

## PELATIHAN PEMBUATAN TILIAYA BERBAGAI VARIAN RASA DI DESA BINAAN FAKULTAS PERTANIAN UNG

Siswatiana Rahim Taha<sup>1\*</sup>, Muhammad Mukhtar<sup>1</sup>, Nurhayati Tine<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

<sup>2</sup>Jurusan PGSD, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Gorontalo

\*Email korespondensi: siswatiana.taha@ung.ac.id

Asal: Indonesia

### ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan memanfaatkan pangan asal hewan sekitar menjadi pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi yaitu pelatihan pembuatan Tiliaya makanan khas Gorontalo, timbulnya kesadaran dan keinginan masyarakat untuk memanfaatkan pangan yang bermuatan kearifan lokal yang melimpah menjadi pangan olahan yang lebih bervariasi, berkembangnya konsep usaha agribisnis pertanian yang terpadu antara peternakan dan pertanian, sehingga semua produk dari masing-masing bidang dapat dimanfaatkan secara maksimal. Luaran yang akan dihasilkan adalah berupa Tiliaya varian rasa. Pengabdian ini telah dilaksanakan di Desa Pentadio Timur Kecamatan Telaga Biru Kabupaten Gorontalo. Beberapa program kegiatan yang akan dilaksanakan di lokasi kegiatan adalah program pengolahan tiliaya dengan berbagai varian rasa dan pemasaran hasil. Metode yang digunakan yaitu pemberdayaan kelompok sasaran diantaranya teknik pembelajaran dalam bentuk pemberian teori dan simulasi kepada masyarakat sasaran dan selanjutnya praktek secara langsung pembuatan tiliaya varian rasa bersama mahasiswa dan masyarakat.

**Kata Kunci:** Tiliaya, Jenis Telur, Pemberdayaan Masyarakat

### ABSTRACT

*The aim of this service activity is to increase the knowledge and skills of the community in processing and utilizing food from local animals into food that has high economic value, namely training in making Tiliaya, a typical Gorontalo food, raising awareness and the desire of the community to utilize food containing abundant local wisdom into processed food. with more variety, the development of an integrated agricultural agribusiness concept between animal husbandry and agriculture, so that all products from each sector can be utilized optimally. The output that will be produced is in the form of Tiliaya flavor variants. This service was carried out in East Pentadio Village, Telaga Biru District, Gorontalo Regency. Some of the activity programs that will be implemented at the activity location are the tiliaya processing program with various flavor variants and marketing of the results. The method used is empowering the target group including learning techniques in the form of*

*providing theory and simulations to the target community and then directly practicing making tiliaya flavor variants with students and the community.*

**Keywords:** *Tiliaya, Types of Eggs, Community Empowerment*

## PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu produk unggas yang sempurna karena mengandung nutrisi yang cukup untuk pertumbuhan organisme baru. Telur juga merupakan salah satu produk utama yang dihasilkan dari unggas, mempunyai nilai gizi yang tinggi karena mengandung zat-zat pangan yang diperlukan tubuh seperti protein, vitamin, mineral dan mudah dicerna. Cocok untuk semua kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa. Penggunaan yang paling umum adalah untuk lauk pauk. Selain itu, bagi warga Gorontalo, telur juga bisa diolah menjadi makanan olahan tradisional seperti tiliaya.

Tiliaya adalah makanan tradisional Gorontalo yang bahan dasarnya adalah telur, santan, dan gula merah. Selain itu, menurut Rigap (2013), sebelumnya Tiliaya merupakan hidangan khas yang dipilih pada malam sahur pertama masyarakat Gorontalo. Makanan kukus ini terbuat dari gula merah, telur, dan santan, dan hanya disantap saat sahur. Menurut sejarah, makanan ini pertama kali diolah oleh putri Raja Gorontalo yang bernama Tiliaya dan dijadikan hidangan khas para bangsawan, khususnya untuk menjamu tamu-tamu terhormat kerajaan.

Seiring berjalannya waktu, sistem pemerintahan di daerah Gorontalo mengalami perubahan, biasanya makanan khas ini sering dihidangkan pada acara-acara seperti upacara pertunangan, khitanan, pernikahan, dan perayaan hari besar serta acara resmi

pemerintahan Gorontalo, namun saat ini Tiliaya hanya disajikan dalam doa arwah (tradisi Gorontalo yang mendoakan orang yang telah meninggal dunia). Seiring berjalannya waktu, diperlukan inovasi baru untuk meningkatkan nilai gizi Tiliaya yang menggunakan telur sebagai bahan dasarnya. Salah satu inovasi yang bisa dilakukan adalah mengolah Tiliaya dengan rasa berbeda. Dalam rangka diversifikasi pangan diharapkan dengan sedikit pengolahan dapat dijadikan bahan pangan yang bernilai ekonomi tinggi, termasuk terciptanya variasi cita rasa tiliaya (Sarni dkk, 2020).

Solusi yang ditawarkan

1. Menerapkan pelatihan teknologi pengolahan pangan melalui pemanfaatan produk peternakan termasuk telur dan produk pertanian lokal sebagai pangan olahan yang bernilai ekonomi tinggi.
2. Industri pangan olahan dengan mengolah bahan pangan lokal untuk pertanian dan peternakan khususnya telur, santan, dan gula aren.
3. Pelatihan mengenai pembuatan rencana bisnis dan akses modal untuk pinjaman preferensial guna meningkatkan volume dan skala peternakan dari organisasi pemerintah dan non-pemerintah.

Tujuan pelatihan:

- a. Peserta dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan manajemen tim
- b. Peserta dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan telurnya.

- c. Peserta dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya dalam penanganan dan pengelolaan pangan olahan serta dapat menerapkan baik materi maupun praktik yang diberikan dalam pelatihan. Sementara itu, peserta bisa melakukan aktivitas secara mandiri maupun berkelompok, mulai dari menyiapkan telur hingga menjual aneka rasa.
- d. Peserta dapat memanfaatkan hasil peternakan khususnya telur menjadi bahan pangan berkelanjutan
- e. Peserta memahami dan mempunyai kemampuan menghubungkan usaha makanan telur berupa variasi rasa, baik dengan jaringan pasar maupun jaringan bisnis keuangan.
- f. detik. Praktek analisa bisnis, hitung biaya produksi, hitung kebutuhan pakan dan bahan baku lainnya, serta ketahui spesifikasi telur untuk menentukan variasi rasa yang dibutuhkan pasar.

## METODE

Penyuluhan dalam pelatihan ini menggunakan metode partisipatif, dimana teori menyumbang 50% dan praktik terapan 50%. Disajikan dalam bentuk materi perkuliahan/mata kuliah, studi kasus, diskusi, latihan individu, dan praktik lapangan. Kegiatan lapangan sebenarnya dilakukan langsung di lokasi kelompok ternak mitra. Peserta diajak menjalani setiap proses dari A hingga Z variasi rasa Tilaaya yang berbeda-beda.

Pelatihan penerapan pembuatan Tilaya dengan berbagai variasi rasa ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 dan bertempat di Desa Pentadio Timur.

Instruktur/pelatih serta tenaga teknis program pelatihan dan demonstrasi kegiatan merupakan tenaga ahli di bidang teknologi hasil peternakan dari Departemen Produksi Peternakan Fakultas Pertanian dan Lembaga Pelayanan Masyarakat, Universitas Negeri Gorontalo serta mahasiswanya. Departemen. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.

Alat dan bahan

- 1) telur ayam
- 2) gula merah
- 3) santan
- 4) minyak goreng
- 5) garam
- 6) air
- 7) Wajan kukusan
- 8) Wadah
- 9) pengaduk tangan
- 10) kompor gas
- 11) sendok
- 12) skala digital

## Cara Membuat Tiliaya

1. Kocok telur yang sudah disiapkan, lalu tambahkan garam dan gula merah yang sudah dikocok, aduk rata hingga larut dalam telur.
2. Masukkan telur yang sudah dikocok bersama santan perlahan sambil terus dikocok, sekaligus masukkan bubuk daun kelor ke dalam adonan lalu kocok hingga adonan kalis, tunggu 30 menit, tutup hingga mengukus.
3. Siapkan kotak yang diolesi minyak goreng agar tidak lengket, lalu alasi dengan daun pisang.

4. Tuang adonan bahan ke dalam loyang yang sudah disiapkan, lalu masukkan ke dalam kukusan dan kukus hingga mengental dan matang. Keluarkan dan biarkan dingin.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat ini di fokuskan mitra ibu rumah tangga yang tinggal di Desa Pentadio Timur, dengan tahapan kegiatan pengabdian masyarakat meliputi :

1. Transfer ilmu pengetahuan melalui presentasi dan diskusi tentang pentingnya menjaga sistem imun di masa pandemi seperti saat ini dengan menjaga sistem imun tubuh antara lain mengkonsumsi makanan yang penuh nutrisi, istirahat yang cukup serta mengkonsumsi minuman jahe sebagai peningkat sistem imun tubuh dengan bahan yang tersedia melimpah di pasaran dan harga yang relatif murah, hasil dari kegiatan ini mitra dampingan menjadi lebih mengetahui bahkan memahami betapa pentingnya menjaga system imun tubuh, dan besarnya manfaat dari rempah jahe yang selama ini digunakan dalam rempah makanan terkadang dalam meningkatkan system imun tubuh.
2. Melakukan pelatihan pembuatan olahan dari produk telur, santan dan gula merah yaitu tiliaya, sebagai varian cemilan yang bukan hanya enak akan tetapi memiliki manfaat dalam kesehatan tubuh bahkan sebagai peningkat sistem imun tubuh, kususny di era pandemic covid-19 seperti saat ini, varian minuman dalam pelatihan antara lain minuman jahe hangat, wedang uwuh, saraba, dan jamu dengan campuran rimpang kunyit,

temulawak dan jahe, dari kegiatan ini mitra mendapatkan skil dalam membuat olahan jahe selain saraba yang menjadi minuman khas Sulawesi tenggara dengan bahan dasar jahe, masyarakat dapat mengolah jahe dengan banyak varian. dibandingkan dengan Menyelenggarakan pelatihan pembuatan ikan nila rasa nangka, durian dan nanas



**Gambar 1. Pembuatan Tiliaya**

### Pembahasan

Tiliaya adalah makanan tradisional Gorontalo yang bahan dasarnya adalah telur, santan, dan gula merah. Selain itu, menurut Rigap (2013), Tiliaya dulunya merupakan hidangan khas pada malam sahur pertama masyarakat Gorontalo.



**Gambar 2. Tiliaya Hasil Pelatihan**

Makanan kukus ini terbuat dari gula merah, telur, dan santan, dan hanya disantap saat sahur. Menurut sejarah, makanan ini pertama kali diolah oleh putri Raja Gorontalo yang juga bernama Tiliaya, dan dijadikan hidangan khas

para bangsawan, khususnya untuk menyambut tamu-tamu terhormat kerajaan. Seiring berjalannya waktu, seiring berkembangnya sistem pemerintahan daerah Gorontalo, makanan khas ini sering dihidangkan pada acara-acara seperti upacara pertunangan, upacara khitanan, pernikahan peringatan hari besar dan acara-acara lainnya. Gugatan resmi pemerintah Gorontalo. Disajikan juga pada saat doa arwah (tradisi Gorontalo). berdo'a untuk almarhum).



**Gambar 3. Sosialisasi Pembuatan Tiliaya**

Kebanyakan orang mengolah telur ayam kampung dengan telur ayam ras, namun seiring bertambahnya usia, ada pula yang suka menggunakan telur ayam kampung, telur bebek, bahkan telur puyuh. Bahan utama pembuatan tili aya adalah gula merah, santan dan telur. Semua bahan untuk membuat tili aya mudah ditemukan di Gorontalo. Bahan-bahan sederhana inilah yang membuat tiliaya terasa dan terlihat sederhana, khususnya warnanya yang coklat kemerahan dan rasa gula merahnya yang manis. Hal ini membuat tili aya kalah bersaing dengan makanan non daerah dan luar negeri sehingga membuat tili aya kurang populer.

Inilah mengapa kami ingin berinovasi tiliaya dengan rasa yang sedikit berbeda. Konsultasi, pelatihan, praktek cara mengolah

ikan nila dengan berbagai macam rasa dengan bantuan siswa. Pelaksanaan program ini meliputi dua tahap, yaitu konsultasi dan praktek langsung. Saran tersebut dibuat untuk memberikan informasi pentingnya menjaga imunitas tubuh di era pandemi Covid-19 dan manfaat rimpang jahe dan daun kelor dalam meningkatkan imunitas dan kesehatan tubuh. Selain itu, pelatihan pengolahan rimpang jahe menjadi produk olahan juga dilakukan di rumah salah satu warga dengan melibatkan dosen dan mahasiswa Universitas Negeri Gorontalo. Setelah itu dilakukan penanaman jahe dan kelor di pekarangan untuk memanfaatkan luas pekarangan dengan menanam di polibag dan menanam rimpang jahe di pekarangan dengan tujuan untuk mengembalikan tanaman obat hidup menjadi kebiasaan masyarakat perkotaan.

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian telah memberi pengalaman dan keterampilan kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan yang dimiliki kepada masyarakat, berinteraksi sosial, memecahkan masalah yang ada di desa, serta berperan aktif dalam menunjang kegiatan Pemerintah Desa.

Kegiatan pengabdian telah mampu menciptakan kerjasama antara Universitas Negeri Gorontalo sebagai salah satu lembaga Perguruan Tinggi dengan Pemerintah Desa dan masyarakat di Desa Pentadio Timur Kecamatan Telaga Biru.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kepada Pihak Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

yang telah memberikan dan mempercayakan pada tim kami untuk melaksanakan pengabdian dalam bentuk pengabdian kerjasama di desa binaan pada tahun ini.

Tri-Yuwanta.2007. *Beternak Ayam Buras*. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Rigap. 2013. Tiliaya (Online). [http://www.gorontalofamily.org.\makana\\_n\\_khas/tili-aya.html](http://www.gorontalofamily.org.\makana_n_khas/tili-aya.html). Diakses pada tanggal 17 Desember 2019.
- Rismayanti, D. (2016). Uji Kadar Protein, Kadar Air, dan Daya Simpan Telur Asin Hasil Pengolahan dengan Cara Pembuatan Serta Lama Pemeraman yang Berbeda sebagai Sumber Belajar Biologi. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Santoso, Paulus Bambang Wijanarko.1982. *Mutu Telur Ayam Ras Segar Pada Berbagai Tingkat Pemasaran di Daerah Bogor*. Bogor: skripsi Sarjana, Jurusan Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Soekarto ST. 2012. Penelitian organoleptik untuk industry pangan dan hasil pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sultanry, Rubianti, dan kaseger. 1985. Kimia pangan, Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur, Makassar.
- Suswono dan Sedyaningsih, E.R. (2010). Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. *Booklet*. Pencanangan Gerakan Nasional “Peternak Sehat Ternak Sehat, Tenjolaya, Cicurug, Sukabumi-Jawa Barat. 1-8.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil. Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.