

**KUALITAS SENSORI DONAT DENGAN PENGGUNAAN
PENGEMBANG YANG BERBEDA**

SKRIPSI

***Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S.Pd) Pada Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang***



Oleh:

**WAHYU PRATAMA PUTRA
NIM: 19075113/2019**

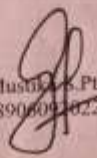
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Kualitas Sensori Donat dengan Penggunaan Pengembang
yang Berbeda
Nama : Wahyu Pratama Putra
NIM : 19075113
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2025

Disetujui oleh:
Pembimbing


Sari Mustika, S.Pd., M.Si
NIP. 198906093022032005

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga


Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Wahyu Pratama Putra
Nim : 19075113

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul :

Kualitas Sensori Donat dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda

Padang, November 2025

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Sari Mustika S.Pt., M.Si

1.

Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si

2.

Anggota : Rahmi Holinesti, S.T.P., M.Si

3.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp.(0751)7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wahyu Pratama Putra
NIM/TM : 2019/19075113
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi/ Tugas Akhir saya dengan judul :

Kualitas Sensori Donat dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmina, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,

Wahyu Pratama Putra
19075113



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT REKOMENDASI

Nomor : 96/UN35.8.2/KM.TA/2025

Tim Validasi Publikasi Artikel Mahasiswa Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP UNP telah memverifikasi dan memvalidasi kelengkapan artikel Mahasiswa:

Nama : Wahyu Pratama Putra
NIM : 19075113
Prodi : S1- Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Judul Artikel	Nama Jurnal	Informasi Jurnal
Perbandingan Kualitas Donat yang Dibuat dengan Pengembang Alami dan Sintetis	JOFE : Journal of Food Engineering	JOFE : Journal of Food Engineering E-ISSN 2810-0824 Volume 5, Nomor 1 (2026) DOI : https://doi.org/10.25047/jofe.v4i4.6561 Tanggal Publikasi : 1-11-2025
		Sinta 4 https://sinta.kemdiktisaintek.go.id/journals/profile/14377
		Link Artikel https://publikasi.polijs.ac.id/jofe/article/view/6561

Kesimpulan

Berdasarkan hasil Pemeriksaan dan Validasi karya ilmiah, Tim merekomendasikan bahwa artikel bersangkutan "**memenuhi syarat**" untuk diakui sebagai Tugas Akhir Mahasiswa sesuai Peraturan Rektor UNP No.05 Tahun 2024 tentang Pelaksanaan Tugas Akhir di UNP Pasal 18 Ayat 1.

Demikianlah surat rekomendasi ini dibuat agar dapat digunakan sebagaimana mestinya dan diproses lebih lanjut sesuai aturan yang berlaku.

Ketua : Nurul Inayah H., M.Hum
Sekretaris : Dr. Yulia Aryati., M.Pd
Anggota : Nabila Tasrif, S.K.M., M. Kes

.....
.....
.....

Padang, 3 November 2025
Mengetahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd, T
NIP. 197907172003122002

ABSTRAK

Donat merupakan salah satu makanan selingan atau kudapan yang cukup populer di Indonesia. Pada umumnya donat terbuat dari tepung, telur, gula dan air serta ditambahkan bahan pengembang yaitu ragi. Ragi yang biasa digunakan adalah ragi instan. Mengingat bahaya yang ditimbulkan dari ragi instan ini yaitu mengandung bahan kimia yang dapat menyebabkan reaksi alergi atau gangguan kesehatan maka pada penelitian ini dilakukan percobaan membuat donat dengan menggunakan ragi alami dari mentimun. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% pada pembuatan donat yang meliputi aspek bentuk, tekstur, rasa dan aroma. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen yang merupakan metode kuantitatif, digunakan untuk mengetahui pengaruh variable independen (*treatment*/perlakuan) terhadap variable dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan. Beberapa indikator yang diuji dengan uji jenjang pada penelitian ini meliputi kualitas bentuk, tekstur, rasa dan aroma pada donat. Data pada penelitian ini mengenai kualitas sensori donat dengan pengembang yang berbeda telah dilakukan sebanyak 3x pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu : perlakuan pertama dengan ragi instan (X0), kedua penggunaan ragi alami sebanyak 20% (X1), ketiga penggunaan ragi alami sebanyak 30% dan keempat penggunaan ragi alami sebanyak 40%. Hasil uji sensori pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada perlakuan penggunaan ragi alami sebanyak 20% (X2). Hasil uji hedonik kualitas donat dengan penggunaan pengembang yang berbeda hasil terbaik terdapat pada X1 (3,23) dengan kategori suka. Penelitian ini menunjukkan bahwa donat

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal ini yang berjudul **“Kualitas Sensori Donat Dengan Penggunaan Pengembang Yang Berbeda”** dengan baik. Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan mata kuliah Penelitian Pangan dan Gizi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proposal ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
3. Ibu Juliana Siregar S.Pd., M.Pd.T selaku Ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
5. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si sebagai dosen pengampu mata kuliah Penelitian Pangan dan Gizi

6. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
7. Keluarga terkasih yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam lindungan Allah SWT.
8. Secara khusus, kepada Zehlina Az-Zahra S.Pd, Terimakasih atas segala kasih sayang, pengertian, kesabaran, serta dukungan yang tiada henti. Kehadiranmu menjadi sumber semangat dan inspirasi bagi penulis untuk terus berjuang hingga skripsi ini terselesaikan.
9. Teman-teman yang sudah membantu dalam pembuatan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, November 2025

Penulis

DAFTAR ISI

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. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Teori.....	7
1. Donat	7
2. Resep Standar Donat	8
3. Bahan - bahan yang digunakan dalam pengolahan donat	9
4. Alat-alat Pembuatan Donat	16
5. Kualitas donat	21
6. Mentimun	23
7. Ragi Alami Mentimun atau Sourdough Mentimun	25
B. Kerangka Konseptual	26
C. Hipotesis Penelitian.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
C. Objek Penelitian	29
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30

E. Prosedur Penelitian	30
F. Rancangan Penelitian.....	37
G. Teknik Pengumpulan Data	38
H. Instrumen Penelitian.....	39
I. Teknik Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	42
1. Deskripsi Data Kualitas Bentuk Donat dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda.....	42
2. Deskripsi Data Kualitas Aroma Donat dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda.....	44
3. Deskripsi Data Kualitas Tekstur Donat dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda.....	45
4. Deskripsi Data Kualitas Rasa Donat dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda.....	48
5. Hasil Uji Hedonik	49
B. Pembahasan.....	51
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	56
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi gizi donat per 100 gram	8
2. Resep Donat	8
3. Kandungan gizi Tepung Terigu Per 100 gram	9
4. Kandungan Gizi Gula per 100 gram	11
5. Kandungan Gizi Telur	12
6. Kandungan Gizi Margarin	13
7. Alat persiapan.....	32
8. Alat pengolahan	32
9. Komposisi Bahan Pembuatan Donat Menggunakan Ragi Alami	33
10. Rancangan Penelitian	37
11. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	39
12. Daftar Analisis Varian (ANOVA)	40
13. Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulat Berlobang Ditengah Pada Donat Dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda	43
14. Analisis Varian Kualitas Aroma Khas Pada Donat Dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda	45
15. Uji Duncan Kualitas Aroma Khas Donat.....	45
16. Analisis Varian Kualitas Tekstur Lembut Pada Donat Dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda	46
17. Analisis Varian Kualitas Tekstur Lembut Pada Donat Dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda	47
18. Analisis Varian Kualitas Rasa Gurih Pada Donat Dengan Penggunaan Pengembang yang Berbeda	48
19. Analisis Varian Uji Hedonik Donat dengan Pengembang yang Berbeda ..	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Donat	8
2. Tepung Terigu Protein Tinggi	10
3. Gula	11
4. Telur	12
5. Ragi Instan	15
6. <i>Sourdough</i>	15
7. Timbangan Digital.....	17
8. Saringan	17
9. Sendok.....	18
10. Piring <i>Stainless</i>	18
11. <i>Mixer</i>	18
12. Kompor gas	19
13. Lap Kerja	19
14. Wajan penggorengan	20
15. <i>Scraper</i> Kue	20
16. Box Mika	21
17. Mentimun	24
18. Kerangka Konseptual Penelitian.....	27
19. Diagram Alir Pembuatan Ragi Cair Mentimun	34
20. Diagram Alir Pembuatan Ragi Alami/ <i>Sourdough</i> Mentimun	35
21. Diagram Alir Pembuatan Donat dari Ragi Alami Mentimun.....	36
22. Diagram Kualitas Bentuk Bulat Berlobang Ditengah Donat dengan Pengembang yang Berbeda.....	43
23. Diagram Kualitas Aroma Khas Donat dengan Pengembang yang Berbeda	44
24. Diagram Kualitas Tekstur Lembut Donat dengan Pengembang yang Berbeda	46

25. Diagram Kualitas Tekstur Berpori Pada Donat dengan Pengembang yang Berbeda.....	47
26. Diagram Kualitas Rasa Gurih dengan Pengembang yang Berbeda	48
27. Diagram Uji Hedonik Donat dengan Pengembang yang Berbeda.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Penelitian	60
2. Alat dan Bahan Penelitian.....	65
3. Proses Pembuatan	68

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Donat merupakan salah satu makanan selingan atau kudapan yang cukup populer di Indonesia. Donat (*Doughnuts* atau *donut*) adalah jenis roti yang proses memasaknya dilakukan dengan cara digoreng dan memiliki bentuk khas yakni bulat pipih dengan lubang di bagian tengahnya. Pada umumnya, donat terbuat dari adonan tepung, telur, gula, air dan ragi yang dicampur. Selain itu, bahan adonan donat juga banyak divariasikan dengan berbagai jenis bahan seperti cokelat, kopi, dan sebagainya. Jenis makanan ringan ini banyak disukai masyarakat karena rasanya yang gurih dan renyah, serta harganya yang *relative* terjangkau (Samsul Muarif, 2022).

Dalam proses pengolahan donat cukup mudah hanya perlu mencampurkan terigu, gula, garam, mentega, telur, air dan ragi. Campuran bahan ini akan membentuk adonan yang dapat mengembang. Pengembangan adonan dapat terjadi karena aktivitas ragi dan sifat elastis *ekstensibel* dari *gluten* yang terbentuk (Dias Saputra Ruutana, 2021).

Salah satu bahan wajib digunakan dalam pembuatan donat adalah ragi atau *yeast* yang terbagi atas ragi kering (*dry/instant yeast*) dan ragi basah (*compressed yeast*). Ragi digunakan pada proses fermentasi untuk merubah gula dan karbohidrat di dalam adonan menjadi gas karbondioksida (CO₂) dan alkohol yang nantinya akan membentuk zat yang membuat adonan mengembang, membentuk pori-pori, dan beraroma harum ketika di panggang.

Ragi kering (*dry/instant yeast*) merupakan produk yang diciptakan oleh manusia melalui proses pada laboratorium sejak tahun 1853 pertama kali di Paris untuk menghasilkan produksi roti yang lebih cepat dalam segi waktu mengembang dan pembuatannya (Annisa Nurul Ramadhani,dkk, 2020).

Pembuatan ragi *instan* merupakan produk yang mengandung bahan kimia tambahan sehingga saat masuk kedalam pencernaan merupakan bahan asing yang dapat memberikan efek samping seperti alergi pada tubuh (Warnock dan Richardson, 2018). Mengingat bahaya yang ditimbulkan dari bahan pengawet maka membuat masyarakat mulai sadar dan menjalani budaya hidup sehat. Oleh karena itu diperlukan pengembangan ragi roti salah satunya adalah *sourdough* (adonan asam) atau yang biasa disebut ragi alami (Zaidiyah, dkk, 2023).

Sourdough merupakan adonan fermentasi dari campuran tepung dan air dengan Bakteri Asam Laktat (BAL) baik itu berasal dari penambahan bakteri yang sudah diketahui jenisnya atau bakteri alami tertentu dari tepung yang digunakan. Saat ini penggunaan *starter sourdough* dalam pembuatan roti sudah banyak dilakukan, hal ini dikarenakan penggunaan *sourdough* pada roti juga terbukti dapat meningkatkan kualitas roti yang dihasilkan. Roti yang dibuat menggunakan ragi alami (*sourdough*) memiliki beberapa keuntungan yaitu dapat mencegah terjadinya proses *staling* (perubahan fisik dan kimia selama penyimpanan), meningkatkan rasa dan aroma, memperbaiki tekstur, mengikat kadar air serta dapat memperpanjang umur simpan pada roti yang dihasilkan (Zaidiyah, dkk, 2023).

Pada penelitian ini penulis tertarik untuk menggunakan mentimun sebagai campuran pada pembuatan *sourdough starter* dalam pembuatan donat karena mentimun tersedia luas di banyak daerah Indonesia dan harganya terjangkau sehingga cocok digunakan sebagai bahan dasar ragi alami secara berkelanjutan. Hal ini sesuai dengan data BPS pada tahun 2023 dimana jumlah produksi mentimun di Sumatera Barat sebanyak 18.801 Ton. Seharusnya dengan produksi yang banyak ini masyarakat dapat lebih mengoptimalkan penggunaan mentimun dalam berbagai jenis produk pangan.

Beberapa penelitian tentang penggunaan *sourdough starter* pada pembuatan aneka roti yang merupakan adonan biang. Yang pertama 1. Penelitian Dewi Tri Setiati “Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun (*cucumis satifus l.*) Pada pembuatan roti manis terhadap kualitas dan daya terima konsumen” 2. Penelitian oleh Algiffari Aryansyah Permana, dkk “Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Roti *Bun* Dengan Penggunaan Ragi Alami Mentimun (*Cucumis Satifus L.*). 3. Penelitian oleh Salsabila Hafshah “Analisis Kualitas Fisik dan Organoleptik Roti Tawar *Sandwich* Dengan Penggunaan Ragi Alami Dari Jenis Mentimun Yang Berbeda”.

Pada penelitian ini mengacu pada penelitian yang telah dilakukan oleh Algiffari Aryansyah Permana, dkk dimana hasil penelitiannya yaitu penggunaan ragi alami mentimun pada produk roti bun uji sensori dan uji hedonic produk terbaik ada pada konsentrasi 40% dari tepung terigu. Pada penelitian terdahulu telah dilakukan pembuatan ragi alami menggunakan ekstrak buah mentimun pada roti manis roti *bun* dan roti tawar *sandwich* namun belum ada yang

mencoba pada produk donat , untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan donat menggunakan ragi alami dari mentimun dan membandingkan kualitasnya dengan pembuatan donat dengan menggunakan ragi komersial. Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul **“KUALITAS SENSORI DONAT DENGAN PENGGUNAAN PENGEMBANG YANG BERBEDA “**.

B. Identifikasi Masalah

1. Banyak masyarakat belum mengetahui bahwa ragi alami dapat digunakan dalam pembuatan donat dan bahkan memiliki kualitas yang kompetitif atau lebih baik di bandingkan ragi komersial.
2. Ketersediaan mentimun di Sumatera Barat sangat banyak dengan harga yang murah, tetapi Masyarakat belum memanfaatkanya secara optimal.
3. Belum ada penelitian yang membandingkan kualitas penggunaan ragi alami dan ragi komersial dalam pembuatan donat.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penulis akan membatasi masalah pada substitusi penggunaan ragi alami dari mentimun sebanyak 20%, 30% dan 40% dari tepung terigu pada pembuatan donat yang meliputi aspek bentuk, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka penulis merumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut :

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 20%,30% dan 40% dari tepung terigu pada bentuk donat?
2. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 20%,30% dan 40% dari tepung terigu pada tekstur donat?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 20%,30% dan 40% dari tepung terigu pada aroma donat?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 20%,30% dan 40% dari tepung terigu pada rasa donat?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 20%,30% dan 40% dari tepung terigu pada bentuk donat.
2. Menganalisis pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 20%,30% dan 40% dari tepung terigu pada tekstur donat.
3. Menganalisis perbedaan pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 20%,30% dan 40% dari tepung terigu pada aroma donat.
4. Menganalisis perbedaan pengaruh penggunaan ragi alami mentimun sebanyak 20%,30% dan 40% dari tepung terigu pada rasa donat.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat, antara lain :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Departemen Ilmu

Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

- b. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang perbedaan penggunaan ragi alami mentimun dan ragi instan dalam pembuatan donat.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap Masyarakat tentang perbedaan penggunaan ragi alami mentimun dan ragi instan dalam pembuatan donat.
3. Bagi Pendidikan
 - a. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam penggunaan dan perbedaan ragi alami mentimun dan ragi instan dalam pembuatan donat, khususnya kepada mahasiswa S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 - b. Sebagai bahan acuan apabila ada yang ingin meneliti tentang perbedaan ragi alami mentimun dan ragi instan dalam pembuatan donat.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penelitian dilaksanakan dan dilakukan uji organoleptik (uji jenjang dan uji hedonik), maka penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ragi yang berbeda pada pembuatan donat terhadap kualitas bentuk donat (berlubang ditengah) sesuai dengan hasil analisis varian bahwa F_{hitung} sebesar 0,61 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 2,67. Hasil uji organoleptik bentuk (berlobang ditengah) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (3,01) dengan kategori bulat berlobang ditengah.
2. Terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ragi yang berbeda pada pembuatan donat terhadap kualitas aroma sesuai dengan hasil analisis varian bahwa F_{hitung} sebesar 3,57 lebih besar dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 2,67. Hasil uji organoleptik aroma (khas donat) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_2 (2,90) dengan kategori cukup beraroma khas donat.
3. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ragi yang berbeda pada pembuatan donat terhadap kualitas tekstur (lembut) sesuai dengan hasil analisis varian bahwa F_{hitung} sebesar 1,07 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 2,67. Hasil uji organoleptik tekstur (lembut) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (3,03) dengan kategori tekstur lembut.

4. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ragi yang berbeda pada pembuatan donat terhadap kualitas tekstur (berpori) sesuai dengan hasil analisis varian bahwa F_{hitung} sebesar 0,61 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 2,67. Hasil uji organoleptik bentuk (berlobang ditengah) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X1 (3,01) dengan kategori bulat berlobang ditengah.
5. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ragi yang berbeda pada pembuatan donat terhadap kualitas bentuk donat (berlubang ditengah) sesuai dengan hasil analisis varian bahwa F_{hitung} sebesar 1,03 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 2,67. Hasil uji organoleptik bentuk (berlobang ditengah) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X2 (2,96) dengan kategori tekstur berpori.
6. Hasil uji hedonik kualitas donat dengan penggunaan pengembang yang berbeda hasil terbaik terdapat pada X1 (3,23) dengan kategori suka.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penggunaan pengembang yang berbeda pada pembuatan donat, ada beberapa saran yang bermanfaat bagi pembaca untuk penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi yaitu:

1. Ragi alami yang digunakan lebih baik digunakan dalam persentase yang sedikit karena akan berpengaruh pada tekstur adonan donat yang dihasilkan
2. Adonan donat yang menggunakan ragi alami lebih baik di proofing selama lebih dari 1 jam agar proses proofingnya lebih maksimal

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan ragi alami ini dalam pembuatan produk *bakery* dan *pastry*.

DAFTAR PUSTAKA

- Alvianto, T. (2021). *Sejarah dan Variasi Donat di Indonesia*. Jakarta: Penerbit Kuliner Nusantara.
- Astuti, W. Y., & Respatie, D. W. (2022). Kajian senyawa metabolit sekunder pada mentimun (*Cucumis sativus L.*). *Vegetalika*, 11(2), 122-134.
- Elida, & Sari, Y. I. (2020). *Penggunaan dan Perawatan Alat Masak dalam Industri Boga*. Padang: UNP Press.
- Hafshah, S. (2023). Analisis Kualitas Fisik dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich dengan Penggunaan Ragi Alami dari Jenis Mentimun yang Berbeda. *Jurnal sosial dan sains*, 3(8), 855-872.
- Hafshah, S. (2023). Analisis Kualitas Fisik dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich dengan Penggunaan Ragi Alami dari Jenis Mentimun yang Berbeda. *Jurnal sosial dan sains*, 3(8), 855-872.
- Halimah, R. N., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Muarif, S. (2022). Analisis Usaha Donat Daun Kelor “Doke” Di Kelurahan Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Jember).
- Muarif, S. (2022). *Kewirausahaan Produk Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Mudzofar, A., & Bowo, P. A. (2020). Analisis determinan impor gula Indonesia. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(3), 880-893.
- Mudzofar, M. I., & Bowo, A. D. (2020). *Analisis konsumsi gula pada masyarakat Indonesia dalam perspektif budaya dan kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Literasi Nusantara.
- Permana, A. A., Fitrilia, T., & Nurlaela, R. S. (2024). Karakteristik Fisiko Kimia dan sensori Roti Bun dengan Penggunaan Ragi Alami Mentimun (*Cucumis sativa L.*). *Karimah Tauhid*, 3(6), 6487-6506.
- Ramadhani, A. N. (2020). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Dengan Penambahan Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Pada Pembuatan Roti Soft Roll Terhadap Mutu Sensoris (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).

- Ruutana, D. S. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Donat Yang Menggunakan Fermentasi Kismis Hitam Sebagai Pengganti Ragi Instan (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Setiati, D. T. (2018). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun (*Cucumis Sativus L.*) Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Konsumen (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Setiati, D. T. (2018). *Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun (Cucumis Sativus L.) Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Konsumen* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Sofyadi, E., Lestariningsih, S. N. W., & Gustyanto, E. (2021). Pengaruh pemangkasan terhadap pertumbuhan dan hasil mentimun jepang. *Cucumis sativus*, 14-28.
- Subagjo. (2007). *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Warnock, D. W., & Richardson, M. D. (2018). *Fungal infections: Diagnosis and management* (4th ed.). Oxford: Wiley-Blackwell.
- Yuliartike, P. D. (2023). Teknik Produksi Benih Paria 26 (*Momordica Charantia L.*) Di Pt Wira Agro Nusantara Sejahtera.
- Zaidiyah, Z., Nurrizka, N., Ellisa, P., & Arpi, N. (2023, December). STUDI LITERATUR: PEMANFAATAN STARTER ALAMI SOURDOUGH PADA MASA SIMPAN ROTI MANIS. In *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian* (Vol. 3, No. 1).