

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berbagai macam minuman banyak berkembang di masyarakat, mulai dari minuman tradisional hingga jenis minuman yang lebih modern. Namun seiring dengan bertambahnya variasi minuman, masyarakat Indonesia lebih menyukai minuman tradisional dan alami seperti kopi, wedang jahe, teh dan telur. Jenis bahan minuman yang selalu dibutuhkan dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat yang banyak manfaatnya bagi tubuh adalah telur. Salah satu minuman yang sangat terkenal dari olahan telur di kalangan masyarakat Minang yaitu teh telur (*talua*).

Teh telur merupakan minuman yang sangat banyak manfaatnya bagi tubuh, salah satunya ialah meningkatkan stamina yang menurun akibat padatnya aktivitas. Minuman teh *talua* diminum oleh hampir semua kalangan laki-laki maupun perempuan, khususnya diminum saat mereka akan pergi bekerja. Teh *talua* sudah ada sejak masa tanam paksa Belanda terhadap masyarakat atau pekerja Sumatera Barat. Pada masa itu, ada larangan dari Belanda kepada masyarakat mengkonsumsi kopi dan teh dikarenakan harga jualnya yang tinggi, akibatnya para pekerja membuat cara lain. Pekerja lantas membuat teh dari daun kopi atau teh dari ampas sisa pabrik dan mencampurnya dengan telur ukuran kecil yang tidak laku di pasaran. Kemudian, minuman teh *talua* terus berkembang dan hanya kalangan elit atau tertentu saja yang mengkonsumsi minuman ini sebagai penambah stamina. Secara tradisional pembuatan teh telur cukup sederhana, dengan penambahan kuning telur ayam atau itik dimasukan

ke dalam gelas yang dicampur dua sendok makan gula pasir, kemudian dikocok dengan seikat lidi atau saat ini dapat menggunakan *mixer*.

Teh telur terdiri dari tiga lapis, yakni lapisan kecoklatan, putih dan busa. Pada penelitian Brihatsama dkk. (2013) panelis menyukai teh *talua* dengan bahan dasar teh hitam dari pada teh hijau, hal ini disebabkan dari segi rasa, aroma dan warnanya lebih menarik karena pada penggunaan teh hitam adanya *teaflavin* menurunkan warna merah kekuning-kuningan dalam setiap seduhan dan adanya *tearubigin* memberikan kombinasi coklat kemerahan dan kuning. Oleh karena itu, pada penelitian ini pembuatan teh telur menggunakan air seduhan teh hitam agar menghasilkan rasa, aroma dan warna yang menarik. Selain pemilihan teh, dalam pembuatan teh telur juga penting memilih jenis telur yang digunakan.

Telur didefinisikan sebagai salah satu bahan makanan yang paling mudah pengolahannya. Di antara telur unggas yang umum dikonsumsi, telur ayam kampung paling banyak diminati karena memiliki gizi yang lebih tinggi dari pada telur ayam ras karena ayam kampung memperoleh pangan dari bahan-bahan alami seperti tanaman hijau, serangga dan biji-bijian. Selain itu ayam kampung cenderung mendapatkan udara alami yang lebih banyak dan telur ayam kampung mempunyai rata-rata kadar kandungan kolesterol kuning telur yang lebih rendah dibandingkan ayam ras. Kandungan nutrisi antara telur ayam kampung dan telur ayam ras memang berbeda. Dari segi nutrisi, dalam jumlah 80 gram sampai 100 gram telur ayam kampung mengandung nutrisi seperti energi 150 kalori, 13 protein, 10 gram lemak dan 1,5 gram karbohidrat. Telur ayam kampung juga mengandung vitamin E yang lebih banyak dua kali lipat dari

pada telur ayam ras dan telur ayam kampung lebih dianggap lebih sehat salah satunya karena memperoleh pangan yang lebih alami dari pada ayam ras. Namun, telur ayam kampung mempunyai ukuran yang lebih kecil dengan rata-rata 27-56 gram per butir sehingga telur ayam kampung memiliki jumlah protein yang lebih sedikit dari pada telur ayam ras. Komposisi kimia telur ayam kampung menurut Hidayat (2015) terdiri dari protein (12,80%), lemak (11,50%), karbohidrat (0,75%), air (74%). Setiap kuning telur ayam kampung mengandung tujuh vitamin: B6, asam folat, vitamin B, B-12, A, D, E dan K, vitamin ini bertindak seperti antioksidan dalam menjaga kesehatan secara keseluruhan. Oleh karena itu, pembuatan teh telur pada penelitian ini menggunakan telur ayam kampung.

Keunggulan ayam kampung yaitu banyak mengandung berbagai jenis protein berkualitas tinggi termasuk mengandung semua jenis asam amino esensial bagi kebutuhan manusia seperti asam aspartate, treonin, serin, asam glutamate, glisin, alanin dan lainnya. Telur ayam kampung memiliki kadar keamisannya lebih rendah dan lebih gurih. Namun, olahan yang berbahan dasar telur merupakan salah satu komoditi yang tidak tahan lama jika dibiarkan begitu saja tanpa didinginkan. Olahan telur akan membusuk dengan cepat, maka dari itu pada penelitian ini peneliti melakukan suatu inovasi dengan metode pembekuan.

Pembekuan atau *freezing* adalah metode pengawetan olahan pangan dengan cara membekukannya pada suhu di bawah 0°C, kekurangan teknik pembekuan menurut Matejtschuk, (2007) adalah sulitnya membekukan kandungan cairan yang hadir dalam bahan makanan secara sempurna sehingga menyisakan resiko pertumbuhan

mikroorganisme. Namun, pembekuan juga dapat mempertahankan rasa dan nilai gizi. Saat melakukan pembekuan pada produk teh telur terjadi pembentukan kristal es yang kasar dan tekstur yang kasar sehingga ditambahkan bahan penstabil dalam proses pembekuan dimana memiliki fungsi untuk membantu menahan terjadinya pengkristalan teh telur. Bahan penstabil yang ditambahkan dalam pembuatan minuman teh telur beku yaitu *Carboxymethyl Cellulose* (CMC).

Carboxymethyl Cellulose (CMC) adalah suatu senyawa yang dapat larut didalam air yang mana sangat bermanfaat dalam industri makanan, detergen, kosmetik dan farmasi. CMC ini berperan untuk meningkatkan kekentalan dan memperpanjang masa simpan, sehingga CMC ini sangat berpengaruh terhadap tekstur teh telur beku. Pada saat melakukan pra penelitian hasil yang didapatkan seiringan penambahan persentase CMC 0%-0,8% maka minuman teh telur beku memiliki tekstur yang lembut dan semakin tinggi pemberian CMC hampir tidak memiliki kristal es yang kasar pada minuman teh telur beku. CMC juga sebagai pengikat air, pengental, stabilisator emulsi dan tekstur. Pada penelitian Mailoa dkk. (2017) konsentrasi CMC memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata terhadap es krim ubi jalar ungu dengan persentase CMC 0.5% menghasilkan es krim kualitas baik dengan kadar lemak 5,67%, kadar protein 5,51%, total padatan 37,51% dan uji organoleptik persentase 0,5% lebih disukai panelis dengan nilai atribut untuk tekstur 3,8 dan tingkat kesukaan 3,8. Sedangkan pada penelitian Dewi dan Kusumah (2016) penambahan CMC sebanyak 0,6% merupakan sampel paling disukai panelis. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Pemberian CMC (*Carboxymethyl*

Cellulose) terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Total Padatan dan Uji Organoleptik Minuman Teh Telur Beku”

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh penambahan CMC pada teh telur beku terhadap kadar protein, kadar lemak, total padatan dan uji organoleptik.
2. Perlakuan mana yang terbaik terhadap pemberian CMC pada teh telur beku terhadap kadar protein, kadar lemak, total padatan dan uji organoleptik

1.3 Tujuan penelitian

1. Mengetahui pengaruh persentase CMC terhadap kadar protein, kadar lemak, total padatan dan uji organoleptik teh telur beku
2. Mengetahui persentase CMC yang terbaik terhadap produk teh telur beku

1.4 Manfaat penelitian

Dari penelitian ini diharapkan dapat diperoleh suatu produk inovasi baru dari minuman khas Minang yaitu teh telur beku dimana cara menikmati minuman teh telur dalam keadaan dingin.

1.5 Hipotesis penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan persentase CMC pada minuman teh telur beku berpengaruh menurunkan kadar lemak, meningkatkan kadar protein, total padatan dan uji organoleptik.