

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia yang dibutuhkan untuk keberlangsungan hidup. Oleh karena itu gizi dan protein serta nutrisi lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh harus terpenuhi sebaik mungkin untuk memenuhi kebutuhan tubuh antara lain pertumbuhan dan perkembangan. Untuk mencapai pertumbuhan yang optimal maka dibutuhkan pangan yang sehat dan juga kaya akan nutrisi, dan sumber lain. Keberadaan pangan tradisional pada saat sekarang ini di nilai kurang di sukai oleh kalangan masyarakat terutama anak-anak yang umumnya merupakan kaum millennial. Salah satu pangan tradisional khas Minang adalah teh telur. Teh telur atau *teh talua* orang Minang biasa menyebutnya adalah salah satu minuman tradisional ikonik khas Minang yang sering ditemukan di restoran tradisional dan kedai-kedai khas Minangkabau.

Teh telur merupakan salah satu minuman khas Minang yang bahan utama pembuatannya yaitu kuning telur, gula, dan teh, dengan proses pembuatannya teh yang di tambahkan gula dan telur yang sudah dikocok dan biasanya telur yang umumnya digunakan adalah telur ayam kampung atau telur itik. Teh telur sendiri memiliki rasa yang khas hal ini dikarenakan adanya pengaruh dari penggunaan telur sebagai bahan utama pembuatan teh telur sehingga teh telur memiliki rasa manis, gurih, legit, dan sedikit berbusa, akan terasa lebih nikmat dengan adanya sedikit penambahan perasan jeruk nipis (Novra dan Ariani, 2020). Selain itu penggunaan teh telur juga dipercaya dapat menambah stamina agar tetap sehat dan kuat. Beberapa zat penting yang terkandung di dalam teh telur diantaranya adalah

vitamin A, zat besi, kalsium, lemak, dan protein. Salah satu sumber nutrisi pada teh telur yakni terdapat pada bahan dasar pembuatannya yaitu telur itik.

Teh telur pada umumnya kurang diminati karena adanya rasa amis dari pemakaian telur itik dalam pembuatan teh telur. Pada umumnya masyarakat Minang menggunakan jeruk nipis sebagai bahan untuk menghilangkan rasa amis pada teh telur, namun penggunaan telur itik juga dapat membuat teh telur memiliki rasa yang khas dan memiliki aroma yang sedikit amis yang kurang disukai oleh beberapa kalangan. Untuk mengatasi hal tersebut teh telur dapat dijadikan menjadi produk pangan lainnya yaitu es krim. Selain itu teh telur juga sulit dijumpai di wilayah lain diluar Sumatra Barat, dan juga pengolahan teh telur menjadi es krim dapat menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pangan tradisional dan sebagai alternatif pemasaran.

Es krim merupakan salah satu olahan pangan yang sangat disukai oleh konsumen dari segala usia dari anak-anak sampai dewasa. Rasa manis, lembut, *creamy*, dan dingin, hal inilah yang menjadikan es krim diminati oleh semua kalangan, tingkat konsumsi terhadap es krim selalu meningkat dari tahun ke tahun ditandai dengan makin meningkatnya jenis dan varian es krim di pasaran. Kualitas es krim biasanya ditentukan oleh bahan bakunya dan proses pembuatannya. Es krim juga sering dijadikan makanan penutup yang disajikan dalam berbagai varian yang biasanya dapat ditemui pada cafe dan restoran.

Penambahan teh telur dalam es krim dapat menambah nilai gizi, dan zat lain pada es krim seperti protein, lemak, kadar abu, dan nutrisi lainnya, hal ini dikarenakan adanya penggunaan kuning telur sebagai bahan utama pada pembuatan teh telur. Dusamping itu Teh telur memiliki tekstur yang berbeda, lembut, *creamy*

serta rasanya yang khas selain itu, kuning telur juga dapat menjadi pengemulsi dalam pembuatan es krim. Penambahan kuning telur sebagai emulsifier memberikan peran dalam mempengaruhi sifat es krim yang tidak baik, sehingga menghasilkan kualitas yang baik pada es krim (Hartatie, 2011). Sehingga diharapkan penambahan teh telur dalam pembuatan es krim dapat meningkatkan nilai gizi serta memperbaiki tekstur es krim menjadi lebih *creamy* dan lembut.

Berdasarkan uraian diatas penulis ingin membuat formula es krim dengan penambahan persentase teh telur. Penambahan persentase teh telur dalam pembuatan es krim dapat mempengaruhi kualitas gizi maupun sensorinya. Peneliti telah melaksanakan pra penelitian pembuatan es krim penambahan persentase teh telur Dengan penambahan persentase teh telur 25%, 50%, 75%, 100% pada masing masing perlakuan, dihasilkan es krim tekstur dan warna yang baik namun memiliki aroma dan rasa yang kurang sesuai dengan kriteria es krim pada umumnya, dimana aroma yang dihasilkan sedikit lebih amis dan menghasilkan rasa khas teh telur pada es krim.

Dari hasil penelitian Umar (2019) es krim dengan penambahan minuman kunyit asam dengan penambahan masing-masing 10%-30% didapatkan hasil es krim yang memiliki tekstur yang baik dan warna yang menarik, namun aroma dan rasa yang kurang disukai hal ini dikarenakan kurangnya minat atau konsumsi masyarakat terhadap minuman kunyit asam, dimana aroma langu pada minuman kunyit asam yang tidak enak dan aroma mengganggu. Persentase penambahan teh telur pada es krim masih belum diketahui berapa persentase teh telur yang tepat sehingga akan didapatkan es krim rasa teh telur yang berkualitas baik. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh persentase jumlah

penambahan teh telur dalam pembuatan es krim, agar menghasilkan es krim rasa teh telur dengan kualitas yang baik. Hal inilah yang melatar belakangi penulis mengangkat judul penelitian **“Pengaruh Penambahan Persentase Teh telur terhadap Kadar protein, Kadar Lemak, Kadar Abu, Kadar air dan Organoleptik Es Krim”**.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan teh telur dengan persentase yang berbeda terhadap, kadar protein, lemak, abu, air dan organoleptik es krim ?
2. Berapa penambahan teh telur dengan persentase yang terbaik terhadap kadar protein, lemak, abu, air dan organoleptik es krim.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan persentase teh telur terhadap kadar protein, lemak, abu, air, dan organoleptik es krim.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu menjadikan teh telur berbahan dasar telur yang ditambahkan pada es krim sebagai olahan pangan kaya gizi, untuk mencukupi kebutuhan gizi, menunjang kesehatan, dan disukai semua kalangan.

1.5. Hipotesis Penelitian

Penambahan persentase teh telur yang berbeda berpengaruh terhadap kadar protein, lemak, abu, air dan organoleptik es krim yang dihasilkan.