

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki kekayaan suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, keindahan alam dan keanekaragaman makanan tradisional. Kekayaan ini merupakan aset yang menjadi daya tarik Sumatera Barat terutama makanan tradisionalnya. Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat yang memiliki cita rasa yang khas. Sumatera Barat memiliki makanan tradisional yang berbeda-beda disetiap daerahnya tergantung lingkungan dan kebiasaan sehari-hari. Padang merupakan salah kota yang ada di Sumatera Barat yang kaya dengan hasil laut, pertanian, perkebunan, dan peternakan. Pengolahan pangan dapat berasal dari hasil pertanian serta produk hasil dari peternakan. Salah satu bahan pangan yang sedang banyak dikembangkan dari hasil peternakan yaitu daging, susu, dan telur.

Telur merupakan sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi sehingga digemari banyak orang. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Sehingga telur sering dikonsumsi mencukupi kebutuhan protein. Sehingga telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan, ibu hamil dan menyusui, orang sedang sakit atau dalam proses penyembuhan, serta usia lanjut. Jenis telur yang banyak dikonsumsi yaitu telur itik, telur puyuh dan telur ayam. Telur ayam lebih banyak digunakan dalam kehidupan sehari-hari karena lebih murah, tersedia dalam jumlah yang banyak sehingga dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan manusia seperti sebagai bahan pencampur makanan, bahan pembuatan roti, obat, dan sebagainya.

Menurut Kusnadi (2003) komposisi kimia telur ayam terdiri dari air 73,60%, protein 12,80%, lemak 11,80%, karbohidrat 1,00% dan komponen lainnya 0,80%. Pengolahan jenis pangan yang berbahan dasar telur sangat bervariasi. Telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia umumnya berasal dari unggas yang ditenakkan. Contoh hasil olahan telur yaitu kue bolu, lapis legit, martabak, telur dadar, dan *pucuak ubi talua*.

*Pucuak ubi talua* merupakan makanan variasi yang berasal dari Kota Padang Provinsi Sumatera Barat. Makanan ini banyak dijumpai di usaha-usaha catering di Kota Padang, namun tidak menutup kemungkinan makan ini juga ada di wilayah sekitaran Sumatera Barat seperti Bukittinggi, Solok Selatan dan Batu Sangkar namun produk ini lebih populer di Kota Padang. *Pucuak ubi talua* ini terbuat dari bahan yang sederhana dan mudah didapat serta tersedia secara kontinu yaitu telur, *pucuak ubi*, dan bumbu - bumbu. *Pucuak ubi talua* ini biasanya disajikan dengan kuah yang berbahan dasar santan kelapa, biasanya kuahnya berwarna putih kekuningan sama seperti kuah gulai pada umumnya.

*Ubi* (singkong) merupakan salah satu bahan pangan sumber karbohidrat yang disukai masyarakat dengan berbagai macam olahannya. Bagian ubi yang umum digunakan sebagai bahan makanan adalah umbinya dan daun-daun muda (*pucuak*). *Pucuak ubi* enak dibuat menjadi berbagai bahan olahan karena kandungan gizi *pucuak ubi* ternyata sangat tinggi. Sumber protein dari tanaman ubi terdapat pada *pucuak ubi* karena mengandung asam amino metionin. *Pucuak ubi* sering digunakan sebagai sayuran aneka masakan lainnya.

Kandungan gizi *pucuak ubi* cukup tinggi. Dalam 100 g *pucuak ubi* mengandung 6,8 g protein, 1,2 g lemak, 13,0 g karbohidrat, 2,4 g serat, 165 mg

kalsium, 54 mg fosfor, 2 mg zat besi, dan beberapa mineral (Askar, 2014). Namun, pada kenyataannya masih banyak kalangan masyarakat yang tidak menyukai sayur *pucuak ubi* karena rasanya yang agak pahit, kurang enak, serta dianggap sayur yang berkualitas rendah.

Berdasarkan komunikasi pribadi dengan juru masak *pucuak ubi talua* salah satu usaha catering di Kota Padang perbandingan bahan yang digunakan yaitu tiga ikat *pucuak ubi* dengan dua belas butir telur ayam. Kemudian dilakukan dengan *pra* penelitian didapatkan bahwa perbandingan terbaik pada pembuatan *pucuak ubi talua* yaitu dengan perbandingan *pucuak ubi* dengan telur sebanyak satu bagian pada *pucuak ubi* dan dua bagian pada telur. Perbedaan perbandingan jumlah telur dapat memengaruhi tekstur, kadar air dan warna pada produk yang akan dibuat nantinya. Untuk meningkatkan daya suka dan meningkatkan nilai gizi pada *pucuak ubi* maka dilakukan diversifikasi terhadap *pucuak ubi* menjadi *pucuak ubi talua*. Jadi peneliti tertarik mengangkat penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Jumlah *Pucuak Ubi* dan Telur Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Tekstur, dan Penilaian Sensori pada *Pucuak Ubi Talua*”**

## 1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh perbedaan perbandingan telur ayam terhadap meningkatnya kadar air, kadar protein, tekstur, dan penilaian sensori pada *pucuak ubi talua*?
2. Perbandingan yang manakah yang mampu menghasilkan *pucuak ubi talua* dengan kadar air, kadar protein, tekstur, dan penilaian sensori yang terbaik ?

### 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan perbandingan telur terbaik terhadap uji kadar air, kadar protein, tekstur, dan penilaian sensori pada *pucuak ubi talua* serta melakukan diversifikasi terhadap *pucuak ubi* menjadi *pucuak ubi talua*.

Manfaat penelitian ini yaitu untuk meningkatkan kualitas olahan dari *pucuak ubi talua* yang biasanya hanya sekedar sayur yang biasa menjadi makanan yang berkualitas tinggi. Secara perlahan hal ini tentu juga akan berimplikasi pada pentingnya mengonsumsi makanan yang berprotein tinggi dengan rasa yang enak.

### 1.4. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah perbedaan perbandingan telur berpengaruh terhadap meningkatnya kandungan kadar air, kadar protein, tekstur, dan penilaian sensori pada *pucuak ubi talua*.

