

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DENGAN TEPUNG LABU KUNING PADA PEMBUATAN DONAT

Oleh:

Wulan Dari, Prof. Dr. rer nat. Ir. Anwar Kasim, Dewi Arziyah, S.TP, M.P

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi substitusi tepung mocaf dengan tepung labu kuning yang paling disukai panelis, untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf dengan tepung labu kuning terhadap daya kembang, kadar lemak dan kadar air donat, untuk mengetahui penerimaan panelis secara organoleptik terhadap aplikasi substitusi tepung mocaf dengan labu kuning pada donat, untuk mengetahui analisis *break even point* (BEP) pada pembuatan donat. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Sifat Bahan dan Produk Agroindustri dan Laboratorium Produksi, program studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Dharma Andalas Padang. Penelitian dilaksanakan pada bulan November 2022 sampai bulan Januari 2023. Rancangan yang digunakan dalam penelitian adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan perbandingan Tepung Mocaf dengan Tepung Labu Kuning yaitu: A (95% : 5%) B (90% : 10%), C (85% : 15%), D (80% : 20%, E (75% : 25%) dengan 3 kali ulangan. Hasil pengamatan dari masing-masing perlakuan dianalisis dengan ANOVA. Jika berbeda nyata maka dilanjutkan menggunakan uji lanjut DNMR pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan uji organoleptik formulasi yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A dengan substitusi tepung labu kuning 5%, substitusi tepung mocaf dengan tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap daya kembang dengan rata-rata penerimaan panelis antara 4,3% - 20,16%, kadar lemak berkisar antara 21,34% - 27,81%, dan kadar air berkisar 16,50% - 21,83%. Berdasarkan uji organoleptik Produk yang paling disukai adalah perlakuan A dengan substitusi tepung mocaf 95% dan tepung labu kuning 5%. Rata-rata penerimaan panelis terhadap (warna 3,96), (aroma 4), (rasa 4,2), dan (tekstur 3,24).

Kata Kunci: Donat, Tepung Mocaf dan Tepung Labu Kuning

EFFECT OF SUBSTITUTION OF MOCAF FLOUR WITH YELLOW PUMPKIN FLOUR IN DONUT PRODUCTION

By:

Wulan Dari, Prof. Dr. rer nat. Ir. Anwar Kasim, Dewi Arziyah, S.TP, M.P

ABSTRACT

This study aims to determine to most preferred formulation of substitution of mocaf flour with pumpkin flour on swelling power, fat content and moisture content of donut, to determine the organoleptic acceptance of panelist on the application of mocaf flour substitution with pumpkin on donuts, to determine break even point (BEP) in donut making. This research was conducted at the laboratory for analysis of properties of material and agro-industrial product and the laboratory of agricultural industrial technology production, Dharma Andalas University, Padang. The research was conducted from November 2022 to January 2023. The design used in the study was a completely randomized design (crd) with comparison of mocaf flour to pumpkin flour namely: A (95%:5%), B (90%:10%), C 85%:15%), D (80%:20%), E (75%:25%) with 3 replications. The result of each treatment were analyzed using ANOVA. If significantly different, then continue using DNMRT follow-up test on 5% level. The results showed that based on the organoleptic test the most preferred formulation by panelist was in treatment A with 5% pumpkin flour substitution, mocaf flour substitution with pumpkin flour had significant effect on swelling power with an average panelist acceptance of 4,3%-20,16%, fat content from 21,34%-27,81%, and water content ranged 16,505-21,83%. Based on the organoleptic test, the most preferred product was treatment A with 95% mocaf flour and 5% pumpkin flour substitution. The average panelist acceptance of (color 3,96), (scent 4), (taste 4,2), and (texture 3,24).

Keywords: Donuts, Mocaf Flour and Pumpkin Flour