

TEH TALUA, DAYA TARIK WISATA SUMATERA BARAT
EGG TEA, TOURIST ATTRACTION FROM WEST SUMATRA

Eddi Novra¹, Sri Ariani²

^{1,2} Prodi Usaha Perjalanan Wisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat, Padang, Indonesia,

Email: eddinovra01@gmail.com, sri.ariani80@gmail.com

ABSTRAK : *Teh talua* atau teh telur merupakan minuman tradisional Sumatera Barat yang sudah menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner provinsi ini. Selain rasanya yang nikmat, *teh talua* ini juga memiliki kandungan nutrisi yang dapat berfungsi untuk meningkatkan stamina. Namun sayangnya belum ada satupun penelitian yang membahas tentang sejarah dan khasiat yang dikandung oleh minuman tradisional ini. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menggali informasi yang lebih dalam tentang sejarah, bahan – bahan, cara pembuatan, khasiat serta pengembangan – pengembangan yang telah dilakukan terhadap *teh talua*. Penelitian ini dilaksanakan dari Mei hingga Juli 2019 dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Dari hasil wawancara dan observasi diperoleh hasil bahwa *teh talua* sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda sebagai minuman energi para pekerja tanam paksa karena terbuat dari kuning telur dan teh. Sekarang tampilan *teh talua* sudah berkembang dari *teh talua* bertingkat dua hingga bertingkat lima.

Kata Kunci : Daya Tarik Wisata; Penambah Stamina

ABSTRACT: *Talua tea or egg tea is a traditional West Sumatra drink that has become one of the attractions of culinary tourism in this province. Apart from its delicious taste, talua tea also contains nutrients that can function to increase stamina. However, unfortunately there has not been any research that has been done. discusses the history and properties contained by this traditional drink. Therefore, this study aims to dig deeper information about the history, ingredients, methods of manufacture, properties and developments that have been made on talua tea. This research was conducted from May to July 2019 using a qualitative descriptive method. The results of interviews and observations show that talua tea has been around since the Dutch colonial era as an energy drink for forced agricultural workers because it is made from egg yolk and tea. Now the appearance of talua tea has developed from two to five tier talua tea.*

Keywords: *Tourist Attraction; Stamina Enhancer*

A. PENDAHULUAN

Sektor pariwisata merupakan sektor yang potensial untuk dikembangkan sebagai salah satu sumber pendapatan asli daerah. Untuk memperbesar pendapatan asli daerah maka perlu adanya pengembangan dan pendayagunaan sumber daya dan potensi pariwisata yang dimiliki daerah tersebut. Salah satu potensi daerah yang dapat dikembangkan adalah makanan dan minuman tradisional daerah. Para wisatawan akan mencari segala sesuatu yang unik dan menarik di setiap daerah tujuan wisata yang mereka kunjungi termasuk makanan dan minuman tradisional daerah tersebut.

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 kuliner khas Sumatera Barat, tetapi juga dapat meningkatkan daya tahan tubuh karena kandungan nutrisinya.

Namun, berdasarkan survey awal yang dilakukan peneliti pada bulan Maret 2019 dengan mewawancarai beberapa warga asli Bukittinggi Sumatera Barat, peneliti menemukan bahwa banyak masyarakat Bukittinggi yang tidak mengetahui sejarah pasti tentang minuman teh talua ini. Dengan banyaknya variasi teh talua yang dijual sekarang, banyak dari mereka tidak mengetahui bagaimana sebenarnya penyajian teh talua ini pada awalnya. Peneliti juga mewawancarai beberapa pengusaha pariwisata, akademisi dan tokoh-tokoh Sumatera Barat untuk mengetahui pengetahuan mereka tentang minuman tradisional ini. Ternyata tidak banyak dari mereka yang memiliki pengetahuan yang pasti tentang minuman khas Sumatera Barat ini.

Hal ini sangat disayangkan karena selain fisik objeknya, hal lain yang dapat membuat atraksi wisata itu lebih menarik adalah informasi budaya yang berada dibalik keunikan fisik objek wisata itu sendiri. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menggali informasi yang lebih dalam tentang sejarah, bahan – bahan, cara pembuatan, khasiat serta pengembangan – pengembangan yang telah dilakukan terhadap teh talua. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi yang lebih akurat bagi masyarakat Sumatera Barat terutama pelaku pariwisata di Sumatera Barat agar dapat menjadikan teh talua tidak hanya sebagai minuman yang unik dan kaya nutrisi khas Sumatera Barat tetapi juga menjadi sebuah daya tarik wisata yang memiliki informasi budaya.

B. LANDASAN TEORI

1. Minuman tradisional

Secara umum minuman adalah segala sesuatu yang dapat di minum dan dapat menghilangkan rasa haus. Menurut Winarti (2006), minuman dapat berupa benda cair, dapat pula berupa benda padat seperti es. Sedangkan pengertian tradisional menurut Abed (2000) adalah suatu kebiasaan yang berasal dari para leluhur mereka yang turun – temurun dan masih dilakukan hingga saat ini. Jadi berdasarkan pendapat ahli tersebut dapat disimpulkan bahwa minuman tradisional adalah minuman yang diwariskan turun - temurun dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan menggunakan bahan alami yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut.

Pada umumnya minuman tradisional Indonesia selalu menggunakan rempah-rempah alami sehingga mempunyai potensi untuk dijadikan minuman fungsional seperti penambah stamina atau penjaga daya tahan tubuh. Minuman yang terbuat dari rempah hampir terdapat di seluruh wilayah Indonesia antara lain Bir Plethok (Jakarta), Bandrek dan Bajigur (Jawa Barat), Wedang (Jawa Tengah), Sarabba (Sulawesi) dan Teh Talua (Sumatera Barat) dan lain-lain.

Minuman teh talua dari berbagai sumber serta pendapat yang ada di masyarakat dipercaya sebagai minuman tradisional asli dari Sumatera Barat. Minuman ini adalah minuman khas Sumatera Barat yang dikategorikan sebagai minuman penambah stamina, yang banyak disajikan di rumah makan dan warung minuman. Sayangnya penelitian terkait minuman ini sangat jarang dipublikasikan. Namun beberapa penggiat pariwisata Sumatera Barat menyebutkan bahwa minuman ini selalu disuguhkan untuk memberikan penghargaan ke kerabat atau rekan bisnis. Di dalam minuman ini terdapat rempah seperti jahe, kayu manis, jeruk nipis, kopi, susu kental manis, vanila dan kemiri serta garam sebagai variannya, tergantung dari masing – masing daerah di Sumatera Barat, sebab berbeda daerah memiliki racikan berbeda, namun tetap dengan bahan utama teh dan telur.

2. Daya tarik wisata

Menurut Yoeti (2002) daya tarik wisata adalah sesuatu yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata. Sedangkan Pendit (1994) mendefinisikan daya tarik wisata sebagai segala sesuatu yang bernilai untuk dikunjungi dan dilihat. Daya tarik ini dapat berupa daya tarik alam dan daya tarik budaya. Contoh daya tarik budaya adalah sejarah, cerita rakyat, kegiatan pertunjukan khas serta bernilai seni, budaya penduduk asli, daya tarik arsitektur, monumen dan taman.

Damanik dan Weber (2006) menyebutkan bahwa daya tarik wisata terkait dengan empat hal, yaitu keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Keunikan diartikan sebagai kombinasi kelangkaan dan kekhasan yang melekat pada suatu daya tarik wisata. Originalitas adalah keaslian, yaitu seberapa jauh suatu produk tidak terkontaminasi atau tidak mengadopsi nilai yang berbeda

dengan nilai aslinya. Otentisitas mengacu pada keaslian. Otentisitas lebih sering dikaitkan dengan tingkat kecantikan atau eksotisme budaya sedangkan Otentisitas merupakan kategori nilai yang memadukan sifat alamiah, eksotis, dan bersahaja.

Jadi daya tarik wisata yang dibahas dalam penelitian ini adalah daya tarik wisata kuliner yaitu semua produk yang berupa makanan dan jajanan tradisional dan menarik bagi wisatawan untuk menikmatinya. Dalam dunia pariwisata, Miner (1998) menjelaskan bahwa upaya menciptakan daya tarik wisata, adalah bagian dari adaptasi menu dalam pengembangan produk atau kreasi menu restoran yang sebaiknya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen. Prasiasa (2013) menambahkan bahwa penyediaan fasilitas makanan dan minuman tidak dapat dipisahkan dengan kebutuhan wisatawan sebagai bagian produk wisata. Dengan gencarnya usaha untuk memperkenalkan makanan dan minuman tradisional membuat wisatawan mancanegara mulai menyukai makanan dan minuman khas dari tempat wisata yang mereka kunjungi

Teori yang digunakan untuk memecahkan pokok permasalahan wisata kuliner adalah teori gastronomi yaitu teori tentang seni atau ilmu terhadap kenikmatan sebuah makanan dan minuman. Scarpato (2002) menyebutkan bahwa teori tersebut digunakan untuk mengkaji potensi jenis-jenis makanan tradisional yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner, termasuk keunikan dalam hal pengolahan dan penyajian makanan.

Daya tarik wisata merupakan unsur yang menentukan dalam suatu penawaran pariwisata, daya tarik yang kuat dan berbeda dengan yang lain menjadikan suatu daya tarik wisata mampu memotivasi wisatawan untuk melakukan kunjungan kembali (Gromang, 2003)

3. Penelitian Relevan

Margi (2013) telah melakukan penelitian senada yang berjudul Identifikasi potensi wisata kuliner berbasis bahan baku lokal di kabupaten Buleleng Bali. Penelitian tersebut menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan cara survei lapangan, wawancara mendalam, dan studi pustaka untuk mencari berbagai jenis hasil produksi yang dihasilkan oleh masyarakat di daerah di Bali. Proses tahapan pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini pertama adalah mengidentifikasi hasil produksi masyarakat, kemudian mengidentifikasi resep – resep, dilanjutkan pengolahan hasil produksi sesuai resep, kemudian menguji coba produk kepada konsumen, dan diakhiri dengan promosi wisata kuliner tersebut di Bali. Penelitian ini menghasilkan resep-resep produk olahan dari bahan baku lokal yang dapat dikembangkan kepada masyarakat pada penelitian tahap berikutnya.

Tanico (2016) juga melakukan penelitian senada dengan judul “Melestarikan minuman tradisional khas Jawa timur sebagai potensi pengembangan wisata kuliner (culinary tourism)”. Penelitian tersebut menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui studi literatur baik melalui literatur buku, internet berupa artikel dan jurnal. Tujuannya adalah untuk mengetahui jenis - jenis minuman tradisional khas Jawa Timur dan cara melestarikan minuman tradisional tersebut sebagai potensi wisata kuliner daerah.

Harsana dkk (2018) juga melakukan penelitian tentang potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di daerah istimewa Yogyakarta Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif yang didasarkan pada kajian teori Damanik dan Weber yang menjelaskan bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Dalam konteks penelitian ini, maka kuliner tradisional yang memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, serta keragaman, merupakan kuliner yang berdaya tarik wisata.

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data diperoleh dengan mewawancarai para pelaku wisata dan partisipan yang menyukai *teh talua* yaitu Kepala Dinas Pariwisata dan Olahraga Kota Bukittinggi, Walikota Bukittinggi, beberapa orang pelaku usaha di Sumatera Barat, beberapa pedagang *teh talua* di warung - warung minuman tradisional dan beberapa pemilik restoran dan kafe yang menjual *teh talua* dengan bermacam – macam versi tradisional maupun yang lebih modern. Penelitian ini dilakukan dari bulan Mei hingga Juli 2019 di

Kota Bukittinggi, Kota Padang dan Kabupaten Agam.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk menjawab pertanyaan penelitian ini, maka hasil dan pembahasan dimulai dari membahas sejarah *teh talua* di Minangkabau, dilanjutkan dengan resep dasar pembuatan *teh talua*, khasiat yang dikandung dalam *teh talua* dan diakhiri dengan pengembangan – pengembangan yang telah dilakukan terhadap minuman tradisional ini.

1. Sejarah *Teh Talua*.

Sangat terbatas dan sulit sekali untuk memperoleh artikel atau tulisan yang membahas sejarah dari minuman tradisional ini atau asal mula minuman tradisional *Teh talua* ini menjadi tantangan khusus dalam penelitian ini. Drs. H. Erwin Kumar, M.Pd, Kepala Dinas Pariwisata dan Olahraga Kota Bukittinggi menyatakan bahwadia belum pernah mendengar sejarah tentang *teh talua* dan belum pernah mengetahui orang meneliti tentang minuman tradisional *teh talua*. Bahkan H Ramlan Nurmatias SH, Walikota Kota Bukittinggi: menyatakan bahwa *teh talua* adalah minuman nenek moyang orang Minangkabau, suku asli Sumatera Barat, diminum oleh hampir semua kalangan laki-laki maupun perempuan, khususnya diminum disaat mereka akan pergi bekerja.

Titik terang tentang sejak kapan diperkirakan minuman *teh talua* dikenal, diperoleh dari Bapak Khairul Jasmi, pimpinan redaksi Harian Singgalang yang juga Komisari PT Semen Padang. Beliau mengatakan *teh talua* ini sudah ada dari zaman tanam paksa pada masa kolonial Belanda. Pada saat itu pemerintah Belanda melarang penduduk Sumatera Barat meminum kopi dan teh dikarenakan harga jualnya yang tinggi. Kemudian banyak penduduk mengambil bagian pangkal tanaman teh yang merupakan sisa pemotongan teh atau mengumpulkan serbuk kasar teh yang sudah tidak laku dijual. Sisa teh ini kemudian dicampur dengan telur ayam yang sudah dikocok dan kemudian ditambahkan gula.

Cerita yang hampir sama juga disampaikan oleh Ian Hanafiah, ketua ASITA (*Association of The Indonesian Tours And Travel Agencies*) Sumatera Barat, dan Maulana Yusran, ketua PHRI (Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia) Sumatera Barat. Mereka mengatakan bahwa *teh talua* sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat Sumatera Barat, khususnya suku Minangkabau. Diperkirakan *teh talua* ini sudah ada sejak zaman Tanam Paksa oleh Belanda terhadap masyarakat Sumatera Tengah pada masa kolonial dahulu. Mereka mengatakan bahwa mereka sendiri mengenal *teh talua* dari orang tua-tua dahulu.

Kemudian budayawan Minangkabau yang juga pengusaha restoran, Musra Dahrizal Katik Rajo Mangkuto atau yang lebih dikenal sebagai Mak Katik mengatakan *teh talua* dahulunya adalah minuman elit dikalangan masyarakat Minangkabau. *Teh talua* merupakan minuman bergensi yang hanya disajikan pada pertemuan kalangan pejabat, saudagar kaya, pengusaha dan perantau kaya yang sedang berada di kampung halamannya. Sedangkan bagi masyarakat biasa *teh talua* dianggap sebagai minuman untuk perbaikan gizi karena minuman ini hanya diminum oleh orang yang ekonominya diatas rata-rata. Jadi untuk menghargai tamu dari jauh atau perantau mereka akan menyuguhkan *teh talua*. Hal senada juga disampaikan oleh Gusfen Khairul, jurnalis senior di Sumatera Barat.

Muhammad Abdi, Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat mempertegas pendapat tersebut dengan menyatakan bahwa minuman ini dianggap sebagai penambah energi dan pada umumnya diminum dipagi hari sebelum berangkat beraktifitas. Sedangkan anak - anak dilarang meminumnya karena minuman ini dianggap minuman untuk penambah stamina orang dewasa. Oleh karena itu ketika masih muda orang tua – tua selalu melarang anak – anak mereka untuk meminum nya.

Menurut Vina Kumala SE. Akt. MM., Ketua PHRI (Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia) Kota Bukittinggi, *teh talua* ini sudah lama sekali ada di Sumatera Barat. Tidak bisa dipastikan sejak kapan tetapi yang pasti semua orang menyukainya tidak hanya kaum laki-laki tetapi banyak sekali kaum perempuan yang suka minum *teh talua*. Dia menambahkan bahwa walaupun minuman ini ada di daerah lain biasanya itu karena dibawa oleh para perantau Minangkabau.

Namun untuk mendapatkan *teh talua* terbaik, tentunya harus dibuat oleh yang ahli untuk menghindari rasa amistelur.

Ketua ASPPI (Asosiasi Peraku Pariwisata Indonesia) Kota Bukittinggi Muhammad Subarimengungkapkan sebuah cerita yang mengejutkan tentang sejarah *teh talua*. Pada waktu pembangunan Jam Gadang, menara jam khas Bukittinggi yang dibangun pada masa penjajahan Belanda, putih telur digunakan sebagai campuran pasir putih pengganti semen. Pada masa itu banyak bangunan yang dibangun dengan mencampur pasir putih dengan putih telur sedangkan kuning telurnya dibuatkan untuk minuman pekerja oleh masyarakat Kota Bukittinggi. Sehingga kemungkinan minuman itu adalah *teh talua*.

Seorang pedagang *teh talua* yang bernama Jaswin, dipinggiran Kota Bukittinggi tepatnya Kapas Panji menyampaikan bahwa dia mengenal teh telur dari pamannya yang pedagang *teh talua* selama bertahun-tahun. Menurut Jaswin, resep dan cara membuat *teh talua* ini adalah warisan keluarga sejak lama dan turun temurun. Semua keluarganya yang di Kota Bukittinggi atau yang diperantauan pandai meracik *teh talua*.

2. Bahan Dasar dan Cara Pembuatan Minuman Tradisional *Teh talua*.

Ada berbagai macam pendapat tentang cara pembuatan *teh talua*. Menurut Kepala Dinas Pariwisata Kota Bukittinggi H Erwin Kumar dan Walikota Bukittinggi, Ramlan Nurmatias, *teh talua* di Bukittinggi terbuat dari kuning telur, gula pasir, jeruk nipis, sedikit garam dan diseduh dengan teh yang panas. Sebelum disiram teh panas, kuning telur dan gula harus diaduk secara tradisional menggunakan seikat lidi kelapa. Telur ini dikocok hingga kental. Apabila telur diaduk memakai pengaduk moderen maka akan berpengaruh kepada rasanya.

Menurut Vina kemala, Ketua PHRI Kota Bukittinggi, dan Muhammad Abdi, Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat, kebanyakan orang Minang perantauan yang rindu *teh talua* biasanya mencari warung yang masih memakai lidi sebagai alat pengaduknya. Kemudian telur yang dipakai adalah telur bebek atau telur itik, sebab telur bebek memiliki tekstur yang berbeda dan rasanya yang lebih empuk. Sebelum diseduh dengan teh panas, campuran telur dan bahan-bahan yang telah dikocok mengembang tadi ditambahkan sedikit jeruk nipis serta dibubuhi serbuk kayu manis.

Sedangkan menurut Khairul Jasmi dan Gusfen Khairul, yang paling baik adalah memakai kuning telur dari ayam kampung yang liar artinya bukan ayam petelur. Mereka menambahkan bahwa *teh talua* akan sangat enak apabila dibubuhi vanilla dan kemudian diseduh dengan teh yang sangat panas, namun tehnya harus teh dari serbuk yang tradisional yang hanya dijual dipasar – pasar tradisional di Sumatera Barat. Dan dalam proses pengadukannya atau mengocoknya tidak boleh terlalu lama supaya tidak menjadi krim, kemudian dicampurlah sedikit susu kental manis.

Kemudian pendapat tokoh budayawan Minangkabau yang juga pemilik rumah makan, Bapak Musra Dahrizal Katik Rajo Mangkuto atau Mak Katik, varian yang paling dia sukai adalah gula aren atau gula pasir, kuning telur dan sedikit kopi yang dikocok dengan lidi kelapa yang masih muda yang sudah dibersihkan dan dipotong sama panjang. Campuran ini dikocok hingga memutih kemudian diseduh dengan teh yang sudah dimasak hingga 100 derajat celsius.

Teh talua akan semakin enak apabila disajikan dengan indah sebab semua pelanggan menyukai keindahan. *Teh talua* ini biasanya dihidang dengan bentuk yang bertingkat. Disini perlu teknik menyeduh air panasnya, air yang tadinya sudah 100 derajat celsius itu harus didiamkan beberapa saat dan baru diseduhkan ke dalam gelas yang berisi telur yang sudah dikocok. Setelah menunggu beberapa saat akan terlihat hasilnya yang bertingkat.



Gambar 1. Tampilan *teh talua* yang bertingkat

Selanjutnya Ian Hanafiah, Ketua ASITA Sumatera Barat, dan Maulana Yusran, Ketua PHRI Sumatera Barat, serta Muhammad Subari menyatakan setelah mencoba *teh talua* di banyak tempat di Sumatera Barat dan luar daerah, mereka mengatakan yang paling enak adalah telur itik dan atau telur ayam kampung ditambah sedikit gula, garam dan sedikit bahagian tengah dari buah pinang muda kemudian diaduk dengan lidi hingga kental atau sampai kelihatan memutih, baru kemudian diseduh dengan teh hitam dan ditambah jeruk nipis, ini adalah *teh talua* terbaik.

Menurut Bapak Jaswin salah satu pedagang terkenal di pinggiran Kota Bukittinggi mengatakan bahwa resep keluarganya agak berbeda dalam mengolah *teh talua*. Mereka menggunakan gula, sedikit bubuk coklat, garam dan sedikit bumbu rahasia keluarga diaduk pakai mixer, kemudian diseduh dengan teh panas. Mixer digunakan sebagai pengganti ikatan lidi kelapa karena setiap harinya mereka menyajikan banyak pesanan *teh talua*. Untuk berjualan *teh talua* dalam jumlah banyak, sangat sulit memakai pengaduk biasa, karena tangannya suka ngilu kalau pakai cara lama. Namun rahasianya diujung mixer itu dipasang lidi kelapa yang sudah dipotong rapi sehingga tidak merubah rasa dari *teh talua* tersebut.

3. Pengembangan Penyajian Minuman Tradisional *Teh Talua* Kota Bukittinggi.

Keunikan *teh talua* yang selalu menjadi bagian pembicaraan di kalangan konsumen adalah seni tampilannya. Kebanyakan di negara lain minuman tidak boleh dilelehkan di pinggir gelas, tetapi pada *teh talua* lelehan busa yang dibibir gelas itu pun menjadi sesuatu yang dianggap daya tariknya. Disinilah salah satu keunikan yang sering dibicarakan.

Maulana Yusran dan Ian Hanafiah mengatakan bahwa perkembangan zaman tidak bisa ditolak, *teh telur* akan tetap berkembang dan akan selalu ada tambahan varian-varian lain. Ini adalah karakteristik kuliner yang harus dipromosikan dan terinformasikan, mulai dari bahan dasar, cara membuatnya, dan warung atau restoran yang menyajikannya pun harus mengetahui sejarah di balik *teh talua*. Mereka menambahkan bahwa hal ini juga bisa dibuat dalam bentuk gambar yang bisa bercerita tentang *teh talua*. Dandengan semakin berkembangnya pariwisata di Kota Bukittinggi maka banyak hotel juga mulai menyuguhkan *teh talua* ke tamu mereka sebagai minuman khas yang mereka suguhkan sebagai *welcome drink*, tentunya hal ini akan menimbulkan ide-ide kreatif dalam penyajiannya.

Namun Khairul Jasmi menyayangkan bahwa di Kota Bukittinggi hampir semua warung dan restoran menjual *teh talua*, namun kebanyakan tempat itu tersembunyi, tidak terlihat sebuah tanda atau gambar yang mengatakan mereka menjual *teh talua*. Sebaiknya diadakan suatu kawasan yang strategis yang memungkinkan semua orang khususnya pengunjung atau wisatawan bisa dengan mudah dan nyaman menikmati *teh talua*. Dan bila memungkinkan mereka bisa menikmati *teh talua* bersamaan dengan melihat pemandangan, harusnya ada pelaku pariwisata atau pedagang kuliner memulai usaha yang unik ditempat yang menarik. Bukittinggi memiliki banyak kulinernya yang special yang tidak ada ditempat lain, namun kurang dipromosikan dan ditampilkan sesuai selera para wisatawan.

Ian Hanafiah dan Muhammad Subari mengatakan bahwa Bukittinggi sangat diuntungkan dengan temperatur yang sejuk, karena Bukittinggi terletak di dataran tinggi Sumatera. *Dandeh talua* ini sangat baik dijadikan sebagai salah satu minuman yang menjadi *branding*-nya Kota Bukittinggi. Kita harus melihat negara lain seperti Malaysia dengan *teh tarik*, Turki dengan *es krim* nya, mereka pintar dalam mengemas dan mempromosikannya. *Teh telur* juga harus dibuat seperti itu dan membuatnya harus didemostrasikan, tidak lagi disembunyikan dalam pembuatannya, supaya ini menjadi suatu daya tarik atau atraksi wisatanya.

Maulana Yusran mendukung pendapat ini dengan mengatakan bahwa setiap mengadakan pertemuan dengan rekan bisnis di Sumatera Barat, *teh talua* sudah menjadi hal yang paling dicari. Untuk menghormati rekan bisnis yang paling pastas disuguhkan itu adalah minuman terbaik, yang sudah biasa dijadikan minuman kehormatan di Sumatera Barat. Campuran dan olahan *teh talua* yang mereka suguhkan membuat bau amis telur hilang, bisa saja dari aroma kayu manis atau vanila dan jeruk nipis. Salah satu kelebihan *teh talua* adalah aroma yang tecium yang unik, itulah yang membuat para penyuka *teh talua* meminumnya. Musra Dahrizal Katik Rajo Mangkuto juga menambahkan setelah meminumnya badan kita akan menjadi hangat, tentunya minum ini tidak

boleh terlalu sering sebab disamping harganya yang mahal juga kandungan proteinnya juga tinggi.

Gusfen Khairul mengusulkan sebaiknya diadakan festival membuat *teh talua* setiap tahun, supaya *teh talua* ini menjadi tuan rumah didaerahnya sendiri, jangan sampai daerah lain menguasai ini sebab hal itu bisa saja terjadi karena banyaknya orang Sumatera Barat yang membuat usaha restoran di perantauan (wawancara 11 Juli 2018). Dan Musra Dahrizal Katik Rajo Mangkuto menambahkan bahwa festival ini tidak hanya memperlombakan rasa tetapi juga penyajiannya, kemudian melibatkan banyak daerah dari Sumatera Barat dan dari provinsi lain di Indonesia, dengan begitu *teh talua* akan dikenal keseluruh pelosok Indonesia.

Ketua DPC PHRI Kota Bukittinggi Ibu Vina Kumala juga dengan antusias mengatakan bahwa *teh talua* adalah minuman khas Bukittinggi dan banyak sekali orang yang berminat meminumnya, khususnya orang – orang keturunan Minangkabau dan orang – orang yang pernah tinggal di Sumatera Barat. Ini sudah masuk keranah daya tarik sebuah kota atau daerah dan harus diangkat dan dipromosikan tidak bisa diserahkan hanya kepada pemerintah dan pedagang saja, tetapi harus bekerja sama dengan pelaku pariwisata dan *stake holders* lainnya. Hal ini didukung oleh Muhammad Subari yang menyatakan bahwa Bukittinggi seharusnya menjadi kota *teh talua*, semua elemen masyarakat di Bukittinggi khususnya dan Sumatera Barat pada umumnya serta pelaku pariwisata harus giat memperkenalkan dan mempromosikannya.

Sekarang ini sudah muncul tampilan-tampilan menarik dalam penyajian *teh talua* dari para pembuatnya. Mereka membuatnya “*ba lenggek*” dalam bahasa Minangkabau yang artinya bertingkat, mulai dari dua tingkatan sampai lima tingkat (seperti pada gambar 2 sampai 5).



Gambar 2. *Teh talua* 2 tingkat



Gambar 3. *Teh talua* 3 tingkat



Gambar 4.
Teh talua 5 tingkat



Gambar 5.
Teh talua dengan latte art

Tingkatan itu tergantung kepada varian yang mereka tambahkan. *Teh talua* dengan 2 tingkat seperti gambar 2 merupakan tampilan asli *teh talua* dengan telur yang sudah di kocok. Sedangkan gambar 3 yang terdiri dari 3 tingkat, pada dasarnya ditambahkan susu kental manis atau *creamer*. Untuk *teh talua* 5 tingkat seperti terlihat pada gambar 4, biasanya tingkatan paling bawah adalah susu kental manis, kemudian air teh, kemudian busa telur yang memiliki warna kecoklatan yang juga berasal dari telur, dan dilapisi lagi dengan busa teh dengan warna yang lebih muda. Sedangkan gambar 5 adalah tampilan *teh talua* yang dimodifikasi dengan tambahan latte art di busanya. Jadi penyajian ini tergantung dengan cara menyeduh tehnya.

4. Khasiat Teh Talua

a. Menambah Tenaga

Campuran teh, telur dan susu dalam teh telur memiliki berbagai kandungan yang sangat besar. Perpaduan ini dapat berfungsi untuk meningkatkan kekuatan dan tenaga bagi orang yang melakukan banyak aktivitas dan pekerjaan berat. Meminum teh telur dapat dilakukan sebelum melakukan pekerjaan dan aktivitas untuk mencegah mudah lelah. Selain itu juga dapat diminum setelah melakukan pekerjaan atau aktivitas untuk mengembalikan stamina dan energi yang telah terbuang saat melakukan berbagai aktivitas dan pekerjaan yang berat. Di Sumatera Barat, teh telur dikonsumsi oleh banyak petani untuk menjaga aktivitas mereka selama bertani agar tidak mudah lelah. Dibandingkan meminum minuman penambah tenaga lain, teh telur dapat dijadikan salah satu alternatif minuman penambah energi yang tidak mengandung bahan kimia dan sehat untuk tubuh, selain itu mudah dalam pembuatannya.

b. Menjaga Kesehatan Mata

Selain untuk menjaga stamina, meminum teh telur dapat menjaga kesehatan mata agar terhindar dari kerusakan mata. Dalam teh telur terdapat kandungan zat karotenoid, dimana zat ini merupakan zat yang memiliki peran untuk menjaga kesehatan mata. Zat karotenoid dapat mencegah terjadinya gangguan penglihatan mata. Karotenoid dalam teh telur dapat melawan radikal bebas yang dapat merusak mata sehingga menimbulkan masalah penglihatan. Selain itu, meminum teh telur juga mampu menurunkan risiko penyakit katarak dan *age related generation* yang banyak di derita oleh masyarakat pada umumnya.

c. Memenuhi Kebutuhan Asupan Vitamin Tubuh

Teh telur mengandung telur di dalamnya karena merupakan salah satu bahan dasar untuk membuat minuman campuran tersebut. Kuning telur yang ada dalam teh telur atau teh talua, memiliki berbagai kandungan vitamin mulai dari vitamin A, D, E dan vitamin K. Berbagai vitamin tersebut yang masuk ke dalam tubuh, akan bekerja masing-masing ke bagian yang memerlukannya, sangat baik untuk ketahanan tubuh

E. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Minuman tradisional teh talua sudah ada dari masa yang sangat lama bahkan dari zaman tanam paksa di masa penjajahan Belanda. Pada awalnya teh talua hanya memanfaatkan sisa teh yang sudah tidak laku dipasaran, yaitu pangkal daun yang memang tidak bisa dijual. Pada masa itu Belanda tidak memperbolehkan pribumi minum teh ataupun kopi karena harga jualnya yang tinggi. Setelah kemerdekaan, teh talua berkembang menjadi minuman kehormatan masyarakat Minangkabau yang hanya diminum oleh penguasa, pengusaha, para bangsawan dan orang-orang kaya lainnya. Sekarang minuman ini bisa diminum di warung minuman dari yang kecil hingga restoran besar dan terkenal.

Berdasarkan bahan dasarnya, minuman ini termasuk minuman tradisional yang menyehatkan sekaligus penambah stamina atau pengganti energi yang terpakai. Bahan utamanya adalah telur ayam kampung atau telur bebek, teh, gula dan sedikit garam. Sedangkan varian tambahannya bisa kayu manis, serbuk kopi, vanilla, jeruk nipis, jahe atau serbuk buah pala. Cara pembuatan tradisionalnya adalah dikocok dengan lidi. Ini adalah cara yang paling diminati karena akan memberikan rasa yang lebih enak dari pada dikocok dengan menggunakan pengocok elektronik seperti mixer.

2. Saran

Untuk melestarikan informasi budaya minuman tradisional teh talua ini, peneliti merasa sebaiknya ada pembinaan masyarakat tentang sejarah minuman tradisional teh talua serta penyajiannya. Kemudian peneliti merasa perlu adanya pendataan varian teh talua dan jika perlu tidak ada salahnya membawa rasa yang beragam dari daerah lain untuk dikembangkan di Kota Bukittinggi guna memperkaya rasa sehingga pengunjung mempunyai pilihan rasa yang mereka suka.

Dan lagi mungkin perlu diadakan festival atau pameran yang melibatkan pedagang teh talua, jika perlu ahli pembuat minuman teh talua ini diberi julukan yang bisa mewakili profesi

mereka. Kemudian perlu juga di daftarkan ke HKI sebagai Hak Kekayaan Intelektual Indonesia. Para pelaku pariwisata Kota Bukittinggi juga seharusnya memiliki semangat yang sama dengan pemerintahnya agar teh talua terinformasikan dan terpromosikan seperti minuman atau makanan di negara - negara lain.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Damanik, Janianton dan Helmut F. Weber. 2006. *Perencanaan Ekowisata*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Abed, Muhammad al Jabiri. 2000. *Post Tradisionalisme Islam*. Yogyakarta: LKiS
- Margi, I Ketut. 2013. Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, Vol. 2, No. 2. Diunggah dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JISH/article/view/2182>
- Miner, John B. 1998. *Organizational Behavior: Performance and Productivity*. New York: Random House Business Division
- Harsana, Minta, Muhammad Baiquni, Eni Harmayani, Yulia Arisnani Widyaningsih. 2018. *Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta*. *Home Economics Journal*. Vol. 1, No. 2. Diunggah dari <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/view/23291>
- Pendit, Nyoman S. 1990. *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Prasiasa, Dewa Putu Oka. 2013. *Destinasi Pariwisata Berbasis Masyarakat*. Jakarta: Salemba Medika
- Scarpato, Rosario. 2002. Gastronomy Studies in Research of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Vol. 9, No.2, June 2002, p.1-36
- Tanico, Dafila. 2016. Melestarikan Minuman Tradisional Khas Jawa Timur sebagai Potensi Pengembangan Wisata Kuliner (Culinary Tourism). *Pesona, Jurnal Pariwisata*. Vol. 1 No. 2. Diunggah dari <http://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/article/view/511>
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Yoeti, Oka A. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa