

# I. PENDAHULUAN

## 1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang terdiri dari banyak kepulauan dan berbagai macam suku. Di setiap daerah mempunyai jenis makanan dan minuman khas dan bahkan merupakan ciri khas dari daerah tersebut. Pengembangan minuman tradisional menjadi lebih praktis untuk disajikan dan terkadang menjadi sangat dibutuhkan sebagai bentuk pengobatan herbal serta pelestarian minuman tradisional. Beberapa minuman tradisional telah diupayakan agar tetap terjaga kelestarian dan begitu pula dengan berbagai macam pengembangan minuman tradisional, salah satunya teh telur yang berasal dari daerah Sumatera Barat. Dari perkembangan masyarakat yang inovatif dan kreatif, dihasilkan teh telur dengan penambahan berbagai jenis bahan herbal seperti jahe, pinang muda dan juga tapai.

Teh merupakan yang sangat sering kita jumpai dalam kehidupan kita sehari-hari. Kebiasaan minum teh tidak hanya dikenal di Indonesia tetapi juga di berbagai manca negara. Teh juga mengandung banyak khasiat untuk kesehatan tubuh manusia. Menurut beberapa hasil penelitian, teh memiliki kandungan senyawa yang mampu mengobati sejumlah penyakit ringan dan mencegah serangan berbagai penyakit berat. Selain itu karena teh adalah minuman alami, maka relatif aman dari efek samping yang merugikan kesehatan (Ajisaka, 2012).

Teh seringkali kita jumpai sebagai produk dengan berbagai macam penambahan seperti salah satunya teh telur. 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 (Novra dan Ariani, 2020). Dalam pembuatannya, salah satu bahan yang digunakan adalah bagian kuning telur yang umumnya berasal dari telur itik. Telur merupakan salah satu dari beberapa produk yang berbasis telur unggas dan merupakan komoditas yang penting di Sumatera Barat.

Telur juga merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Berbagai jenis telur dapat dikonsumsi seperti telur ayam, itik, angsa, dan lain-lain. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap seperti lemak protein, mineral serta memiliki daya cerna yang tinggi. Kuning telur itik mengandung berbagai nutrisi penting, meskipun komposisinya mungkin sedikit berbeda dari kuning telur ayam. Di dalam sebutir telur itik tersusun atas beberapa komponen, antara lain air 66% dan bahan kering 34% yang tersusun atas protein 12%, lemak 10%, karbohidrat 1% dan abu 11%. Kuning telur mengandung air sekitar 48% dan lemak 33%. Kuning telur juga mengandung vitamin, mineral, pigmen dan kolesterol (Andriani dkk., 2015). Salah satu olahan yang terkenal dengan menggunakan telur itik sebagai bahan di dalam pembuatannya yaitu teh telur.

Bagaimanapun juga konsumsi teh telur masih terbatas, terutama terkait rasa teh telur yang sedikit anyir. Teh telur dapat dimodifikasikan dengan penambahan seperti tapai untuk memperkaya cita rasa teh telur. Teh telur tapai yang berasal dari daerah Sumatera Barat ini merupakan jenis teh telur yang populer di daerah Bukittinggi. Teh telur biasanya dibuat dengan menyeduh teh hitam dalam air mendidih selama 2-3 menit. Setelah itu ditambahkan kuning telur dan gula ke dalam gelas kaca kemudian aduk selama 2 menit menggunakan

mixer. Lalu ditambahkan teh hitam yang sudah dididihkan sebelumnya ke dalam campuran telur untuk kemudian diaduk.

Adapun bahan-bahan yang digunakan untuk membuat teh telur tapai ini menggunakan bahan-bahan yang sama dengan membuat teh telur biasa seperti teh hitam, telur itik, gula, dan juga tapai itu sendiri. Gusnadi *et al*, (2021) menunjukkan bahwa tapai yang merupakan hasil fermentasi dari singkong yang memiliki rasa manis, mudah dijumpai dan diolah memiliki daya tarik untuk dibuat sebagai bahan penambah dalam proses pembuatan suatu produk. Pada teh telur dengan penambahan tapai, tapainya ditambahkan pada saat sebelum teh hitam dituangkan ke dalam gelas kaca. Teh telur tapai ini dapat disajikan baik secara panas ataupun dingin.

Tapai adalah makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari singkong, beras, ketan, atau biji-bijian lainnya. Menurut Barus *et al.*, (2021), Fermentasi pada tapai singkong pada dasarnya melibatkan beberapa jenis bakteri diantaranya *Lactobacillus fermentum* (21 isolat), *W. cibaria* (3 isolat), *W. confusa* (6 isolat), dan *W. paramesenteroides* (1 isolat) dengan similaritas 95%-100%, sehingga menghasilkan karakteristik yang spesifik. Tapai dapat dikonsumsi dalam bentuk aslinya atau digunakan sebagai bahan tambahan dalam makanan atau minuman. Kombinasi dengan tapai bisa menambahkan beberapa nutrisi tambahan bagi tubuh karena pada telur mengandung protein, vitamin, dan mineral penting seperti vitamin B12, selenium, dan riboflavin.

Tapai merupakan salah satu bahan fermentasi yang bagus untuk menjadi penambah dalam suatu produk yang akan diteliti. Tapai pada produk minuman terutama teh telur memberikan energi tambahan seperti gula dan karbohidrat bagi

yang mengonsumsinya. Teh telur tapai juga dapat membuat badan terasa hangat setelah meminumnya dikarenakan tapai mengandung kalium yang cukup banyak sehingga dapat mengontrol tekanan darah dan menjaga detak jantung.

Berdasarkan survei terhadap masyarakat wilayah Sumatera Barat khususnya Kota Padang dan Bukittinggi dan hasil pra penelitian terhadap penambahan tapai singkong pada teh telur, penggunaan tapai terhadap dalam teh telur tidak lebih dari satu potong atau satu bagian tapai untuk pergelas teh telur. Dikarenakan satu potong bagian tapai memiliki berat maksimal mencapai 20 gram maka peneliti melakukan uji persentase berat dengan 5 perlakuan dimulai dari 0 %, 5 %, 10 %, 15 % dan 20 %.

Bagaimanapun juga, belum ada data-data yang menguraikan pengaruh penambahan tapai terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik teh telur tapai. Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka penulis sangat tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pengaruh Penambahan Tapai Singkong Terhadap Kadar Air, pH, Warna, dan Karakteristik Sensori Teh Telur “.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun beberapa rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tapai singkong terhadap kadar air, pH, warna dan karakteristik sensori pada teh telur?
2. Berapa persentase penambahan tapai terbaik untuk menghasilkan teh telur tapai?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun beberapa tujuan dilakukannya penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tapai singkong terhadap kadar air, pH, warna, dan karakteristik sensori pada teh telur.
2. Mengetahui persentase penambahan tapai singkong terbaik untuk menghasilkan teh telur tapai.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai acuan bagi penelitian dan UKM (Usaha Kecil dan Menengah) dalam pembuatan teh telur dan pengembangan yang menggunakan pH tapai dalam formulasinya.

### **1.5 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan tapai singkong pada teh telur berpengaruh terhadap kadar air dan pH serta warna dan nilai karakteristik sensori pada teh telur yang dihasilkan.

