan dengan penggunaan daging sapi maupun ilabulo daging kambing.

Ilabulo daging ayam memiliki rasa khas sedangkan untuk penggunaan daging sapi dan daging kambing rasa khas ilabulo tidak terlalukuat, masih didominasi rasa daging bahan baku. Tahir N dkk. (2020) menyatakan untuk rasa ilabulo menggunakan empela daging lebih disukai dibandingkan dengan ilabulo daging ayam, ataupun ilabulo hati dan ilabulo kulit.

Hasil ini sejalan dengan pernyataan dari Amin (2016) bahwa rasa yang enak dapat menarik perhatian sehingga konsumen lebih cenderung menyukai makanan dari rasanya. Muchtadi, dkk (2011) mengungkapkan bahwa jenis daging berpengaruh terhadap rasa ilabulo, karena jenis daging mempengaruhi rasa dari satu produk pangan. Membutuhkan Waktu Selama 12 jam Dengan Cara Beras Direndam Dalam Air Bersih, ditiriskan, dijemur, dihaluskan dan diayak Menggunakan Ayakan 80 Mesh

KESIMPULAN

Nilai organoleptik ilabulo daging ayam, daging sapi dan daging kambing memperoleh hasil yang beda setiap perlakuan, untuk nilai kimia dari ilabulo dengan tambahan daging ayam, sapi dan kambing memiliki nilai yang berbeda (kadar lemak dan kadar protein).

DAFTAR PUSTAKA

- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Dianti. R. W. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan IR64, Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan. [Skripsi] Universitas 11 Maret. Surakarta. Hal 5
- Desi Juwitan S. Toraja. 2018. Variasi Jumlah Telur Ayam Ras Terhadap Sensori *TiliAya* Sebagai Makanan Tradisional Daerah Gorontalo. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo. Hal 1
- Elih Dalilah 2006. Evaluasi Nilai Gizi Dan Karakteristik Protein Daging Sapi Dan Hasil Olahannya. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press.
- Hasnelly dan Sumartini 2011. Untuk Membuat Tepung Beras. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Lawless HT dan Heymann H. 1998. Sensory evaluation of food: Principles and Practices. Maryland. USA: Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan: Prakassi, A. dan Y. Amulia. UI Press, Jakarta.
- Meilgaard M, GV Civille and BT Carr. 1999. Sensory technique evaluation. 3ed. LLC. Florida. USA: CRC Press Ltd.
- Napu, A. 2010. Penerapan Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Menyehatkan dan Melestarikan Budaya Bangsa: Pembelajaran tentang Gizi, Kesehatan dan Kepemilikan Budaya. J Ilmiah Agropolitan Vol.3, No.2. Sept 2010. Hal 361-367. Bogor.
- Harmain RM, Yusuf NW., 2012. Formulasi Produk Ilabulo Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Sitti Nadirah 2019. Analisa Kandungan Lemak, Protein Dan Organoleptik Ilabulo Hati Dan Ampela Ayam. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Ichsan Gorontalo. Gorontalo. Vol. 2, No 1. Hal 9
- Soedjana, T. D. 2011. Peningkatan Konsumsi Daging Ruminansia Kecil dalam Rangka Diversifikasi Pangan Daging Mendukung PSDSK 2014 (Increasing Mutton and Chevon Consumption to Support Beef Self Sufficiency Initiative in Production and Consumption by 2014). Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetak kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tarwendah, Ivani P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No. 2 April 2017. Hal 66-73.
- Tahir N *et all.* 2020. Uji Sensorik dan Kandungan Gizi Ilabulo Daging, Kulit, Hati dan Ampela Ayam Broiler. Skripsi Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yuwono S.S dan Nurani.S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthomasagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proposi dan penambahan margarin). Jurnal Pangandan Agroindustri. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang. Vol.2 No. 2 p50-58