

ANALISIS PENGGUNAAN TELUR YANG BERBEDA PADA TILIAYA TERHADAP TINGKAT PENERIMAAN AHLI GIZI

ANALYSIS DIFFERENT EGG USE AT TILIAYA TO LEVEL OF ACCEPTANCE OF NUTRITIONISTS

Arifasno Napu¹, Agustian A. Maridji², Nur Natalia H. Uri³, R. Ayu Cahyaning Alam⁴,
Yoyanda Bait⁵

^{1,2,3,4} Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Indonesia

⁵Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

email: arifasno@poltekkesgorontalo.ac.id

Abstrak

Tiliaya merupakan satu dari sekian ratus makanan tradisional yang disukai di Gorontalo dan terkait dengan budayanya. Terbuat dari telur, gula aren, santan dan biasanya ditambahkan rempah diantaranya kayu manis atau daun pandan atau sereh atau cengkeh. Kebaruan dalam penelitian ini karena meneliti tentang penggunaan telur yang berbeda pada Tiliaya terhadap tingkat penerimaan ahli gizi berdasarkan buku menu khas Daerah Gorontalo. Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis pengaruh penggunaan telur ayam kampung, bebek dan telur ayam ras pada Tiliaya terhadap daya terima ahli gizi. Metode penelitian yaitu eksperimen untuk menganalisis pengaruh pemberian telur ayam kampung, bebek dan ayam ras pada Tiliaya terhadap daya terima ahli gizi. Responden adalah ahli gizi, ditentukan secara purposive dari salah satu institusi pendidikan. Pertanyaan berskala *Likert* dan dianalisis melalui uji *Anova*. Hasil penelitian nilai rata-rata uji hedonik Sig.P=<0.05 yaitu Suka=0.77, Rasa=0.10, Aroma=0.60, Warna=0.09, Tekstur=0.29. Kesimpulan dalam penelitian bahwa penggunaan telur yang berbeda pada Tiliaya tidak mempengaruhi tingkat penerimaan ahli gizi.

Kata kunci: Tiliaya; Telur ayam kampung; Bebek dan Ayam ras.

Abstract

Tiliaya is one of the hundreds of traditional foods loved in Gorontalo and related to its culture. Made from eggs, palm sugar, coconut milk, and usually added spices such as cinnamon or pandan leaves or lemongrass, or cloves. The novelty of this study is that it examines the use of different eggs at Tiliaya towards the level of acceptance of nutritionists based on the typical menu book of the Gorontalo Region. The study aimed to analyze the effect of using native chicken eggs, ducks, and purebred chicken eggs at Tiliaya on the acceptability of nutritionists. The research method was an experiment to analyze the effect of giving eggs to Tiliaya free-range chickens, ducks, and broiler chickens on the acceptability of nutritionists. Respondents were nutritionists, determined purposively from an educational institution. Likert scale questions and analyzed through the Anova test. The results of the study mean the hedonic test Sig. P = <0.05, namely Like = 0.77, Taste = 0.10, Aroma = 0.60, Color = 0.09, Texture = 0.29. The study concluded that using different eggs at Tiliaya does not affect the level of acceptance of nutritionists.

Keywords: Tiliaya; Free-range chicken eggs; Ducks and Chickens.

Received: March 31th, 2023; 1st Revised April 13th, 2023;

Accepted for Publication : April 30th, 2023

© 2023 Arifasno Napu, Agustian A. Maridji, Nur Natalia H. Uri,
R. Ayu Cahyaning Alam, Yoyanda Bait
Under the license CC BY-SA 4.0

1. PENDAHULUAN

Kekayaan budaya merupakan warisan tak benda dari para leluhur yang diwariskan secara turun temurun dengan proses pembelajaran, sehingga dibutuhkan pelestarian warisan budaya dimaksud (1). Keluhuran budaya sebagai pijakan yang kokoh dalam memperkaya khasanah kebudayaan dan peradaban masyarakat (2). Tiliaya mencirikan identitas daerah Gorontalo yakni bahwa nilai-nilai budaya masih menjadi pijakan yang harus tetap dilestarikan, (3).

Peninggalan tak benda seperti prosesi adat yang tidak lepas dari makanan tradisionalnya, di Indonesia jumlahnya sangat banyak apalagi didasari suku yang ada pada Bangsa Indonesia. Ada 1128 suku menurut Heriawan R, 2010 (4), bila setiap suku mempunyai 3 makanan tradisionalnya saja maka ada 3384 jenis yang terkait dengan prosesi adat. Salah satu contohnya adalah Tiliaya yang berasal dari Gorontalo.

Tiliaya merupakan salah satu dari sekian ratus makanan tradisional yang disukai di Gorontalo (5). Tiliaya disukai dengan alasan sangat suka karena penampilan hanya 15% dan alasan suka karena tekstur hanya 19%. Sementara ada 94% yang sangat suka dengan alasan karena meningkatkan stamina, ada 97% sangat suka karena alasan aroma dan sebanyak 100% yang sangat suka karena alasan cita rasa, (6).

Suka Tiliaya tentunya terkait dengan bahan yang digunakan untuk pembuatan Tiliaya yakni telur, gula aren, santan kelapa, dan bumbunya terdiri dari kayu manis atau

daun pandan atau sereh atau cengkeh. Zaman dulu di era sebelum tahun 1990-an, hanya telur ayam kampung dan bebek yang digunakan untuk adonannya. Namun sekarang sudah lebih dominan menggunakan telur ayam ras. Proses memasaknya ditim atau dikukus yang tentunya dapat mempertahankan kualitas dan kuantitas zat-zat gizinya, (6) dan berbeda dengan direbus yang banyak zat gizi larut dalam air (7).

Tiliaya umumnya digunakan pada acara doa arwah atau haul utamanya yang dikenal dengan sebutan doa Arwah (*mongaruah*). Tidak lupa juga menjadi makanan favorit saat bulan Ramadhan yakni pada saat makan sahur yang diyakini bahwa mengkonsumsi Tiliaya memberikan stamina baik pada saat berpuasa di siang hari (6).

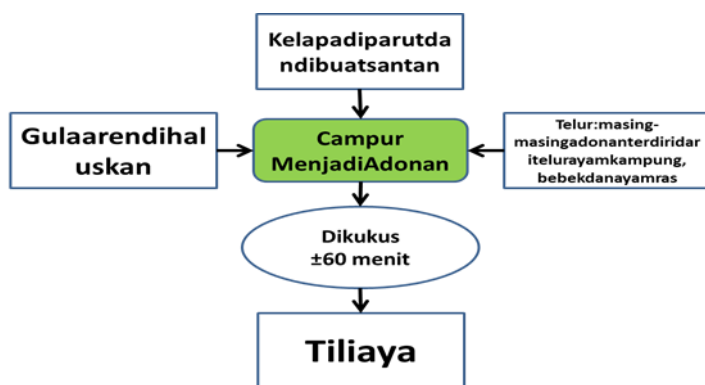
Berdasarkan penjelasan sebelumnya, guna melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional yang selalu terkait dengan prosesi adat istiadat sehingga diterima di masyarakat (8) maka penting dilakukan penelitian tentang analisis penggunaan telur ayam kampung, bebek, ayam ras pada Tiliaya terhadap daya penerimaannya di masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan telur ayam kampung, bebek dan telur ayam ras pada tiliaya terhadap daya terima Ahli Gizi.

2. METODE

Desain penelitian ini adalah eksperimen guna menganalisis hubungan pengaruh pemberian telur ayam kampung, bebek dan ayam ras pada Tiliaya terhadap daya terima ahli gizi. Penelitian dilakukan di laboratorium kuliner gizi menggunakan instrumen guna

menguji hedonik Tiliaya. Responden penelitian berasal dari salah satu Perguruan Tinggi Kesehatan di Gorontalo yang ditentukan secara purposive, berjumlah 30 orang dan semuanya adalah ahli gizi. Unit analisisnya adalah ahli gizi sebagai responden dengan karakteristiknya meliputi umur, jenis kelamin, suku dan pendidikan. Selanjutnya responden juga mengisi kuesioner tentang keterkaitannya dengan Tiliaya yakni mengenal Tiliaya, dikonsumsi, waktu mengkonsumsi, bahan yang digunakan untuk pembuatan, bumbu yang biasa digunakan, proses memasak dan apakah responden dapat membuatnya.

Pembuatan Tiliaya yang menjadi sampel berdasarkan buku resep makanan khas Daerah Gorontalo yang ditulis oleh Napu A, et.al., 2008 (9). Adapun bahan yang digunakan dan cara pembuatannya adalah: Telur 300 gram: untuk telur ayam kampung 8 butir, bebek 5 butir dan ayam ras 5 butir. Gula aren 250 gr dan santan 200 CC, dan adonan ditaruh daun pandan. Gula aren yang telah dihaluskan dikocok dengan telur sampai berbuih, lalu dicampur dengan santan kental sambil terus dikocok hingga rata. Selanjutnya adonan dituangkan dalam wadah (*bowl*) lalu dikukus ±60 menit. Setelah matang siap untuk disajikan. Adapun bagan prosedur pembuatan Tiliaya sebagai berikut.



Gambar 1. Prosedur pembuatan Tiliaya

Sumber: *Dikembangkan dari Napu A, et.al., 2008 Buku Menu Khas Daerah Gorontalo, 2008*

Analisis daya terima menggunakan pertanyaan berskala Likert dengan alternatif jawaban yakni Sangat Tidak Suka (STS), Agak Tidak Suka (ATS), Suka (S), Sangat Suka (SS) dan Sangat Suka Sekali (SSS). Kemudian dilanjutkan jawaban suka Tiliaya dengan alasan apakah karena rasa, aroma, warna dan teksturnya. Analisis data melalui uji *Anova* menggunakan rata-rata nilai hedonik yang diperoleh.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden berjumlah 30 orang yang berumur 27-59 tahun dengan rata-rata umur 41,1±8,9 tahun. Pengalaman mereka bekerja adalah 8-39 tahun dengan rata-rata 18.2±9,02 tahun. Ada 14 (46,7%) orang laki-laki dan 16 (53,3%) orang perempuan. Mereka berasal dari beberapa suku dan mayoritas adalah dari suku Gorontalo sebanyak 73,3%, sementara yang lainnya berasal dari suku Bugis, Jawa, Minang dan Palembang. Ada 53,3% responden berpendidikan S2, 33,3% strata satu dan sisanya berpendidikan diploma 3. Lihat tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Jenis Kelamin	Laki-Laki	14	46.7%
	Perempuan	16	53.3%
Suku	Gorontalo	22	73.3%
	Bugis	3	10%
	Jawa	3	10%
	Minang	1	3.3%
	Palembang	1	3.3%
Pendidikan	S2	16	53.3%
	S1	10	33.3%
	D3	4	13.3%

Sumber: *Data Primer, 2023*

Semua responden menyatakan suka Tiliaya baik dengan adonan dari telur ayam kampung, bebek dan ayam ras. Terbukti dari rata-rata nilai tertinggi terdapat pada telur ayam kampung yakni 3.53 ± 0.82 dan ayam ras yakni 3.53 ± 0.97 . Tetapi tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap rasa suka dimaksud sekalipun telur yang digunakan berbeda, Lihat Tabel 2. Ini dapat menunjukkan bahwa kesukaan responden terhadap Tiliaya bukan didasari oleh telur itu, namun memang benar-benar bahwa responden sangat suka sekalipun bukan makanan yang biasa dikonsumsi atau berasal dari daerah mereka.

Tentunya berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Hippy M, et.al., 2019 (10) yang menyatakan adanya perbedaan tingkat kesukaan Tiliaya yang dibuat dengan telur yang berbeda,.

Tiliaya memang telah dikenal oleh 96,7% responden bahkan ada yang pernah mengkonsumsinya yakni sebanyak 96,7%. Ada juga responden yang belum pernah mengkonsumsinya, namun begitu menjadi panelis memberikan respon sangat suka Tiliaya. Ini dapat menjadi pertanda bahwa Tiliaya itu memang enak dan cocok pada lidah siapa saja sehingga sangat disukai, Lihat Tabel 2.

Tabel 2. Jawaban Responden Tentang Kenal Tiliaya

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah	%
Apakah anda kenal Tiliaya sebagai makanan tradisional Gorontalo?	Ya	29	96.7
	Tidak	1	3.3
Apakah anda pernah makan Tiliaya?	Ya	29	96.7
	Tidak	1	3.3

Sumber: *Data Primer, 2023*

Tabel 1, menunjukkan bahwa ada 26,7% responden bukan suku Gorontalo, namun sangat menyukai Tiliaya tersebut bahkan ada yang belum pernah mengkonsumsinya tetap saja menyukainya. Selanjutnya yang menarik pula bahwa Tiliaya bukan makanan yang setiap

saat dikonsumsi, ada waktunya ibarat jadwal yang telah dipatenkan, contohnya pada saat sahur di bulan Ramadhan, saat ada hajatan seperti pelaksanaan haul melalui doa arwah atas meninggalnya anggota keluarga, (6).

Pada tabel 3 menunjukkan bahwa sebagian besar yakni 73.3% responden mengkonsumsi Tiliaya saat ada acara baca arwah (haul orang meninggal) di rumah atau

undangan tetangga / kerabat menghadiri baca arwah. Sementara jawaban lainnya dikonsumsi saat sahur pada bulan Ramadhan, ulang tahun, dan saat mau beli langsung di pasar.

Tabel 3. Jawaban Responden Tentang Waktu Mengkonsumsi Tiliaya

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah	%
Kapan anda mengkonsumsi Tiliaya?	Saat ada acara baca arwah di rumah atau undangan tetangga/ kerabat menghadiri baca arwah	22	73.3
	Sahur puasa ramadhan	9	30.0
	Ulang tahun	3	10.0
	Saat mau beli langsung di pasar	1	3.3

Sumber: *Data Primer, 2023*

Responden sudah biasa mempraktikkan pembuatan berbagai produk makanan sehingga sebagian besar mengetahui bahan-bahan utama yang digunakan untuk pembuatan Tiliaya. Ada 29% responden yang mengetahui bahan utama pembuatan Tiliaya yakni telur, gula aren dan santan. Demikian pula mereka mengetahui

bumbu yang digunakan dan umumnya adalah hanya kayu manis atau hanya daun pandan bahkan ada yang hanya sereh. Terdapat 70% yang menjawab bumbu Tiliaya hanya kayu manis, 63% menjawab daun pandan, 33,3% sereh dan cengkeh dijawab oleh 10% responden. Lihat Tabel 4.

Tabel 4. Jawaban Responden Tentang Bahan Membuat Tiliaya

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah	%
Apa saja bahan yang digunakan untuk pembuatan Tiliaya ?	Telur. dan gula aren	1	3.3
	Telur, gula aren dan santan	29	96.7
Bumbu yang biasa digunakan adalah:	Kayu manis	21	70.0
	Daun pandan	19	63.3
	Sereh	10	33,3
	Cengkeh	3	10.0

Sumber: *Data Primer, 2023*

Responden yang terdiri dari berbagai suku menjadi dasar penggambaran jumlah yang mengetahui proses masak dan cara membuat Tiliaya. Sesungguhnya pada zaman dulu pemasakan Tiliaya dengan cara ditim. Seiring berkembangnya zaman, karena ditim membutuhkan waktu proses yang sangat lama namun bermanfaat untuk memaksimalkan kualitas dan kuantitas zat-zat gizi. Bisa saja proses memasak dengan di tim memakan waktu yang cukup lama yakni bisa lebih dari 1 jam,

maka mulailah berkembang proses memasak dengan cara dikukus. Tentunya dikukus lebih menghemat waktu dan bahan bakar juga tetap mempertahankan kualitas dan kuantitas zat-zat gizi.

Tabel 5 menunjukkan bahwa umumnya proses memasak Tiliaya sudah diketahui yakni ada 56.7% dengan cara dikukus, 20% ditim dan yang mengetahui dikukus atau ditim hanya sebanyak 23.3%. Dan yang mengetahui cara membuatnya hanya 53.3%. Penurunan

pengetahuan dan praktik kemampuan membuat Tiliaya terus meningkat. Ini membuktikan bahwa Tiliaya sudah mulai kurang dikenal oleh orang Gorontalo itu sendiri (5). Tentunya,

dibutuhkan pelestarian diantaranya dengan mengupayakan pembelajaran yang berkesinambungan pada semua kalangan tentang makanan Gorontalo (11).

Tabel 5. Jawaban Responden Tentang Memasak Tiliaya

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah	%
Proses memasak Tiliaya	Dikukus	17	56.7
	Ditim	6	20.0
Apakah anda tahu cara membuat Tiliaya?	Dikukus atau Ditim	7	23.3
	Tidak	14	46.7

Sumber: *Data Primer, 2023*

Sikap sangat suka Tiliaya selalu didasari dengan alasan suka Tiliaya karena rasa, aroma, warna dan tekstur (5) lihat Tabel 6. Untuk mengetahui kualitas produk yang dapat memenuhi harapan konsumen terutama dalam hal cita rasa produk maka dilakukan studi komparasi atribut sensori dan uji hedonik

dengan produk sejenis (12). Unsur organoleptik yang menjadi indikator utama ketika akan mengkonsumsi Makanan Tradisional Gorontalo adalah Cita rasa (13). Cita rasa ini lahir, tidak lepas dari perpaduan bahan-bahan yang digunakan, dan bumbu-bumbu dari rempah-rempah, serta proses memasak (14).

Tabel 6. Rata-Rata Nilai Hedonik Berdasarkan Telur Yang Digunakan

Hedonik	Telur			Total	Sig. P=<0,05
	Ayam kampung	Bebek	Ayam Ras		
Suka	3.53 ± 0.82	3.40 ± 0.86	3.53 ± 0.97	3.49 ± 0.88	0.77
Rasa	3.97 ± 1.00	3.60 ± 1.07	3.53 ± 0.97	3.70 ± 1.02	0.10
Aroma	3.80 ± 1.13	3.57 ± 0.97	3.53 ± 1.22	3.63 ± 1.11	0.60
Warna	3.80 ± 1.06	3.63 ± 0.89	3.23 ± 1.07	3.56 ± 1.03	0.09
Tekstur	4.07 ± 0.97	3.73 ± 1.05	3.70 ± 1.02	3.83 ± 1.00	0,29

Sumber: *Data Primer, 2023*

Alasan suka Tiliaya karena rasa, yang memang memberikan nilai rata-rata tertinggi adalah rasa Tiliaya yang menggunakan telur ayam kampung yakni 3.97 ± 1.00 . Jika dibandingkan dengan Tiliaya dari telur bebek maupun ayam ras nilainya berbeda akan tetapi tidak menunjukkan signifikansinya yang menandakan bahwa daya terima rasa makanan yang dikonsumsi sebagai alasan suka dari berbagai telur tidak berbeda nyata. Sama halnya yang dinyatakan oleh Santoso O,S, et.al., 2018 (15), yakni bahwa konsumsi makanan

dipengaruhi oleh rasa yang enak, sehingga orang senang mengkonsumsinya merasa puas dan kenyang.

Aroma yang dimiliki oleh Tiliaya memang sangat khas sehingga menjadi daya tarik yang berarti bagi setiap orang untuk mengkonsumsinya. Sekalipun belum melihat makanan yang akan dikonsumsi, tentu aromalah yang pertama kali memberikan isyarat pada konsumen melalui penciuman. Belum tentu aroma yang enak, akan diterima sebagai cita rasa makanan yang enak pula.

Karena biasanya aroma pada produk-produk makanan tertentu hanya merupakan modifikasi yang dilakukan guna menarik perhatian agar makanan dimaksud dikonsumsi. Pada Tabel 3, menunjukkan bahwa aroma Tiliaya dari telur ayam kampung nilai rata-ratanya lebih tinggi yakni 3.80 ± 1.13 dibandingkan dengan aroma Tiliaya dari bahan telur bebek maupun telur ayam ras. Berbeda dengan hasil penelitian Hippy M, et.al., 2019 (10) yang menyatakan bahwa aroma pada Tiliaya terbentuk dari campuran bahan yang digunakan antara lain telur, santan dan gula aren dengan nilai tertinggi pada Tiliaya dari telur ayam ras.

Aroma makanan tradisional tidak ada yang menyamainya, karena terkait dengan kekhasan bahan-bahan alami yang digunakan dan keberagamannya. Aroma khas ini yang dapat memberikan pengaruh besar terhadap tingkat kesukaan produk makanan seperti pada tiliaya makanan tradisional daerah Gorontalo (10).

Kuning telur, biasanya digunakan untuk memberikan warna pada masakan, dan ini memang berbeda warnanya antara kuning telur satu dengan lainnya. Menurut para responden, ternyata telur ayam kampung yang

diberikan nilai rata-ratanya tertinggi yakni 3.80 ± 1.06 . Bisa saja ini dilakukan sebagai pemurnian adonan Tiliaya yang diberikan. Warna sampel yang sangat disukai adalah yang berbahan telur ayam kampung. Berarti, pengetahuan tentang kuning telur ayam kampung masih melekat pada diri masing-masing yang ternyata selalu melaksanakan pemasakan sendiri. Sekalipun data ini tidak signifikan, tetapi terlihat bahwa nilai rata-rata telur ayam kampung adalah tertinggi dalam kategori sangat suka.

Secara organoleptik, umumnya tekstur makanan mempunyai peran penting dalam mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap produk makanan, (16). Nilai rata-rata tekstur Tiliaya tertinggi ada pada telur ayam kampung yakni 4.07 ± 0.97 dengan kategori sangat baik. Ini dapat terjadi karena para ahli gizi sesungguhnya pernah terpapar dengan Tiliaya berbahan dasar telur ayam kampung dan telur bebek. Sementara, nilai rata-rata terendah adalah telur ayam ras 3.70 ± 1.02 , namun nilai rata-rata tekstur Tiliaya pada tiga telur yang berbeda, tidak menunjukkan signifikansinya. Lihat Tabel 6.

Tabel 7. Nilai Signifikansi Pasangan Telur Yang Digunakan

Telur		Suka	Rasa	Aroma	Warna	Tektur	
		Sig.	Sig.	Sig.	Sig.	Sig.	
Ayam kampung	Bebek	0.80	0.35	0.70	0.40	0.80	P=<,0,05
	Ayam ras	0.80	0.23	0.62	0.33	0.08	
Bebek	Ayam kampung	0.80	0.35	0.70	0.40	0.80	
	Ayam ras	1.00	0.97	0.99	0.99	0.28	
Ayam ras	Ayam kampung	0.80	0.23	0.62	0.33	0.08	
	Bebek	1.00	0.97	0.99	0.99	0.28	

Sumber: *Data Primer, 2023*

Tabel 7 membuktikan pula bahwa sekalipun ada nilai rata-rata yang berbeda pada uji organoleptik yang ditunjukkan oleh pemberian telur ayam kampung, bebek dan ayam ras terhadap tingkat penerimaan, tetapi tidak menunjukkan signifikansinya. Ini ditunjukkan oleh hasil *post hoc test, multiple comparisons* bahwa tidak ada pasangan pemberian telur yang berbeda pada Tiliaya berpengaruh terhadap tingkat penerimaan ahli gizi.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dalam penelitian bahwa penggunaan telur yang berbeda pada Tiliaya tidak mempengaruhi tingkat penerimaan ahli gizi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Disampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penelitian ini sehingga penelitian bisa berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

1. Koalisi Seni Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. Undang Republik Indones Nomor 5 Tahun 1990. 2017;1988(1):東京 : 音楽之友社 : pp. 56-79.
2. Gazali M. Tradisi Molonthalo Di Gorontalo. J Al-Ulum [Internet]. 2012;12(2):437–56. Available from: <http://journal.iaingorontalo.ac.id/index.php/au/article/download/109/93>
3. Kharisma Hatibie I, Kuntoro Priyambodo T. Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam

Konteks Kebudayaan Gorontalo. Tulip (Tulisan Ilm Pariwisata). 2019;2(1):29–42.

4. Arifasno Napu, Hidayat Syarif, Ikeu Tanziha M. Perubahan pengetahuan makanan tradisional Pada Tiga Generasi .pdf [Internet]. 2012. Available from: <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/60695>
5. Napu A, Irwan I, Inaku H, Pomalingo AY, Salimi YK, Alimuddin A. The Influence Of Nutrition Science Learning On Students On The Consumption Attitude Of Traditional Gorontalo Food (The Influence of Learning Nutrition Sciences on Students to Attitudes of Gorontalo Tradisional Food Consumption). Jambura J Heal Sci Res. 2023;5(1):263–73.
6. Napu A. Tiliaya disukai: aroma khas, enak, untuk stamina dan hanya di gorontalo. 2021.
7. Sundari D, Almasyhuri A, Lamid A. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Penelit dan Pengemb Kesehat. 2015;25(4):235–42.
8. Gorontalo P. Peraturan Daerah. 2015;
9. Napu. A. Menu Khas Daerah Gorontalo. 2008; Available from: https://repository.poltekkesgorontalo.ac.id/index.php?p=show_detail&id=3258
10. Hippy M, Taha SR, Sayuti M. Tingkat Kesukaan Tiliaya (Makanan Tradisional Gorontalo) Yang Menggunakan Jenis Telur. 2019;1(2).

11. Kwon DY. Ethnic foods and their taste: salt and sugar. *J Ethn Foods* [Internet]. 2017;4(3):133–4. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.08.003>
12. Tarwendah IP. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. 2017;5(2):66–73.
13. Sitoayu L, Trisia N. Cita Rasa Sebagai Faktor Dominan Terhadap Daya Terima Pasien Bedah Di RSUD Cengkareng Tahun 2016. *Nutr Diaita* [Internet]. 2016;8(2):50–7. Available from: https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Journal-20135-11_1296.pdf
14. Pendidikan J, Boga T. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Standardization Of The Recipe For Beef Randang As.* 2020;1(3):163–9.
15. Santoso SO, Janeta A, Kristanti M. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan pada Remaja di Surabaya. *J Hosp dan Manaj Jasa* [Internet]. 2018;6(1):19–32. Available from: <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/6399/5818>
16. Chen J, Rosenthal A. Food texture and structure [Internet]. Vol. 1, *Modifying Food Texture: Novel Ingredients and Processing Techniques*. Elsevier Ltd.; 2015. 3–24 p. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-1-78242-333-1.00001-2>