

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia usaha peternakan telur semakin berkembang, baik itu usaha ternak kecil maupun ternak besar. Usaha ayam petelur memiliki potensi yang sangat besar. Telur merupakan produk peternakan unggas yang cukup potensial dan merupakan bahan pangan yang harganya yang relatif terjangkau dan memiliki kandungan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap selain daging, ikan dan susu.

Secara umum telur ayam merupakan telur yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat karena mudah didapatkan di pasaran. Seperti Telur ayam ras banyak diminati masyarakat dari berbagai usia karena rasanya yang lezat, kandungan gizinya yang baik serta harga telur yang relatif terjangkau. Oleh karena itu kebutuhan masyarakat akan adanya telur ini semakin meningkat karena banyaknya permintaan pasar.

Menurut Sudaryani (2003), kandungan gizi telur merupakan perpaduan yang serasi dan seimbang antara protein, energi, vitamin, mineral dan air. Kandungan gizi telur terdiri dari : air 73,7%, Protein 12,9%, Lemak 11,2% dan Karbohidrat 0,9% dan kadar lemak pada putih telur hampir tidak ada. Hal ini menjelaskan bahwa hampir semua lemak di dalam telur terdapat pada kuning telur, yaitu mencapai 32%, sedangkan pada putih telur sangat sedikit ditemukan kandungan lemaknya.

Berbagai produk olahan telur pun semakin berkembang di Indonesia. Produk-produk olahan telur yaitu telur asin, teras asap, rendang telur, *mayoness*, telur

pindang, *egg tofu* dan olahan lainnya. Pengolahan ini bertujuan untuk menambah aneka rasa pada telur dan memperpanjang masa simpan pada produk telur tersebut. Besar potensi telur sebagai bahan pokok menjadikan telur sebagai bahan utama dalam industri pengolahan pangan.

Keragaman makanan tradisional berbahan dasar telur di Sumatera Barat cukup banyak seperti rendang telur, telur asin dan makanan yang sering dijumpai pada rumah makan padang adalah gulai *tambusu*. Gulai *tambusu* merupakan produk olahan khas Minangkabau tepatnya dari daerah Agam dan Bukittinggi. Gulai *tambusu* di buat dengan bumbu rempah gulai, santan serta usus sapi yang diisi dengan campuran tahu dan telur yang dimasak sehingga menghasilkan perpaduan rasa gurih yang khas dan lezat. Cita rasa khas gulai *tambusu* dapat menjadi produk yang berpotensi dipromosikan sebagai makanan tradisional khas Indonesia.

Pembuatan *tambusu* ini menggunakan tahu sebagai bahan tambahan selain telur. Tahu adalah salah satu jenis makanan sumber protein dengan bahan dasar kacang kedelai yang mengandung beberapa nilai gizi, dan merupakan makanan yang baik untuk perbaikan gizi karena tahu mengandung protein nabati dan memiliki daya cerna yang tinggi sebesar 85% - 98% (SNI 01-3142-1998). Tahu mengandung berbagai macam kandungan zat gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, vitamin E, vitamin B12, kalium dan kalsium. Pencampuran antara telur dan tahu ini karena tekstur tahu dan telur yang mengalami pengolahan ini hampir mirip dimana terdapat pengolahan telur yang dijadikan tahu (*egg tofu*) di cina.

Penggunaan telur yang dicampur dalam adonan olahan akan mengalami proses koagulasi yang membantu mengatur struktur dan tekstur makanan. Proses koagulasi merupakan proses dimana molekul protein dalam telur dikonversi dari cairan ke padat pada suhu panas. Telur dapat berfungsi untuk meningkatkan volume pada *tambusu*. Hal ini akan membuat *tambusu* akan terlihat kenyal dan padat.

Kandungan lemak dalam kuning telur menambahkan kekayaan rasa pada makanan dan juga kuning telur sebagai salah satu pengemulsi yang kuat karena mengandung lesitin yang memiliki kemampuan mengikat air dan lemak (Rusalim, 2017). Sehingga mampu mengikat tahu dan bumbu-bumbu yang digunakan agar hasil yang didapatkan adalah adonan olahan yang homogen dan padat setelah dimasak. Penambahan penggunaan telur dalam pembuatan *tambusu* ini diharapkan berpengaruh baik terhadap kualitas baik secara fisik maupun organoleptik dari *tambusu*.

Menurut Novitasari (2022) dalam penelitiannya dengan perlakuan penambahan telur dengan persentase pada P0 sebanyak 0%, P1 sebanyak 25%, P2 sebanyak 50%, P4 sebanyak 100%, didapatkan pengaruh persentase telur yaitu pada perlakuan 4 dengan penambahan 100% telur adalah perlakuan terbaik terhadap kadar air dan tektur dari *egg tofu*. Selain itu, Nuzula *et al.*, (2021) dari hasil penelitiannya mendapatkan kesimpulan bahwa presentase penambahan telur memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) dalam pembuatan *egg tofu* dengan perlakuan terbaik pada perlakuan P4 (penambahan 100% telur). Dengan adanya penelitian sebelumnya mengenai pengaruh penggunaan telur diharapkan

penambahan jumlah telur dapat berpengaruh baik terhadap kualitas *tambusu* baik secara fisik maupun organoleptik.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Jumlah Telur terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik *Tambusu*”**.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh jumlah telur terhadap kualitas fisik (kadar air, uji warna, dan perubahan diameter) dan organoleptik pada *tambusu*?
2. Berapa jumlah telur yang digunakan untuk menghasilkan produk *tambusu* terbaik dilihat dari kualitas fisik dan organoleptik?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah telur terhadap karakteristik kualitas fisik (kadar air, uji warna, dan perubahan diameter), tingkat kesukaan (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan) dan intensitas sensori (warna, rasa, aroma, dan tekstur) *tambusu*. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan jumlah telur yang digunakan dalam pembuatan *tambusu*.

1.4. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan telur berpengaruh terhadap peningkatan kualitas fisik, tekstur serta kualitas organoleptik pada olahan *tambusu*.