

# **Pengaruh Penambahan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L*) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Donat**

**Ekki Devinda Putri**

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian  
Politeknik Negeri Jember

## **ABSTRAK**

Tepung kentang adalah berasal dari pengirisan umbi kentang yang selanjutnya dikeringkan. Karakteristik tepung kentang adalah warna putih kekuningan, tekstur halus, rasa sedikit manis, aroma harum khas kentang dan kering yang dapat memperbaiki karakteristik pada donat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kentang pada pembuatan donat. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Agustus 2016. Metode yang dipergunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 5 perlakuan ( $A_0$  = kontrol,  $A_1$  = 20% tepung kentang,  $A_2$  = 40% tepung kentang,  $A_3$  = 60% tepung kentang,  $A_4$  = 80% tepung kentang) dan 3 kali ulangan. Adapun parameter penelitian meliputi uji fisik dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang berpengaruh nyata pada rapat massa donat, perlakuan terbaik uji rapat massa adalah perlakuan  $A_1$  (subsitusi 20% tepung kentang). Pada subsitusi tepung kentang berpengaruh pada daya serap minyak, pada perlakuan terbaik daya serap minyak adalah perlakuan  $A_1$  (subsitusi 20% tepung kentang). Perlakuan subsitisi memberikan pengaruh terhadap organoleptik donat. Perlakuan dengan mutu dan tingkat kesukaan terbaik menurut panelis adalah perlakuan  $A_1$ . Formulasi terbaik di dapatkan perlakuan  $A_1$  dengan substitusi tepung kentang 20%.

Kata Kunci : Tepung Kentang, Donat, Uji Fisik, Organoleptik