

**PENGGUNAAN UBI JALAR PUTIH DALAM PEMBUATAN DONAT**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar*

*Ahli Madya(A.Md) Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga*

*Universitas Negeri Padang*



**Oleh :**

**DHEA MONICA**

**NIM.2019/19079014**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA**

**DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2022**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Donat**

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Donat  
Nama : Dhea Monica  
NIM : 19079014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

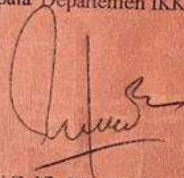
Padang, November 2022

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd  
NIP. 19611111 198703 2003

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd  
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Donat  
Nama : Dhea Monica  
NIM : 19079014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2022

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

2. 

Anggota : Cici Andriani, S.Pd., M.Pd

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dhea Monica  
NIM : 19079014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

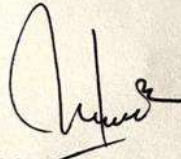
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Donat”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2022

Diketahui,  
Kepala Jurusan IKK FPP-UNP



Sri Zulha Novrita, S.Pd  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Dhea Monica  
NIM. 19079014

## ABSTRAK

**Dhea Monica, 2022.** “Penggunaan Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Donat”.  
*Proyek Akhir.* Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan pangan cenderung meningkat setiap tahunnya, sehingga Indonesia mengimpor gandum dengan jumlah yang tinggi. Untuk mengurangi jumlah permintaan terhadap tepung terigu maka penggunaan bahan pangan lokal seperti ubi jalar putih dapat mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu dan dapat meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal yang bernilai jual tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas donat ubi jalar putih dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan dua kali pengulangan pembuatan donat dari ubi jalar putih. Penelitian dilaksanakan dari bulan Agustus 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil penelitian ini didapatkan dari uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli yang merupakan dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah penelitian menunjukkan bahwa kualitas donat dari ubi jalar putih bervolume mengembang, kualitas bentuk dari donat ubi jalar putih adalah bulat berlubang dan rapi, kualitas warna adalah berwarna kuning keemasan dan merata, kualitas aroma adalah cukup beraroma ubi jalar putih, kualitas tekstur adalah lembut dan berpori halus, dan kualitas rasa adalah cukup terasa ubi jalar putih. Harga jual donat ubi jalar putih adalah Rp. 12.000/box isi 3pcs.

**Kata Kunci:** Ubi Jalar Putih, Donat, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Donat”**. Tugas akhir ini di tulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik, Pembimbing Akademik dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Ibu calon penguji Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak dan Ibu Dewan Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universal Negeri Padang.
9. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.

Dalam Proyek akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang.

Padang, Oktober 2022

Dhea Monica

## DAFTAR ISI

### HALAMAN JUDUL

ABSTRAK .....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat Penelitian.....	6

### BAB II KAJIAN TEORI

A. Donat .....	7
1. Pengertian donat.....	7
2. Resep Standar Donat.....	9
3. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Donat .....	11
4. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Donat .....	17
5. Kualitas Donat.....	22
B. Ubi Jalar Putih .....	25

### BAB III PROSEDUR PENELITIAN

A. Jenis Penelitian .....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
C. Persiapan Alat dan Bahan Penelitian.....	29
D. Proses Pengolahan .....	33
E. Bagan Proses Pengolahan Donat Ubi Jalar Putih .....	36
1. Bagan proses pengolahan donat .....	36
2. Bagan proses pengolahan donat ubi jalar putih.....	37
F. Jenis dan Sumber Data Penelitian .....	38



G. Tahap Penelitian .....	38
H. Analisis Data.....	42
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Temuan .....	44
B. Pembahasan .....	55
C. Analisis Harga .....	63
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep Standar Donat .....	10
2. Komposisi Tepung Terigu Per 100 gram .....	12
3. Komposisi Zat Gizi Gula Pasir Per 100 gram .....	13
4. Kandungan gizi ubi jalar putih segar .....	28
5. Komposisi dari Jenis - Jenis Ubi Jalar .....	28
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Donat dari Ubi Jalar Putih .....	45
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk ( Bulat Berlubang ) Donat dari Ubi Jalar Putih .....	46
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk ( Rapi ) Donat Ubi Jalar Putih.....	47
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna ( Kuning Keemasan ) Donat dari Ubi Jalar Putih .....	48
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna ( Merata ) Donat dari Ubi Jalar Putih .....	49
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma ( Ubi Jalar Putih ) Donat dari Ubi Jalar Putih .....	50
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur .....	51
13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berpori Halus) Donat dari Ubi Jalar Putih .....	52
14. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa ( Ubi Jalar Putih) Donat dari Ubi Jalar Putih .....	54
15. Anggaran biaya pembuatan donat terigu.....	64
16. Anggaran biaya pembuatan donat dari ubi jalar putih .....	66

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Donat terigu .....	8
2. Ubi Jalar Putih .....	25
3. Bagan Proses Pengoahan Donat .....	36
4. Bagan Proses pengolahan Donat ubi jalar putih .....	37
5. Bahan Control Penelitian.....	76
6. Bahan Uji Coba Penelitian .....	77
7. Alat Penelitian .....	78
8. Proses Pembuatan Donat Ubi Jalar Putih .....	79

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian.....	76
2. Angket Penelitian .....	80
3. Surat Permohonan Pembimbing.....	84
4. Surat Tugas Pembimbing.....	85
5. Surat Izin Melaksanakan Peneitian.....	86
6. Surat Permohonan Panelis.....	87
7. Surat Penelitian.....	88

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Produk *bakery* merupakan olahan makan yang sangat dikenal di masyarakat. *Bakery* merupakan bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, kue, *pastry*, dan *cookies*. Roti pada *bakery* merupakan produk pangan berbahan dasar tepung yang difermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya. Menurut Ningsih (2018) “Roti dibuat melalui dua proses yaitu pembuatan dan pemanggangan, dimana keduanya sangat penting dalam menentukan mutu produk akhir dari roti. Roti termasuk dalam salah satu produk bioteknologi konvensional karena adanya proses fermentasi yang memanfaatkan mikroorganisme”, salah satu jenis roti pada *bakery* adalah donat

Donat merupakan salah satu makanan yang disukai anak-anak dan merupakan produk *bakery* yang menjadi favorit banyak orang. Donat sendiri telah menjadi makanan siap saji dan praktis oleh mereka yang sibuk dengan aktifitas. Donat merupakan makanan kudapan yang terbuat dari campuran tepung terigu, gula, garam, telur, air, ragi, dan mentega yang dibentuk bulat dengan lubang dibagian tengahnya. Campuran bahan ini akan membentuk adonan yang dapat mengembang. Adonan yang mengembang ini disebabkan oleh aktifitas ragi dan sifat *elastisibel-ekstensibel* dari gluten yang terbentuk. Gluten terbentuk dari protein *gliadin* dan *glutenin* yang terkandung dalam bahan dasar pembuatan donat yaitu tepung terigu.

Perubahan gaya hidup sebagian masyarakat Indonesia telah mendorong terjadinya penambahan pilihan pola makan berbahan dasar tepung terigu seperti mie, roti, kue kering dan berbagai pangan yang dengan bahan baku tepung terigu.

Permintaan donat dapat dikatakan meningkat dari waktu ke waktu, hal ini dapat dilihat dari berkembang pesatnya usaha-usaha donat di Indonesia. Bahan baku pembuatan donat biasanya menggunakan tepung terigu yang berasal dari gandum. Di Indonesia kebutuhan gandum sebagai bahan baku tepung terigu diprediksi akan meningkat. Disini lain, tanah di Indonesia sangat sulit memproduksi gandum dikarenakan gandum hanya dapat tumbuh subur di kawasan subtropis, sehingga impor gandum dipastikan akan meningkat (Aditya, 2015). Tingginya permintaan donat dan produk *bakery* lain menyebabkan meningkatnya permintaan akan tepung terigu. Ketergantungan Indonesia terhadap impor bahan pangan masih tergolong tinggi, termasuk tepung terigu.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2019 Indonesia mengimpor tepung terigu nasional hingga 34.467 ton. Menurut laporan Dinas Pertanian Luar Negeri Departemen Pertanian AS (USDA), impor gandum akan terus meningkat antara tahun 2021-2022, seiring dengan pertumbuhan populasi dan pemulihan ekonomi. Impor diperkirakan mencapai 10,4 juta ton dibandingkan 10 juta ton pada tahun 2020-2021.

Tingginya permintaan impor terhadap tepung terigu, maka diperlukan suatu upaya untuk dapat mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu. Salah

satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu yaitu dengan menggunakan bahan pangan lokal seperti umbi-umbian, salah satunya adalah ubi jalar putih. Hal ini merupakan suatu bentuk upaya program penekaragaman pangan lokal yang didukung dengan UU pangan Republik Indonesia (UU No.18/2012) “Penganekaragaman pangan adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang dan berbasis pada potensi sumber daya lokal”. Hal ini juga sejalan dengan penetapan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Salah satu cara mendukung peraturan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal salah satunya adalah dengan menggunakan Ubi jalar putih. Ubi jalar atau ketela rambat (dalam bahasa latin: *Ipomoea Batatas*) adalah tanaman dikotil yang masuk kedalam kelompok keluarga *Convolvulaceae*. Ubi jalar merupakan kelompok tanaman pangan yang paling banyak dibudidayakan sebagai komoditas pertanian bersumber karbohidrat setelah gandum, beras, jagung dan singkong. Ubi jalar memiliki serat pangan yang tinggi sehingga direkomendasikan sebagai makanan diet (Hartoyo dan Sunadar, 2006).

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang memiliki banyak daerah penghasil ubi jalar putih. Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2021), "Kabupaten Solok merupakan salah satu daerah di Sumatera Barat yang banyak menghasilkan ubi jalar dengan jumlah 45.225, ton, selain Kabupaten Solok beberapa daerah lain yang juga merupakan penghasil ubi jalar putih, yaitu Kabupaten Tanah Datar dengan jumlah 39.523 ton, disusul dengan Kabupaten Agam dengan jumlah 22.281, dan daerah lain di Sumatera Barat seperti Kabupaten Pasaman Barat 6.705 ton, Kabupaten Solok Selatan 2.844 ton, Kabupaten Kepulauan Mentawai 2.441 ton."

Ubi jalar memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut sehingga cocok untuk digunakan sebagai campuran donat. Penulis akan menggunakan ubi jalar yang memiliki daging buah berwarna putih sebagai tambahan adonan donat guna untuk mengurangi jumlah tepung terigu yang digunakan. Ubi jalar putih memiliki kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan jenis ubi jalar lain. Serat alami *oligosakarida* yang tersimpan dalam ubi jalar saat ini menjadi komoditas yang bernilai dalam pengkayaan produk pangan olahan ( Worlstad, 2006 ).

Ubi jalar putih yang sering dijumpai pada masyarakat Indonesia biasanya hanya dijadikan sebagai talem ubi, ubi jalar goreng, ubi jalar rebus atau ubi jalar kukus. Semakin maraknya usaha bidang kuliner saat ini, terjadi pergeseran trend kuliner yang mengakibatkan berkurangnya minat untuk mengkonsumsi pangan tradisional. Salah satu cara agar makanan tersebut tetap dinikmati masyarakat zaman sekarang yaitu dengan menggunakan



bahan pangan lokal yaitu ubi jalar putih sebagai bahan baku olah kekinian yang diharapkan dapat menjadi inovasi baru dalam pengolahan bahan pangan lokal sebagai suatu produk yang bernilai jual tinggi. Adapun penelitian terdahulu mengenai penggunaan ubi jalar putih baik berbentuk tepung yaitu Analisis kualitas kastengel yang dihasilkan dari tepung ubi jalar putih (Meri Rahmadani, 2021) penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan bolu zebra (Olga Savila, 2020) penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue lidah kucing (Resi Mardila, 2021) dan penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue pukis ( Friska Widia Mayori, 2021) adapun dengan menggunakan pasta ubi jalar putih yaitu penggunaan ubi jalar putih dalam pembuatan brownies (Titi Diana, 2021) dan penggunaan ubi jalar putih dalam pembuatan bomboloni (Puti Anggrain, 2022).

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Donat “ dengan harapan dapat mengurangi jumlah permintaan terhadap produk impor bahan baku tepung terigu dan dapat meningkatkan nilai guna pangan daerah seperti ubi jalar putih dalam pembuatan donat sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini dapat :

1. Membuat donat dari ubi jalar putih
2. Mendeskripsikan kualitas donat dengan ubi jalar putih dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa

### **C. Manfaat Penelitian**

1. Meningkatkan nilai guna pangan daerah yaitu ubi jalar putih dalam pembuatan donat sehingga dapat mengurangi jumlah ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu.
2. Dapat membuat inovasi baru yaitu donat dengan menggunakan ubi jalar putih
3. Mengetahui pengaruh puree ubi jalar putih dalam pembuatan donat.
4. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis tentang penggunaan ubi jalar putih dalam pembuatan donat.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.