

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang kaya dengan aneka masakan nusantara. Setiap daerah pasti memiliki suatu masakan yang dapat menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Misalnya, masakan padang yang sudah terkenal ke seluruh penjuru nusantara, bahkan dunia. Akan tetapi, di luar dari masakan padang masih terdapat banyak masakan nusantara lainnya yang tidak kalah menarik. Salah satunya adalah Ayam Iloni khas Gorontalo.

Gorontalo merupakan sebuah kota yang memiliki julukan “Kota Serambi Madinah” atau sering juga disebut Kota Hulontalo merupakan Ibu kota Provinsi Gorontalo yang letaknya berada di Pulau Sulawesi Utara. Kota ini terkenal akan eksotisnya keindahan alam di sana. Gorontalo memang terkenal, namun masih jarang orang yang menyinggahinya sehingga keindahan alamnya masih terjaga secara natural. Kekayaan Gorontalo bukan hanya keindahan alam saja. Namun, dalam segi kuliner, Gorontalo juga menyimpan segudang makanan khas yang lezatnya tak kalah dengan kuliner di daerah lain. Ada berbagai macam hidangan khas Gorontalo, seperti Binte Biluhuta, Es Brenedon, Sate Tuna, Ayam Iloni, dan lainnya.

Ayam Iloni merupakan ayam bakar yang dilumuri bumbu rempah terlebih dahulu sebelum dibakar. Ayam Iloni masih jarang ditemukan karena informasi yang sedikit mengenai makanan ini. Oleh karena itu, diperlukan suatu tindakan terhadap hal tersebut, yaitu dengan menetapkan standardisasi resep dari Ayam Iloni dan menyebarkannya kepada masyarakat umum.

Standardisasi resep masakan sangat dibutuhkan sebagai suatu sarana yang dapat menuntun pada proses penyiapan bahan-bahan masakan, cara pembuatan, dan penyajian agar menghasilkan masakan dengan cita rasa lezat, nikmat, dan menarik. Resep masakan yang hanya didapatkan turun temurun dari orang tua terkadang terlupakan karena berbarengan dengan hal lain yang harus diingat. Pentingnya standardisasi resep ini sekaligus juga sebagai wadah pemeliharaan dan pelestarian masakan nusantara.

Berdasarkan apa yang telah disampaikan, maka penulis memutuskan untuk membuat sebuah tulisan ilmiah mengenai Ayam Iloni, yang kemudian judul dari penelitian ini adalah “Standardisasi Ayam Iloni Dari Provinsi Gorontalo”.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam tulisan ini adalah sebagai berikut.

- 1) Bagaimana proses pembuatan Ayam Iloni?
- 2) Apa saja bahan yang digunakan untuk membuat Ayam Iloni?
- 3) Berapa persentase dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Ayam Iloni?
- 4) Bagaimana tanggapan atau daya terima konsumen terhadap pembuatan Ayam Iloni?
- 5) Bagaimana formulasi atau standardisasi resep dari Ayam Iloni?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis membatasi masalah dalam tulisan ini dengan berfokus pada formulasi atau standardisasi resep Ayam Iloni yang disertai dengan standar aspek-aspek pengujian.

### **1.4 Tujuan Penulisan**

Dalam tulisan ini, penulis menguraikan tujuan penulisan menjadi sebagai berikut.

- 1) Mengetahui formulasi atau standardisasi resep pembuatan Ayam Iloni.
- 2) Menganalisis tanggapan terhadap formulasi atau standarisasi resep pembuatan Ayam Iloni yang telah ditentukan.

### **1.5 Kegunaan Penulisan**

Penulis mengharapkan hasil tulisan akan berguna dalam hal-hal sebagai berikut.

- 1) Produk Ayam Iloni akan semakin dikenal oleh masyarakat luas, terutama orang Indonesia.
- 2) Mendapatkan formulasi atau standardisasi resep pembuatan Ayam Iloni.

- 3) Membantu sesama mahasiswa dalam melakukan penelitian serupa dan dijadikan sebagai referensi di masa yang akan datang.

