

**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 :**

**GHEE 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**

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut pertanian Stiper Yogyakarta

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut pertanian Stiper Yogyakarta

Email: rhielpurba19@gmail.com <sup>2</sup>thp instiper jogja@yahoo.co.id

## **INTISARI**

Donat merupakan sejenis kue kecil yang memiliki bentuk khas yaitu memiliki lubang ditengahnya seperti bentuk cincin. Bentuk berlubang ditengahnya bertujuan agar donat dapat matang merata. Diduga donat pertama kali ditemukan di Belanda yaitu di daerah Manhattan dan 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. Faktor 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 sambil 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, Substitusi tepung, antioksidan