

I.PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Telur merupakan salah satu dari beberapa produk yang dihasilkan oleh unggas dan merupakan komoditas yang penting di Indonesia. Telur memiliki kandungan zat gizi yang lengkap, kandungan proteinnya yang tinggi menjadikan telur sebagai sumber protein hewani penting selain daging, ikan dan susu. Telur itik merupakan salah satu bahan makanan yang bersumber protein tinggi dan memiliki rasa yang banyak disukai sebagian masyarakat Indonesia. Telur dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan makanan maupun minuman, salah satunya adalah minuman teh telur yang banyak diminati oleh masyarakat, teh telur menjadi salah satu minuman favorit bagi kalangan pria terutama di Sumatera Barat.

Teh telur merupakan minuman tradisional khas Sumatera Barat yang berbahan dasar telur, teh telur dikategorikan sebagai pangan fungsional yaitu minuman yang mengandung komponen yang bermanfaat bagi kesehatan salah satunya sebagai minuman penambah stamina. Pembuatan teh telur hanya digunakan bagian kuning telur dari telur itik. Pembuatan teh telur dengan menggunakan satu butir kuning telur itik dimasukkan ke dalam gelas yang dicampur sedikit gula pasir, kemudian dikocok dengan mesin bor hingga berbusa dan berwarna putih. Teh telur yang sudah diseduh dengan air teh panas akan menampilkan lapisan-lapisan, lapis atas berupa buih, lapis tengah berwarna putih, dan lapis dasar berwarna kecoklatan.

Teh yang digunakan yaitu teh hitam dengan merk teh Kayu Aroe. Brihatsama dkk. (2013) menyatakan bahwa panelis menyukai teh talua dengan bahan dasar teh hitam dari pada teh hijau, hal ini disebabkan dari segi rasa, aroma dan warnanya lebih menarik karena pada penggunaan teh hitam adanya senyawa bioaktif *teaflavin* yang dapat menurunkan warna kekuning-kuningan dalam setiap

seduhan dan adanya senyawa *tearubigin* yang memberikan kombinasi coklat kemerahan dan kuning. Oleh karena itu, pada penelitian ini pembuatan teh telur menggunakan air seduhan teh hitam agar menghasilkan rasa, aroma dan warna yang menarik. Selain pemilihan teh, dalam pembuatan teh telur juga penting untuk memilih jenis telur yang digunakan.

Telur itik umum digunakan dalam pembuatan teh telur karena kandungan gizi yang tinggi seperti kadar protein 2,2%, kadar lemak 24% lebih tinggi dari telur ayam. Pada telur ayam kandungan protein sebesar 12,56 % dan lemak sebesar 9,51 %, sedangkan pada telur itik kandungan protein 12,81% dan lemak 13,77%, jumlah kalsium dan vitamin B pada telur itik juga lebih tinggi dari telur ayam, kandungan lemak pada kuning telur itik yang tinggi menyebabkan rasa teh telur lebih gurih dan tekstur lebih kental. Teh telur merupakan salah satu minuman tradisional penambah stamina, kuning telur itik mengandung lebih tinggi vitamin B12 yang berfungsi sebagai penambah stamina (Harianto., 2016).

Disamping keunggulan yang dimiliki, terdapat kelemahan dari olahan yang berbahan dasar telur salah satunya yaitu tidak dapat bertahan lama ditempat terbuka. Olahan telur akan lebih cepat membusuk jika tidak disimpan ditempat yang bersuhu dingin, maka dari itu pada penelitian ini peneliti melakukan suatu inovasi dengan metode pembekuan.

Pembekuan merupakan suatu metode yang digunakan untuk mengawetkan olahan pangan. Pembekuan olahan pangan dilakukan pada suhu dibawah 0° C. Kesulitan dalam teknik pembekuan yaitu sulitnya membekukan kandungan air yang ada dalam bahan makanan secara sempurna sehingga masih menyisakan resiko tumbuhnya mikroorganisme. Namun, pembekuan juga dapat mempertahankan rasa

dan nilai gizi. Saat melakukan pembekuan pada produk teh telur terjadi pembentukan kristal es yang kasar dan tekstur yang kasar. Bahan penstabil yang ditambahkan dalam proses pembekuan memiliki fungsi untuk membantu menahan terjadinya pengkristalan teh telur saat pembekuan. Pada pembuatan teh telur beku dilakukan penambahan bahan penstabil yaitu tepung porang.

Tepung porang dapat digunakan sebagai penstabil karena mengandung banyak glukomanan yang berguna sebagai penstabil bahan pangan. Glukomanan merupakan serat pangan yang bersifat hidrokolloid kuat dan rendah kalori. Oleh karena itu, banyaknya kandungan glukomanan pada tepung porang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengental, penstabil, pengental dan pembentuk tekstur pada beberapa produk pangan. Pramathana (2013), menyatakan glukomanan yang terkandung pada tepung porang memiliki fungsi sebagai zat penstabil dan pengental, sehingga viskositas pada tepung porang sangat tinggi. Pada penelitian Harmayani (2021), glukomanan dari tepung porang memiliki efek yang baik untuk menghambat pertumbuhan *E. coli*. Glukomanan dapat menyerap air, sehingga dapat mencegah sembelit dan kanker saluran pencernaan. Tepung porang mengandung serat tinggi dan tidak mengandung lemak sehingga dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol dan mencegah kegemukan, serta cocok dikonsumsi untuk penderita darah tinggi dan kencing manis (Faridah dkk., 2012).

Menurut Hernita (2022), menyatakan penambahan tepung porang pada susu kambing fermentasi dengan konsentrasi (0 %, 0,25 %, 0,50 %, 0,75 %, dan 1 %) dapat menurunkan kadar air, dan meningkatkan kadar protein, viskositas serta organoleptik. Hasil terbaik penggunaan tepung porang dengan konsentrasi 0,50% pada susu kambing fermentasi.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pemberian Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, Total Padatan dan Uji Hedonik Minuman Teh Telur Beku”**.

1.2. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh penambahan tepung porang pada teh telur beku terhadap kadar air, kadar abu, total padatan dan uji hedonik.
2. Perlakuan mana yang terbaik terhadap pemberian tepung porang pada teh telur beku terhadap kadar air, kadar abu, total padatan dan uji hedonik.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Melihat pengaruh persentase tepung porang terhadap kandungan kadar air, kadar abu, total padatan dan uji hedonik teh telur beku.
2. Mengetahui persentase tepung porang yang terbaik terhadap produk teh telur beku.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh penambahan tepung porang terhadap kadar air, kadar abu, total padatan dan uji hedonik minuman teh telur beku.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan tepung porang pada minuman teh telur beku berpengaruh menurunkan kadar air dan kadar abu, meningkatkan total padatan dan uji hedonik.