

PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN TRADISIONAL GORONTALO TILIAYA SEHAT TANPA SANTAN DI DESA ILOHELUMA KEC. TILONGKABILA KAB. BONEBOLANGO

Siti Aisa Liputo¹ & Lisna Ahmad¹

¹Jurusan Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

Email: sitiliputo@ung.ac.id

Asal: Indonesia

ABSTRAK

Tiliaya adalah makanan tradisional Gorontalo yang terbuat dari bahan lokal yakni telur, gula aren, santan kelapa parut ditambah dengan bumbu-bumbu seperti daun pandan, kayu manis, pala, cengkeh. Tiliaya biasanya disajikan pada saat acara doa arwah atau haul untuk yang telah meninggal dan juga menjadi menu khusus pada saat sahur di Bulan Ramadhan. Bahan baku utama dari tiliaya seperti telur dan santan diketahui mengandung lemak yang tinggi, bahkan dari golongan kolesterol, sehingga dikhawatirkan bisa mengganggu kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak. Untuk mengatasi hal tersebut salah satu solusi yang bisa ditawarkan adalah mengganti santan dengan krim nabati. Tiliaya tanpa santan ini sudah diteliti sebelumnya mengandung kolesterol sebanyak 23%, turun sebanyak 50% atau setengah dari tiliaya santan yaitu kolesterolnya 42% (Liputo, dkk, 2022). Oleh sebab itu dirasa perlu untuk mensosialisasikan kepada Masyarakat terkait pengolahan tiliaya yang lebih sehat. Desa Iloheluma merupakan desa binaan dari jurusan Ilmu Teknologi Pangan UNG, sehingga pelatihan ini dilaksanakan di Desa Iloheluma. Dari hasil pelatihan ini dapat dilihat bahwa Sebagian besar masyarakatnya sangat tertarik dengan materi yang diberikan dan banyak yang tertarik untuk mengembangkannya menjadi usaha.

Kata Kunci: Tiliaya, Krim Nabati, Makanan Tradisional Gorontalo

ABSTRACT

Tiliaya is a traditional Gorontalo food made from local ingredients, namely eggs, palm sugar, grated coconut milk plus spices such as pandan leaves, cinnamon, nutmeg, cloves. Tiliaya is usually served during prayers for souls or hauls for the dead and is also a special menu during sahur in the month of Ramadan. The main raw materials for tiliaya, such as eggs and coconut milk, are known to contain high levels of fat, even cholesterol, so there are concerns that it could harm health if consumed in large quantities. To overcome this, one solution that can be offered is to replace coconut milk with vegetable creamer. Tiliaya without coconut milk has previously been studied to contain 23% cholesterol, a decrease of 50% or half of tiliaya with coconut milk, namely 42% cholesterol (Liputo, et al, 2022). Therefore, it is felt necessary to

educate the public regarding healthier tiliaya processing. Iloheluma Village is a village supported by the UNG Food Technology Department, so this training was carried out in Iloheluma Village. From the results of this training it can be seen that the majority of people are very interested in the material provided and many are interested in developing it into a business.

Keyword: *Tiliaya, Vegetable Creamer, Traditional Gorontalo Food*

PENDAHULUAN

Gorontalo memiliki makanan tradisional yang mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi, baik karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral (contoh pada binthe biluhuta, pilitode, ilahe, kua bugis, tiliaya, dll (Arifasno Napu, 2008).

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 dibuat oleh seorang putri raja gorontalo yang juga bernama Tiliaya dan dijadikan sebagai makanan khas kaum bangsawan terutama disajikan untuk menyambut tamu kehormatan ke kerajaan. Lama kelamaan, seiring berubahnya system pemerintahan di daerah Gorontalo, biasanya makanan khas ini sering disajikan dalam acara-acara seperti pembeatan, khitanan, perkawinan peringatan hari-hari besar hingga acara resmi pemerintahan Gorontalo dan juga disajikan dalam do'a arwah (tradisi Gorontalo mendoakan orang yang telah meninggal dunia. Bahan dasar dar Tiliaya yaitu terbuat dari telur, santan kelapa serta gula merah.

Santan adalah bahan baku yang digunakan sebagai pembuatan tiliaya. Santan merupakan cairan putih kental hasil ekstraksi dari kelapa yang dihasilkan dari ekstrak (daging buah) kelapa tua baik dengan atau tanpa penambahan air. Santan termasuk bahan pangan yang memiliki kadar air, protein dan lemak yang cukup tinggi seperti halnya susu sapi.

Krimer nabati atau *non dairy creamer* adalah bahan pengganti produk krimer berbahan baku susu, susu evaporasi atau susu segar. Produk ini disebut sebagai krimer non susu atau krimer nabati karena memanfaatkan minyak nabati sebagai bahan baku seperti halnya pemanfaatan lemak susu dalam produk krimer. Kelebihan yang dimiliki oleh non dairy creamer lainnya antara lain umur simpan produk yang lebih panjang, kemudahan dalam penyimpanan, distribusi dan penanganan, selain itu *non dairy creamer* aman bagi penderita lactose intolerance karena terbuat dari lemak nabati yang tidak mengandung laktosa (Affandi, dkk., 2003).

Dari hasil penelitian Liputo, dkk (2022), didapatkan bahwa tiliaya tanpa santan dengan menggunakan krimer nabati terbukti memiliki kadar lemak dan kolesterol lebih rendah 50% dibanding tiliaya dengan santan (kontrol). Dimana terbukti pada penambahan fiber creame

memberikan nilai kolesterol yang rendah dengan nilai 27,554 mg/100 gram dibandingkan perlakuan kontrol (santan) dengan nilai kolesterol 43,1024 mg/100 gram. Fiber creame dapat menurunkan kolesterol, hal ini disebabkan karena serat pada fiber creame yang tinggi.

Oleh sebab itu dalam kegiatan pengabdian ini akan diberikan pelatihan kepada masyarakat untuk bisa membuat tiliaya yang lebih sehat dengan rasa dan bentuk yang sama dengan tiliaya yang biasanya.

METODE PELAKSANAAN

Yang menjadi khalayak sasaran dalam kegiatan PPM ini adalah ibu-ibu dasa wisma dan Masyarakat sekitar 20 orang dari wilayah Desa Iloheluma, Kecamatan Tilongkabila, Bonebolango. Pemilihan peserta mempertimbangkan prioritas kebutuhan peserta dan kuota. Undangan akan disampaikan dengan koordinasi bersama tim Penggerak PKK setempat.

Kegiatan pelatihan ini dibagi dalam dua tahap:

1. Penyuluhan : Sosialisasi Makanan Tradisional yang sehat
2. Pelatihan praktik dengan kegiatan: Pelatihan pembuatan tiliaya tanpa santan yang sehat dengan menggunakan krimer nabati

Kegiatan PPM ini dilakukan dengan melalui beberapa langkah meliputi:

1. Persiapan : koordinasi dengan mitra, persiapan alat dan bahan, publikasi/undangan dan administrasi.

2. Pelaksanaan : Penyuluhan dan Pelatihan

HASIL KEGIATAN

Tahap Persiapan

Sebelum pelaksanaan program Pelatihan Pembuatan Tiliaya tanpa santan ini terlebih dahulu ketua tim dan anggota tim melaksanakan observasi pendahuluan, yaitu dengan mengunjungi Kantor Desa Iloheluma pada tanggal 10 Agustus 2022, untuk melaksanakan koordinasi terkait pelaksanaan program inti. Dalam Observasi ini data yang diperoleh adalah sasaran dan target peserta yang akan dihadirkan pada kegiatan inti nanti. Selain itu ditentukan juga tempat pelaksanaan kegiatan yaitu di Aula kantor Desa Moutong dan dilaksanakan jam 09.00- selesai pada tanggal 5 September 2023.

Pelaksanaan Kegiatan Inti

Kegiatan inti dalam pengabdian ini adalah Pelatihan Pembuatan Tiliaya sehat tanpa santan di Desa Iloheluma Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bonebolango. Dilaksanakan pada tanggal 5 September 2023 di Aula Kantor Desa Moutong. Kegiatan ini dihadiri oleh 25 orang peserta yang terdiri dari ibu-ibu dasa wisma, Masyarakat umum dan aparat desa.

Pemateri dalam Penyuluhan ini adalah Siti Aisa Liputo, S.Si.,M.Si (Ketua tim pengabdian) 2 materi:

1. Filosofi Tiliaya sebagai makanan budaya Gorontalo
2. Pembuatan Tiliaya sehat tanpa santan



Gambar 1. Materi Penyuluhan

Proses Penyuluhan Berlangsung dalam 2 jam yang dilanjutkan dengan tanya jawab dari peserta pelatihan. Para peserta terlihat banyak yang antusias mengikuti kegiatan penyuluhan, dengan dibuktikan banyak yang menyampaikan pertanyaan karena ketertarikan dengan materi yang diberikan. Proses Penyuluhan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 2. Proses Penyuluhan



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan

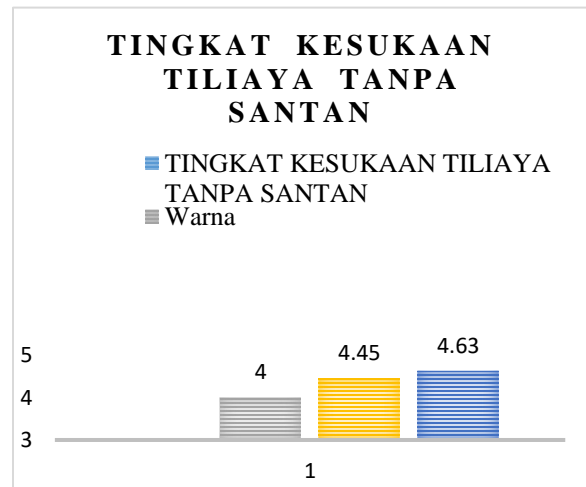


Gambar 4. Foto Bersama Peserta Pelatihan



Gambar 5. Produk Tiliaya Tanpa Santan

Pengujian Tingkat Kesukaan Tiliaya



Gambar 6. Hasil Pengujian Tingkat Kesukaan Tiliaya Tanpa Santan

Hasil Pengujian Organoleptik Tiliaya Tanpa santan

a. Warna

Warna merupakan salah satu parameter paling penting dalam pengujian organoleptic.

Karena dari warna panelis bisa langsung menilai penampakan dari suatu produk. Menurut Padaga, dkk. (2005) Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Sedangkan, menurut Pracoyo (2017) bahwa warna salah satu karakteristik penting yang menjadi referensi konsumen dalam memilih suatu produk makanan. Sehingga warna dapat dikatakan sebagai salah satu faktor utama yang diamati atau dilihat oleh konsumen untuk bisa tertarik pada produk makanan tersebut. Produk Tiliaya identik dengan warna coklat caramel. Dari 20 panelis yang melakukan uji organoleptik pada tiliaya tanpa santan ini diperoleh rata-rata skor tingkat kesukaan warna adalah 4,0 atau setara dengan skala suka. Hal ini membuktikan bahwa peniadaan santan pada produk tiliaya ini tidak merubah tingkat kesukaan dari panelis, karena dominan panelis menyatakan suka dari warna tiliaya ini. Tiliaya tanpan santan ini memiliki warna coklat caramel layaknya tiliaya biasa. Warna coklat ini berasal dari warna gula merah atau gula aren yang digunakan.

b. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari atau menggunakan alat bantu seperti sendok. Tekstur tiliaya yang dihasilkan dalam peltihan ini sama dengan tiliaya biasa yang menggunakan santan. Tiliaya ini memiliki tekstur lembut dan lumer di mulut. Menurut Kartika, dkk. (1988) bahwa panelis cenderung lebih menyukai tekstur yang halus atau lembut, empuk dan tidak keras.

Sebaliknya, panelis akan memberi skor yang lebih rendah terhadap produk makanan yang teksturnya kasar dan keras. Skor penilaian panelis terhadap tekstur tiliaya adalah 4,45 atau mendekati skor suka.

c. Rasa

Rasa merupakan salah satu parameter yang menjadi bagian penilaian dalam uji organoleptik ini dan memegang peranan yang cukup penting dalam menentukan tingkat kesukaan Tiliaya ini. Karena, walaupun secara eksterior memiliki tingkat penilaian yang bagus tetapi memiliki rasa yang kurang enak maka akan menurunkan tingkat kesukaan terhadap produk yang ditawarkan tersebut.

Dalam pengujian tingkat kesukaan rasa tiliaya tanpa santan memiliki skor 4,63 atau setara suka. Ini membuktikan bahwa penggantian santan dengan krimmer nabati tidak merubah rasa daqri tiliaya, bahkan panelis menyatakan suka terhadap rasanya. Perpaduan rasa gurih dari telur dan krimmer, serta rasa manis dari gula merah, membuat tiliaya ini memiliki rasa yang diterima dengan baik oleh panelis.

Pengukuran Tingkat Pemahaman Materi Peserta Pelatihan

Setelah pemberian materi pada akhir kegiatan, tim pengabdian membagikan angket ke peserta penyuluhan, untuk mengukur tingkat pemahaman dan tingkat kepuasan terhadap materi yang diberikan. Adapaun hasil kuosioner dpat dilihat pada grafik dibawah ini

Tabel 1. Hasil Umpan Balik Penyuluhan

No	Aspek Yang Dinilai	Jumlah Peserta yang menjawab (%)			
		Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
1	Penyajian Materi	-	-	70%	30%
2	Judul Materi	-	-	75 %	25%
3	Peserta Termotivaasi untuk Membuatnya di rumah	-	-	60 %	40 %
4	Peseta Termotivasi untuk menerapkannya di rumah	-	-	80 %	20 %
5	Kelengkapan Informasi dari Materi yang Diberikan	-	-	70%	30%
6	Tingkat Pemahaman Terhadap Materi Penyuluhan	-	-	60 %	40 %
7	Manfaat Penyuluhan Bagi Peserta	-	-	70 %	30 %
8	Kemudahan dalam Memahami Isi Penyuluhan	-	-	75 %	25 %



Gambar 7. Proses Pengisian Kuisioner Dan Lembar Pengujian Organoleptik

Dari hasil di atas dapat dilihat bahwa rata-rata peserta penyuluhan menilai baik dan sangat baik materi yang disampaikan, dan dominan dari peserta mendapatkan motivasi dari penyuluhan ini, sehingga mendorong mereka untuk

menerapkannya di rumah.

Melalui penyuluhan ini sangat diharapkan bahwa kelak informasi dan ilmu yang diberikan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-harikhususnya dalam pembuatan MPASI untuk

anak balita. Dan juga untuk kader Posyandu sangat diharapkan agar bisa diteruskan informasinya kepada ibu-ibu lainnya saat ada kegiatan Posyandu yang rutin dilaksanakan sebulan dua kali.

KESIMPULAN

1. Kegiatan Pelatihan ini banyak memberikan informasi kepada Masyarakat terkait pengolahan tiliaya yang sehat
2. Produk Tiliaya yang dihasilkan pada pelatihan ini memiliki tingkat kesukaan yang disukai dari segi warna, tekstur dan rasa.
3. Peserta pelatihan ini banyak yang termotivasi untuk mengembangkan produk tiliaya tanpa santan ini menjadi usaha rumah tangga.

SARAN

Kegiatan Pengabdian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan motivasi kepada ibu-ibu dasawisma dan Masyarakat tentang inovasi pangan lokal yang sehat.

DAFTAR PUSTAKA

Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2021). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi, 2020*, 231–238.
<https://doi.org/10.31153/ppis.2020.86>

Chintyadewi, A. A., Marsono, Y., & Triwitono, P. (2021). Pengaruh Penambahan Fibercreme® terhadap Karakteristik Fisik

dan Sensoris serta Kadar Serat Pangan Beras Pra Tanak. *AgriTECH, 41*(4), 386.
<https://doi.org/10.22146/agritech.42962>

Dalming, T., Aliyah, Mufidah, Margareth D, V., & Asmawati. (2019). *KANDUNGAN SERAT BUAH NIPAH (Nypa fruticans Wurmb) DAN POTENSINYA DALAM MENGIKAT KOLESTEROL SECARA IN VITRO. XIV*(1), 140–145.

Hippy, M., Taha, S. R., & Sayuti, M. (2019). *Tingkat Kesukaan Tiliaya (Makanan Tradisional Gorontalo) Yang Menggunakan Jenis Telur. 1*(2).

Laboko, A. I. (2020). Pengaruh masa simpan krim santan terhadap tingkat penerimaan panelis. *2*(1), 6–10.
<https://doi.org/10.37195/jac.v2i1.95>

M. Marina, A., & NurulAzizah, S. (2014). Use of Coconut Versus Dairy Milk Products in Malaysian Dishes: Comparison of Nutritional Composition and Sensory Evaluation. *Journal of Food and Nutrition Research, 2*(4), 204–208.
<https://doi.org/10.12691/jfnr-2-4-12>

Marbun, P. P., Rusmarilin, H., & Julianti, E. (2018). *TERHADAP MUTU TEPUNG PUDING INSTAN (The Effect of The Addition of Egg Yolk Flour and Non Dairy Creamer on The Quality of Instant Pudding Flour)*. *6*(3), 498–509.

Marsono, Y., Triwitono, P., Arianti, E. D., Gunawan, H., & Indrawanto, R. (2020). Pengaruh Bubur Pisang Isomaltosa-oligosakarida dan Fibercreme terhadap

- Kadar Glukosa dan Lipida Darah serta Profil Digesta Tikus Diabetes. *AgriTECH*, 40(3), 190. <https://doi.org/10.22146/agritech.43742>
- Mawati, A., Sondakh, E. H. B., Kalele, J. A. D., & Hadju, R. (2017). Kualitas Chicken Nugget Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Kedelai Untuk Peningkatan Serat Pangan (Dietary Fiber). *Zootec*, 37(2), 464. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16782>
- Nasrulloh, N., Amar, I. M., & Fransiske, S. (2019). Kadar Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisik Puding Kulit Jeruk Limau dengan Penambahan Labu Kuning (Dietary Fiber Content, Antioxidant Activity and Physical Properties of Limau Orange Peel Pudding with Addition of Yellow Pumpkin). *Agriculture Technology Journal*, 2(2).
- Pangesthi, L. T., Kristiastuti, D., & Soeyono, R. D. (2021). *Organoleptik Risotto Instan Sifat*. 10(1), 166–174.
- Ramadhani, A. A., Widati, S. A., & Rosyidi, D. (2022). *Karakteristik kimia rendang sapi dari hasil penggantian susu kelapa dengan fibercreme 1*. 2(2), 94–102.