

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tambusu adalah campuran telur ayam dengan tahu yang telah dimasukkan ke dalam selongsong. Usus sapi berperan sebagai selongsong dalam pembuatan *tambusu*. *Tambusu* berasal dari daerah Bukittinggi, makanan olahan yang memiliki keanekaragaman unsur dari hasil ternak ini sangat digemari oleh pecinta kuliner warga Sumatera Barat maupun para wisatawan dari berbagai daerah Indonesia, yang berwisata ke daerah Bukittinggi. *Tambusu* juga bisa menjadi salah satu makanan tradisional yang mendukung akan budaya Indonesia, sehingga bisa dikenal di berbagai mancanegara. Inovasi pada berbagai makanan juga menjadi kompetisi yang sangat berdampak positif seiring dengan keinginan masyarakat untuk hidup sehat dengan memiliki gizi yang menjamin akan dorongan imun tubuh untuk bertahan disaat kondisi pandemi. Adanya perubahan pola makan yang ternyata berdampak negatif pada meningkatnya berbagai macam penyakit degeneratif. Maka dari itu, *tambusu* harus memenuhi juga akan kriteria makanan yang memiliki gizi yang cukup baik. Makanan tradisional yang memiliki kandungan karbohidrat,protein,mineral,lemak dan komponen minor lainnya seperti vitamin dan enzim yang bisa dibilang cukup kompleks. Menurut Sediaoetama (2004), Senyawa seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral dan komponen-komponen minor dari vitamin dan enzim dibutuhkan sebagai makanan bagi sel-sel tubuh seperti syaraf, darah, sel-sel otot untuk membentuk tubuh.

Tahu memiliki peran sebagai bahan utama dalam pembuatan *tambusu*. Tahu sebagai salah satu produk olahan dari kedelai merupakan sumber protein yang

sangat baik sebagai bahan substitusi bagi protein sari, daging dan telur karena jumlah protein yang dikandungnya serta daya cernanya yang tinggi. Tahu mempunyai nilai gizi yang tinggi. Per 100 gram bahan, tahu memiliki kandungan zat gizi yang lebih baik dibandingkan susu kedelai. Hal tersebut dapat dimaklumi karena tahu terbuat dari susu kedelai, dengan kadar air yang lebih rendah. Tahu mengandung energi, lemak, protein dan fosfor dua kali lebih banyak dibandingkan susu kedelai, sedangkan kadar kalsiumnya mencapai 9 kali lebih banyak. zat gizi yang lebih baik dibandingkan susu kedelai. Hal tersebut dapat dimaklumi karena tahu terbuat dari susu kedelai, dengan kadar air yang lebih rendah. Tahu mengandung energi, lemak, protein dan fosfor dua kali lebih banyak dibandingkan susu kedelai, sedangkan kadar kalsiumnya mencapai 9 kali lebih banyak.

Selain tahu, telur juga merupakan salah satu bahan pokok dalam pembuatan *tambusu*, telur merupakan bahan pangan yang sempurna yakni merupakan bahan pangan hasil ternak unggas yang memiliki sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan begizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Beberapa gizi yang bisa didapat dari telur diantaranya yaitu sumber vitamin A, vitamin B, niasin, timin, riboflavin, vitamin E dan vitamin D (Sidiq, 2014) Menurut BPS (2021) konsumsi telur perkapita perminggu sebanyak 2,137 kg pada tahun 2019 dan meningkat menjadi 2,280 kg setiap minggunya di tahun 2021. Peningkatan konsumsi telur mendapatkan efek lebih baik lagi dalam memenuhi kebutuhan protein masyarakat di Indonesia. Menurut Sudaryani komposisi kimia dari telur yaitu : kalori sebanyak 158 kal, kadar air 74 gram, lemak 11,5 gram, karbohidrat 0,7 gram, kalsium 54 mg, fosfor 180 mg, serta zat besi sebanyak 270 mg.

Menurut Zalman (2020) melalui penelitiannya dengan judul pengaruh jumlah telur pada pembuatan lapis itik afkir (khas nagari batu bulat, Kabupaten Tanah Datar) terhadap kadar air, kadar protein, lemak dan nilai organoleptik memberikan hasil pengaruh dengan berbeda nyata ($P < 0,5$) terhadap kadar air, kadar protein, tekstur, nilai organoleptik warna, tekstur dan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,5$) terhadap nilai organoleptik aroma, rasa dan daya terima keseluruhan. Kesimpulan dari hasil penelitian ini yaitu perlakuan 10% tahu merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 36,58%, protein 22,71%, nilai tekstur 20,65 N/cm, organoleptik warna 3,28, aroma 3,40, tekstur 3,48, rasa 3,52 dan daya terima keseluruhan yaitu 3,24.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melanjutkan penelitian dengan judul **“Pengaruh Jumlah Telur terhadap Kandungan Protein, Lemak, Abu, Hedonik pada Tambusu”**.

1.2. Rumusan Masalah

Masalah yang dapat dirumuskan pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan jumlah telur terhadap kandungan protein, lemak, abu, hedonik pada *tambusu*.

2. Dari beberapa perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini, perlakuan ke-berapakah yang menjadi perlakuan terbaik dalam konteks penambahan jumlah telur pada *tambusu*.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan jumlah telur terhadap kandungan protein, lemak, abu, mutu hedonik pada *tambusu* sehingga dapat menjadi pedoman dan untuk pengolahan yang lebih baik.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat, khususnya pelaku usaha makanan olahan dari hasil ternak dengan sumber olahan utamanya yaitu telur ayam ras, tahu dan usus.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah dengan adanya penambahan jumlah telur yang berbeda akan berpengaruh terhadap parameter yang diteliti seperti kadar protein, lemak, abu dan hedonik.