

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Donat adalah sejenis cake mini ataupun kue dengan bentuk yang khas yaitu berlubang di tengah seperti cincin dan berbentuk bulat, hal ini memiliki tujuan untuk membantu penyebaran panas ketika digoreng, lubang donat ini juga akan mencegah adonan donat yang diluar matang terlebih dahulu sementara bagian dalamnya masih mentah (Edwards, 2007).

Penelitian tentang pembuatan donat dari tepung talas pernah dilakukan oleh (Rosalin, 2013) yaitu untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung talas terhadap tingkat pengembangan dan daya terima donat. Pada penelitian tersebut diketahui donat dengan substitusi tepung talas 0%, 10% dan 20% memiliki tingkat pengembangan sebesar 158,5%, 154,2% dan 134%. Diketahui semakin banyak tepung talas yang digunakan maka tingkat daya pengembangnya menurun. Untuk daya terima kesukaan konsumen paling banyak diminati pada substitusi tepung talas 20%. Dari penelitian tersebut dilakukan pengembangan yaitu dengan penambahan minyak sawit merah, agar donat yang dihasilkan memiliki kandungan betakaroten untuk menambah vitamin pada tubuh.

Permasalahannya dalam pembuatan donat adalah kurangnya kandungan vitamin seperti A dan E didalam donat, untuk mengatasi hal ini peneliti menambahkan RPO dan substitusi tepung talas. Penambahan RPO dapat menjadi sumber tambahan vitamin A dan E alami dari β -karoten dan substitusi dari tepung talas yang tinggi serat berguna bagi pencernaan. Tingginya serat pada tepung talas akan membantu mengurangi kegemukan, menurunkan kadar

kolesterol, mencegah kanker dan baik untuk penderita diabetes. Hal ini terjadi karena makanan berserat membutuhkan waktu yang lama untuk dicerna sehingga rasa kenyang tidak cepat hilang. Kecukupan serat yang dianjurkan 25g/1000 kal, dan menurut Hardinsyah dan Tambunan (2004) angka kecukupan serat bagi orang dewasa adalah 19-30 g/kap/hari sedangkan bagi anak - anak adalah 10 - 14 g/1000 kkal.

Secara umum produksi kelapa sawit di Indonesia dari tahun 2017-2021 mengalami peningkatan yang signifikan yaitu dari angka 37.965.224 ton/tahun menjadi 49.710.345 ton/tahun. Dua pulau utama perkebunan kelapa sawit di Indonesia adalah Sumatra dan Kalimantan. Sekitar 90% perkebunan kelapa sawit di Indonesia berada di kedua pulau tersebut dan kedua pulau itu menghasilkan 95% produksi minyak sawit mentah (crude palm oil/CPO) Indonesia (Ditjenbun, 2011).

Faktor utama penggunaan margarin dan RPO adalah Margarin merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan donat, karena berfungsi sebagai bahan untuk menimbulkan rasa gurih, menambah aroma dan menghasilkan tekstur produk yang disukai konsumen (Wahyuni, 1998).

Menurut Tony Ng (2012) RPO dapat digunakan sebagai bahan tambahan untuk membuat snack atau produk pangan olahan yang biasa meningkatkan asupan antioksidan β -karoten. Oleh karena itu, pembuatan produk pangan fungsional dengan substitusi RPO merupakan suatu terobosan untuk memanfaatkan RPO sebagai sumber β -karoten. Kandungan β -karoten RPO adalah 226 ppm dan memiliki bioavailabilitas yang tinggi.

Faktor dengan penambahan substitusi tepung talas adalah karena tepung talas memiliki kandungan serat yang tinggi. Serat memiliki peranan penting dalam melancarkan dan menyehatkan proses pencernaan. Makanan berserat membutuhkan waktu yang lama untuk dicerna sehingga rasa kenyang tidak cepat hilang. Oleh karena itu, serat bermanfaat untuk mencegah kegemukan. Serat juga mampu menurunkan kadar kolesterol, mencegah kanker dan baik untuk penderita diabetes. Salah satu solusi bahan pensubstitusi terigu yang memiliki peluang yang cukup besar dikembangkan adalah talas (*Colocasia esculenta L.Schoott*). Umbi talas memiliki kandungan zat gizi yang cukup tinggi seperti pati (18.02%), serat 5,3 %, gula (1.42%), mineral terutama kalsium (0.028%), dan fosfor (0.061%) (Muchtadi & Sugiyono, 1992). Kandungan zat gizi yang tertinggi dalam talas adalah pati meskipun bervariasi antar kultivar talas (Hartati & Prana, 2003).

Produk donat merupakan produk yang cukup digemari masyarakat karena harganya yang terjangkau dan rasanya bervariasi, namun banyak orang tidak menyadari jika pembuatan donat dengan bahan – bahan yang tidak tepat akan mempengaruhi gizi seseorang. Dari penjelasan tersebut peneliti tertarik dengan pembuatan donat dengan penambahan RPO untuk menambahkan nilai gizi berupa kandungan β -karoten dan diperlukan substitusi tepung talas sebagai solusi penambahan nilai gizi dan mengurangi penyerapan minyak dengan formulasi yang telah memenuhi sifat organoleptik yang disukai masyarakat.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah substitusi tepung terigu dengan tepung talas dan substitusi margarin dengan RPO berpengaruh terhadap karakteristik donat.
2. Berapa persen substitusi tepung terigu dengan tepung talas dan substitusi margarin dengan RPO yang menghasilkan donat dengan kandungan betakaroten dan serat yang tinggi yang disukai panelis.

C. Tujuan

1. Mengkaji pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung talas dan substitusi margarin dengan RPO terhadap karakteristik donat.
2. Menentukan persentase substitusi tepung terigu dengan tepung talas dan substitusi margarin dengan RPO yang menghasilkan donat dengan kandungan beta karoten dan serat yang tinggi yang disukai panelis.

D. Manfaat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi mengenai manfaat dari RPO yang kaya betakaroten dan dengan substitusi tepung talas yang kaya akan serat dalam pembuatan donat dimana kandungan serat sangat bermanfaat untuk pencernaan, diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menambah nilai – nilai gizi pada donat.