

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia kaya akan berbagai pangan tradisional. Pangan tradisional adalah pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi secara turun temurun dan diolah menggunakan bahan pangan lokal secara khas di suatu daerah (Yunita dan Nur'aini, 2018). Keberadaan pangan tradisional pada zaman sekarang dinilai kurang diminati terutama oleh anak-anak dan kaum millennial. Salah satu pangan tradisional dari Minangkabau adalah teh telur. Teh talua atau teh telur adalah minuman tradisional khas Minangkabau yang banyak dijumpai di warung tradisional hingga restoran dan cafe di Minangkabau.

Menurut Novra dan Ariani (2020) Teh telur umumnya dikonsumsi oleh para pemuda baik di pagi hari saat akan melakukan aktifitas maupun pada malam hari untuk menambah stamina setelah lelah beraktivitas seharian. Namun, karena cita rasa teh telur yang khas, minuman tradisional ini sekarang sudah menjadi daya tarik wisatawan yang datang ke Minangkabau. Teh telur biasanya disajikan dalam gelas dengan beberapa irisan jeruk nipis.

Teh telur dibuat dengan cara mengaduk kuning telur itik dengan gula hingga berbusa. Tambahkan seduhan teh dan susu kental manis kedalam adukan kuning telur dan tambahkan sedikit perasan air jeruk nipis untuk menghilangkan aroma amis dan penambah cita rasa. Pembuatan teh telur digunakan kuning telur itik hal ini dikarenakan penggunaan kuning telur itik secara umum digunakan oleh masyarakat serta dapat menghasilkan rasa yang lebih nikmat atau lebih gurih dan khasiat serta gizi yang lebih tinggi, dalam proses pembuatan teh telur kuning telur

harus benar-benar terpisah dari putih telur hal ini dikarenakan bagian kental dari putih telur dapat menghasilkan aroma amis yang berlebih.

Teh telur pada umumnya kurang disukai karena aroma amis dari penggunaan telur itik dalam pembuatan teh telur. Pengurangan aroma amis pada teh telur biasa ditambahkan air jeruk nipis sebelum dikonsumsi. Masalah lain pada teh telur yaitu mudah mengalami kerusakan dan bukan produk dengan daya simpan tinggi akibat dari penggunaan telur itik. Untuk mengatasi masalah tersebut teh telur dapat dimodifikasi menjadi produk es krim. Selain itu teh telur cukup sulit ditemui di daerah lain diluar Minangkabau, oleh karena itu pengolahan teh telur menjadi es krim dapat menjadi salah satu alternatif pemasaran dan pengenalan pangan tradisional.

Modifikasi merupakan pengertian dari perubahan atau transisi. Dalam hal ini modifikasi berarti pengubahan proses pengolahan teh telur yang ditingkatkan menjadi bentuk es krim. Es krim merupakan produk olahan susu yang cukup populer dan memiliki segmen pasar yang luas serta termasuk jajanan yang digemari oleh berbagai kalangan mulai dari orang dewasa hingga anak-anak dari berbagai macam tingkatan usia, terutama anak-anak sangat menggemari es krim (Nugroho *et al.*, 2015). Es krim adalah produk susu beku atau semi beku yang banyak dikonsumsi masyarakat karena memiliki nilai gizi tinggi dan banyak dikembangkan dari berbagai bahan alternatif (Aboufalszli *et al.*, 2016).

Teh telur dikenal sebagai minuman penambah stamina dan dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Teh telur memiliki tekstur yang lembut serta rasanya yang khas selain itu, kuning telur juga dapat menjadi pengemulsi dalam pembuatan es krim. Penambahan kuning telur sebagai emulsifier memberikan peran

dalam memperbaiki sifat es krim yang tidak baik pada es krim. Sehingga diharapkan penambahan teh telur dalam pembuatan es krim dapat meningkatkan nilai gizi serta memperbaiki tekstur es krim menjadi lebih lembut. Pada penelitian yang dilakukan Ismanto *et al.*, (2018), bahwa penambahan ekstrak teh sebanyak 5% pada es krim bengkang sudah memenuhi standar sifat fisik dan kadar kimia es krim. Persentase penambahan teh telur pada es krim yang digunakan pada penelitian ini adalah 0%, 25%, 50%, 75% dan 100%. Pembuatan es krim dengan penambahan teh telur sebagai alternatif pangan fungsional harus memenuhi standar dari es krim yang telah ditetapkan. *Overrun, melting time*, warna serta mutu hedonik merupakan parameter yang dapat dijadikan standar kualitas es krim yang akan dihasilkan pada penelitian ini.

Berdasarkan uraian diatas maka sangat penting dilakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Persentase Teh Telur terhadap *Overrun, Melting Time*, Warna dan Mutu Hedonik Es Krim.”**

1.2. Rumusan Masalah

Adapun beberapa rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan persentase teh telur terhadap *overrun, melting time*, warna dan mutu hedonik pada es krim?
2. Berapa persentase penambahan teh telur terbaik terhadap *overrun, melting time*, warna dan mutu hedonik pada es krim?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun beberapa tujuan dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan persentase teh telur terhadap *overrun*, *melting time*, warna dan mutu hedonik pada es krim.
2. Untuk mengetahui penambahan persentase teh telur terbaik terhadap *overrun*, *melting time*, warna dan mutu hedonik pada es krim.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai pembanding dan acuan bagi penelitian selanjutnya mengenai pengaruh penambahan teh telur pada pembuatan es krim terhadap *overrun*, *melting time*, warna dan mutu hedonik. Selanjutnya diharapkan mampu memberi dorongan bagi pemerintah untuk lebih memperkenalkan pangan tradisional yaitu teh telur dengan melakukan berbagai inovasi pada produk teh telur serta meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi dan melestarikan teh telur.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan persentase teh telur berpengaruh terhadap peningkatan *overrun*, *melting time*, warna dan mutu hedonik pada es krim yang dihasilkan.

