

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UMBI DAN TEPUNG TERIGU
TERHADAP KARAKTERISTIK DONAT**



GHEE RHIEL G PURBA

15/17960/THP

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2022

SKRIPSI

**“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UMBI DAN TEPUNG TERIGU
TERHADAP KARAKTERISTIK DONAT”**

Disusun Oleh :

GHEF RHIEL G PURBA

15/17960/THP-STPK

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan

Guna memperoleh gelar Derajat Sarjana Starata Satu (S1) pada
Fakultas Teknologi Pertanian

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA
2022**

HALAMAN PENGESAHAN
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UMBI DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP
KARAKTERISTIK DONAT

Dipersiapkan dan Disusun oleh :

GHEF RHIEL G PURBA
15/17960/THP-STPK

Telah dipertahankan dihadapan dosen penguji

Pada tanggal 20 Juni 2022

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu

Persyaratan yang diperlukan untuk proses gelar

Derajat Sarjana Strata satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian

Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Dosen pembimbing

(Ir. Sunardi, M. Si)



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS.)

Dosen Penguji

(Reza Widyasaputra, S. TP, M. Si)

Ghef Rhiel G Purba), Ir. Sunardi, M. Si1), Reza Widyasaputra, S. TP, M. Si2

¹Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut pertanian Stiper Yogyakarta

²JurusanTeknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut pertanian Stiper Yogyakarta

Email: rhielpurba19@gmail.com ²thp instiper jogja@yahoo.co.id

INTISARI

Donat merupakan sejenis kue kecil yang memiliki bentuk khas yaitu memiliki lubang ditengahnya seperti bentuk cincin. Bentung berlubang ditengahnya bertujuan agar donat dapat matang merata. Diduga donat pertama kali ditemukan di Belanda yaitu di daerah Manhatten da salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat (Lanny, 2006) donat terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang mengandung karbohidrat dan protein dalam bentuk gluten yang berperan dalam pengembangan adonan.

Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui karakteristik donat yang dihasilkan dengan perbandingan tepung ubi ungu, tepung wortel dan tepung kentang yang paling disukai oleh panelis. Metode rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan blok lengkap (RBL) dua faktor yang masing masing faktor terdiri atas 3 taraf . Faktor pertama yaitu jenis tepung non terigu A1 tepung ubi ungu, A2 tepung wortel dan A3 tepung kentang. Factor kedua yaitu persentase penambahan jenis tepung non terigu B1 10%, B2 20% dan B3 30%. Dalam pembuatan adonan donat pertama masukan tepung terigu ke dalam wadah dan jenis tepung substitusi sesuai dengan perbandingan persentase pada setiap taraf, kemudian masukan gula, masukan susu bubuk, masukan ragi instan, lalu di aduk sampai semuanya tercampur. Setelah itu campurkan susu cair dan telur dan lalu tuangkan dalam bahan kering tadi sambal diaduk. Kemudian homogenkan menggunakan mixer hingga adonannya setengah kalis dan masukan margarin dan garam. Lalu mixer adonan sampai kalis. Diamkan adonan kurang lebih 1 jam sampai mengembang. Setelah adonan mengembang lalu di kempiskan. Lalu adonan dibagi menjadi beberapa bagian. Kemudian siapkan loyang. Setelah itu diamkan lagi adonan kurang lebih 30 menit sampai mengembang. Lalu panaskan minyak dengan suhu 180°C dan masukan adonan yang telah dicetak kedalam wajan selama 5 menit (warna kecoklatan). Lalu angkat dan tiriskan. Persentase penambahan tepung non terigu berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat.

Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, dapat diketahui bahwa donat yang paling disukai adalah jenis tepung ubi ungu dengan persentase 30% (A1B3) yaitu 4,69 (netral) kadar air 22,13 %, kadar abu 0,70 %, kadar protein 5,98 %, kadar lemak 30,37% , kadar antioksidan 53,58% dan kadar karbohidrat 38,17%

Kata kunci: Donat, Subtitusi tepung, antioksidan