

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Donat merupakan salah satu produk *bakery* yang cukup populer di kalangan masyarakat. Produk ini berbentuk bulat dengan lubang di bagian tengahnya. Donat terbuat dari campuran tepung terigu, gula, garam, mentega, telur, air dan *baking soda*. Campuran bahan ini akan membentuk adonan yang dapat mengembang. Pengembangan adonan dapat terjadi karena aktivitas *baking soda* dan sifat elastis-ekstensibel dari gluten yang terbentuk. Gluten ini terbentuk dari protein gliadin dan glutenin yang terkandung dalam bahan dasar pembuatan donat yaitu tepung terigu.

Tepung terigu merupakan bahan setengah jadi hasil penggilingan endosperm gandum. Tepung terigu memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Protein dalam tepung terigu tersusun atas gliadin dan glutenin yang berperan dalam pembentukan gluten di mana akan memberi sifat elastis-ekstensibel pada produk pangan yang dihasilkan. Tingginya permintaan donat dan produk *bakery* lain menyebabkan meningkatnya permintaan tepung terigu. Tingginya permintaan tepung terigu menyebabkan impor gandum makin tinggi, mengingat Indonesia masih mengimpor bahan baku pembuatan tepung terigu. Oleh karena itu, konsumsi terigu dapat dikurangi dengan penggunaan bahan substitusi, salah satunya adalah ubi jalar.

Ubi jalar adalah sumber cadangan makanan yang berasal dari umbi batang tanaman. Ubi jalar merupakan hasil pertanian penting yang dapat tumbuh di daerah tropis maupun subtropis. Tanaman ini kaya akan karbohidrat sehingga dapat digunakan sebagai pengganti makanan pokok nasi. Ubi jalar memiliki beberapa macam warna mulai dari putih, ungu

hingga jingga di mana warna jingga ini yang paling banyak dihasilkan. Bahan pangan ini kurang diminati. Oleh karena itu, ubi jalar dicampurkan dalam produk *bakery* seperti donat agar anak-anak lebih tertarik untuk memakannya.

Ubi jalar memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut sehingga cocok digunakan sebagai campuran produk *bakery* seperti donat. Penggunaan ubi jalar sebagai campuran donat akan membantu mengurangi jumlah terigu yang digunakan. Donat yang dihasilkan dengan campuran ubi jalar memiliki perbedaan dengan donat pada umumnya. Perbedaan ini tentunya akan mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen. Penambahan ubi jalar sebagai campuran donat dan produk *bakery* lain bertujuan untuk mengurangi proporsi penggunaan terigu. Substitusi tepung terigu dengan ubi jalar diharapkan akan menghasilkan donat yang tidak jauh berbeda dengan donat pada umumnya dan dapat diterima konsumen. Makalah ini dibuat untuk membahas kajian pengaruh penambahan ubi jalar terhadap karakteristik donat.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan ubi jalar terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik donat?

1.3 Tujuan

Menjelaskan pengaruh penambahan ubi jalar terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik donat.