

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara terdiri dari beribu-ribu pulau dan beragam suku adat serta juga kaya akan pangan tradisional pada setiap daerah. Pangan tradisional merujuk pada makanan yang telah diproduksi dan dikonsumsi secara turun-temurun, sering kali diolah dengan menggunakan bahan lokal secara khas disuatu daerah. Pada zaman sekarang ini keberadaan pangan tradisional kurang banyak diminati oleh kaum milenial terutama pada anak-anak. Pangan dari Minangkabau salah satunya yaitu teh telur, dimana minuman tradisional ini sudah banyak ditemui mulai dari warung atau kedai tradisional sampai ke cafe dan restoran yang terdapat di daerah minangkabau. Perkembangan zaman dan teknologi pada masa sekarang muncul berbagai jenis bahan tambahan herbal dari minuman teh talua atau teh telur seperti tapai, jahe, dan pinang muda.

Menurut Novra dan Ariani (2020) Pada umumnya para pemuda mengkonsumsi teh telur pada pagi sebelum menjalankan aktivitas atau mengkonsumsi pada malam hari untuk mengembalikan stamina setelah beraktivitas seharian penuh. Namun, karena keunikan dan kekhasan dari rasa teh telur itu sendiri, minuman tradisional ini telah menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung ke daerah minangkabau. Penyajian teh telur biasanya disajikan kedalam gelas dengan keadaan masih panas.

Teh telur dibuat dengan mencapur gula dan kuning telur itik hingga mengeluarkan busa, kemudian lakukan penambahan susu kental manis dan seduhan teh pada campuran kuning telur tersebut. Proses pembuatan teh telur dengan menggunakan kuning telur itik sebagai bahan utama dalam pembuatan teh telur

karena dapat memberikan rasa yang khas dan lebih kaya akan nilai gizi yang tinggi. Memberikan rasa yang unik serta menajamkan ciri khas teh telur biasanya dilakukan penambahan bahan pangan lain dan pada zaman modern ini muncul inovasi-inovasi baru pada minuman teh telur dengan penambahan teh telur pada produk lain seperti es krim.

Es krim merupakan produk olahan yang terbuat dari susu yang sangat populer dikalangan orang dewasa hingga anak-anak yang memiliki nilai pasar yang sangat luas, sehingga anak-anak sangat menggemari es krim (Nugroho *et al.*, 2015). Es krim adalah makanan beku atau setengah beku yang terbuat dari susu dan sangat populer di kalangan masyarakat karena kandungan gizinya yang sangat tinggi. Produk ini terus berkembang sesuai perkembangan zaman dengan berbagai macam bahan alternative (Aboufalzli *et al.*, 2016).

Penambahan teh telur pada es krim dapat meningkatkan nilai gizi dan mengubah berbagai komponennya seperti protein, lemak, kadar abu dan nutrisi lainnya. Perubahan ini terjadi karena kuning telur merupakan bahan utama dalam pembuatan teh telur yang kaya akan zat-zat tersebut. Teh telur juga memberikan tekstur yang berbeda, yaitu lembut dan *creamy* dengan rasa yang khas. Fungsi dari kuning telur adalah sebagai pengemulsi alami dalam pembuatan es krim, untuk mencampur lemak dan air dengan baik. Penggunaan kuning telur sebagai pengemulsi membantu memperbaiki kualitas es krim dengan membuatnya lebih stabil dan meningkatkan viskositasnya (Hartatie, 2011). Sehingga diharapkan penambahan teh telur dalam proses pembuatan es krim dapat memperbaiki tekstur es krim menjadi lebih *creamy* dan lembut, sehingga daya terima menjadi lebih baik

Es krim sangat identik dengan rasa yang manis yaitu pemakaian gula. Menurut Malik *et al.* (2010), pemakaian gula secara berlebihan atau tingkat kemanisan yang tinggi pada produk pangan akan menyebabkan masalah kesehatan seperti penyakit jantung, diabetes, obesitas dan dapat menyebabkan kerusakan pada gigi. Pada pembuatan es krim dengan pemakaian gula yang tingkat kemanisannya tinggi tersebut, perlu diperhatikan dalam menggunakan gula seperti pemakaian gula alami yaitu gula aren.

Gula aren adalah pemanis alami yang berasal dari nira pohon aren (*Arenga pinnata*). Gula ini populer dengan nama ,seperti gula merah atau palm sugar, ini tergantung pada bahan dasar pembuatan serta cara pengolahannya (Lempang, 2012). Gula aren memiliki warna coklat yang khas dan rasa yang kaya karena proses karamelisasi yang terjadi selama pemanasan nira. Gula ini biasanya dijual dalam bentuk padat, cair, atau kristal, dan memiliki tekstur yang lebih kasar dibandingkan dengan gula pasir.

Menurut penelitian oleh Kurniawan *et al.* (2025), gula aren dapat digunakan sebagai bahan dalam produk pangan fungsional karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan manfaat kesehatannya. Penelitian ini mengevaluasi penggunaan gula aren dalam produk es krim dan menemukan bahwa potensi manfaat kesehatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk yang menggunakan gula pasir.

Peneliti telah melaksanakan pra peneltian dengan persentase penambahan gula aren pada es krim teh telur dalam penelitian ini berkisar antara 0%, 5%, 12,5%, 20%, sampai 27,5%, didapatkan hasil es krim dengan aroma yang khas dari gula aren dan memiliki tekstur yang lembut serta mengeluarkan rasa yang

creamy. Proses pembuatan es krim teh telur dengan penambahan gula aren sebagai bahan pangan fungsional alternative harus memenuhi standard dari kualitas es krim yang telah ditetapkan, termasuk parameter seperti *overrun*, *melting time*, warna dan hedonik es krim.

Berdasarkan dari uraian diatas mengenai penambahan gula aren pada es krim teh telur terhadap rasa, aroma, tekstur, warna, pada produk pangan es krim, maka penulis mengangkat juduk penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Gula Aren terhadap *Overrun*, *Melting Time*, Warna dan Hedonik Es Krim Teh Telur.”**

1.2. Rumusan Masalah

Adapun beberapa rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan gula aren terhadap *overrun*, *melting time*, warna dan hedonik pada es krim teh telur?
2. Berapa penambahan gula aren terbaik terhadap *overrun*, *melting time*, warna dan hedonik pada es krim teh telur?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun beberapa tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan gula aren terhadap *overrun*, *melting time*, warna dan hedonik pada es krim teh telur.
2. Untuk mengetahui penambahan gula aren terbaik terhadap *overrun*, *melting time*, warna dan hedonik pada es krim teh telur.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu menjadikan produk pangan es krim teh telur sebagai pangan yang dapat meningkatkan nilai pasar, serta melestarikan produk pangan tradisional Minangkabau.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan gula aren berpengaruh terhadap peningkatan *overrun*, *melting time*, warna dan hedonik pada es krim yang dihasilkan.

