

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman merupakan cairan yang diperlukan tubuh dengan fungsi yang mendasar yaitu untuk menghilangkan haus, penambah tenaga dan membantu proses pencernaan makanan. Saat ini, telah banyak tersedia minuman yang memiliki beragam cita rasa dan manfaat. Saat ini banyak sekali bahan makanan dan minuman alami yang mengandung zat antioksidan dan baik untuk kesehatan, salah satunya adalah teh telur. Teh talua atau teh telur adalah salah satu contoh minuman tradisional daerah Sumatera Barat yang sudah menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner daerah ini. Minuman ini dulunya hanya ditawarkan di kedai-kedai minuman tradisional, namun beberapa tahun terakhir minuman ini mulai masuk ke restoran dan kafe. Dahulu teh talua hanya dikonsumsi oleh kalangan tertentu seperti para petani atau pemuda-pemuda desa asli Sumatera Barat sebagai minuman penambah stamina. Namun, karena cita rasanya yang enak dan khas, minuman ini sekarang sudah menjadi daya tarik bagi wisatawan yang datang ke Sumatera Barat. Minuman ini tidak hanya berperan sebagai daya tarik kulineri khas Sumatera Barat, tetapi juga dapat meningkatkan daya tahan tubuh karena kandungan nutrisinya (Novra dan Ariani, 2020).

Teh telur pada Sumatera barat dikenal dengan minuman untuk menambah stamina serta untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Teh telur dibuat dengan kuning telur yang diaduk hingga berbusa dan berwarna agak putih. Kemudian ditambahkan seduhan teh sudah mendidih. Teh telur dibuat menggunakan telur ayam kampung dan telur itik. Namun mayoritas pembuatan teh telur menggunakan

telur itik. Telur itik digunakan karena memiliki gizi yang lebih tinggi serta memiliki rasa yang lebih nikmat.

Telur mengandung gizi yang cukup sempurna karena terdapat gizi yang lengkap seperti lemak, protein, mineral serta daya cerna yang tinggi. Terdapat berbagai jenis telur yang dapat dikonsumsi diantaranya telur ayam, itik, angsa, dan lainnya. Pada sebutir telur telah mengandung gizi yang cukup sempurna. Kandungan kimia yang terdapat pada telur itik ialah air 66% serta 34% bahan kering yang tersusun atas protein 12%, abu 11%, lemak 10% dan karbohidrat 1%. Pada kuning telur terdapat air sekitar 48% serta lemak 33%. Pada kuning telur juga mengandung vitamin, mineral, pigmen serta kolesterol (Pramono, 2010).

Teh merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan teh telur. Teh merupakan minuman yang diperoleh dari olahan daun teh. Kandungan senyawa kimia yang terdapat pada teh ialah katekin, vitamin E, vitamin C, tanin, flavonoid, tehofilin, polifenol, dan beberapa mineral seperti Mg, Ge, Mo, Se, dan Zn (Suwardi, 2012). Pada teh terdapat polifenol yang mengandung katekin yang memiliki kandungan antioksidan yang sangat bermanfaat untuk melindungi tubuh dari serangan penyakit yang disebabkan oleh radikal bebas. Senyawa polifenol bermanfaat untuk antikanker, antimikroba, antioksidan, merangsang sistem imun, anti inflamasi, dan menurunkan kolesterol. Menurut Ajisaka (2012) berdasarkan beberapa penelitian, teh mengandung senyawa-senyawa yang memiliki potensi dalam pengobatan penyakit ringan dan pencegahan penyakit berat. Selain itu, karena teh merupakan minuman alami, maka cenderung aman dari efek samping yang dapat membahayakan kesehatan.

Berdasarkan proses pengolahannya, minuman teh yang umum dikonsumsi masyarakat ialah teh hitam dan teh hijau. Teh hitam diperoleh dengan proses penggilingan dan oksidasi, dimana daun teh berubah secara kimiawi akibatnya kandungan katekin terfermentasi menjadi theaflavin dan thearubigin. Sementara teh hijau didapat tanpa proses oksidasi. Pucuk teh yang sudah layu langsung digulung, dikeringkan, dan langsung dikemas. Akibat proses ini katekin yang terkandung dalam teh hijau masih tinggi yang bermanfaat untuk mencegah kanker, penyakit ginjal serta meningkatkan kekebalan tubuh.

Berdasarkan hasil survey di Kota Padang, didapatkan berbagai macam merek teh. Setiap produk memiliki kandungan yang berbeda. Hal ini dipengaruhi oleh kualitas daun teh yang digunakan serta proses pengolahan yang dilalui saat produksi. Kualitas teh dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya, letak kebun teh, sistem pemetikan, rotasi pemetikan serta metode pengolahan (Putri dkk., 2021). Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh penggunaan berbagai merek teh (*Camelia sinensis*) terhadap aktivitas antioksidan, pH, dan organoleptik pada teh telur”**.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai jenis merek teh (*Camelia sinensis*) terhadap aktivitas antioksidan, pH, warna dan uji organoleptik teh telur.
2. Perlakuan manakah yang terbaik untuk pembuatan teh telur.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui merek teh (*Camelia sinensis*) yang berbeda terhadap aktivitas antioksidan, pH, warna dan uji organoleptik.

2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik untuk teh telur.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai konsumsi telur di kalangan masyarakat dan nilai jual telur dengan cara mengolah menjadi bentuk produk olahan sehat yang menjadi peluang bisnis bagi penulis nantinya.

1.5. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah beberapa merek teh berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, pH, warna dan uji organoleptik.

