

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Donat merupakan suatu makanan seperti roti yang berbentuk bulat dengan lubang di tengahnya dan proses akhir pengolahan dengan cara digoreng. Tingkat pengembangan merupakan suatu kemampuan donat dalam mengalami pertambahan ukuran sebelum dan sesudah proses penggorengan. Tingkat pengembangan pada pembuatan donat selain dipengaruhi dengan ragi, tingkat pengembangan dipengaruhi dengan adanya gluten dalam suatu adonan (Arlene dkk,2009). Adonan yang mengandung gluten akan mampu menahan gas hasil peragian, sehingga hasil yang diperoleh berdaya kembang besar (Inglett & Munck dalam Khusniati,1992).

Umumnya donat terbuat dari tepung terigu sebagai bahan bakunya. Tepung terigu yang digunakan adalah jenis hard wheat yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 12% dan mempunyai mutu yang baik. Dilihat dari keunggulannya, kentang sangat kaya nutrisi, bebas lemak, bebas kolesterol, bebas lemak jenuh, bebas sodium atau natrium. Kentang (*Solanum tuberosum*) termasuk dalam jenis makanan berkarbohidrat tinggi, yang merupakan sumber energi. Kentang termasuk lima besar makanan pokok dunia selain gandum, jagung, padi, dan singkong. Di Indonesia kentang tidak digunakan sebagai makanan pokok, tetapi pada umumnya digunakan sebagai sayur atau makanan kecil (snack) berupa keripik kentang, kroket, dan sebagainya. Kandungan air yang cukup tinggi sekitar 80% menyebabkan kentang menjadi cepat rusak sehingga perlu cara untuk memperpanjang daya simpannya. Hal ini menyebabkan kadar air dalam makanan bertambah dan makanan tidak bisa bertahan lama. Salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi tepung. Selain itu semakin rendah kadar air dalam pangan semakin tinggi nilai gizi pangan itu sendiri.

Bagian yang dapat dimakan (BDD) yaitu 85,5 gram. Hal ini memungkinkan untuk menjadikan kentang sebagai tepung. Pengubahan bentuk kentang menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan

kentang menjadi produk yang setengah jadi yang fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Salah satu variasi makanan dari tepung kentang yang memungkinkan dibuat adalah donat karena warna kuning pada tepung kentang menghasilkan warna yang cukup menarik pada donat. Tekstur yang lembut juga dapat mempengaruhi pada tekstur donat yakni membuat keseragaman pori pada donat kompak. Penambahan tepung kentang juga menambah cita rasa dari donat, dan donat juga semakin empuk. Selain itu tepung kentangnya tetap kaya nutrisi, mengandung sejumlah potassium atau kalium, vitamin B, serta kandungan mineral dan vitamin serta zat besi.

Penggunaan tepung kentang menjadi produk donat juga sebagai upaya penganekaragaman pangan berbasis kentang yang selama ini masih digalakkan oleh pemerintah. Menurut Murtiningsih dan Suyanti, (2011) kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Natrium memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mencegah hipertensi.

Produk donat yang biasanya menggunakan tepung terigu protein tinggi, namun pada penelitian ini tepung *kentang* diharapkan mampu mempengaruhi hasil yang terjadi pada sifat fisik dan organoleptik dari kue donat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah penambahan tepung kentang akan berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik donat ?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk membuat donat dengan penambahan tepung kentang ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ketang terhadap sifat fisik dan organoleptik donat.
2. Untuk mengetahui formulasi yang tepat pada pembuatan donat dengan penambahan tepung ketang.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Dapat mengetahui pengaruh penambahan tepung ketang terhadap sifat fisik dan organoleptik donat.
2. Dapat memperoleh formulasi penambahan tepung ketang yang tepat terhadap pembuatan donat.
3. Sebagai sumber informasi masyarakat tentang pembuatan donat dengan penambahan tepung ketang serta sebagai pembelajaran dan acuan bagi peneliti untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Hipotesis

Penambahan tepung sagu dalam pembuatan cookies. Dari hal di atas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

H_0 : Penambahan tepung ketang tidak berpengaruh pada sifat fisik dan organoleptik donat.

H_1 : Penambahan tepung ketang berpengaruh pada sifat fisik dan organoleptik donat.