

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Donat merupakan salah satu jenis roti manis yang banyak digemari di Indonesia. Rata-rata konsumsi roti manis per kapita per minggu pada tahun 2017 sebesar 1,104/ons (Anonim, 2017). Jumlah tersebut lebih besar jika dibandingkan dengan rata-rata konsumsi roti tawar dan kue kering di tahun yang sama, yaitu sebesar 0,367/bungkus kecil dan 0,384/ons. Penggemar donat terdiri dari berbagai usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Donat merupakan roti manis yang identik dengan bentuk lingkaran dengan lubang di tengahnya.

Donat dibuat dengan mencampurkan tepung terigu, gula, margarin, ragi, kuning telur, garam dan vanili. Bahan-bahan tersebut diuleni hingga kalis, difermentasi, dicetak dan digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Donat dapat dibuat dengan menambahkan berbagai bahan lain, salah satunya adalah tepung kacang merah dalam penelitian Yaumi (2010). Penelitian Yaumi (2010), membahas daya terima donat dengan substitusi tepung kacang merah, namun terdapat bau langu yang dapat mengurangi tingkat kesukaan terhadap donat substitusi tepung kacang merah. Bau langu ini berasal dari enzim lipoksigenase dalam kacang merah, dan dapat dinaktifkan dengan proses perendaman dan pengukusan (Astawan, 2009). Tepung kacang merah dapat diberi perlakuan pendahuluan yang diduga dapat mengurangi bau langu. Perlakuan pendahuluan yang dilakukan berdasarkan metode dalam penelitian Pangastuti dkk. (2013), berupa perendaman selama 24 jam dan perebusan selama 90 menit, baik dengan kulit maupun tanpa kulit.

Kacang merah memiliki kandungan protein nabati tinggi yaitu sebesar

22,1g/100g (Anonim, 2018). Penambahan kacang merah ini diharapkan dapat meningkatkan kandungan protein dalam donat. Perlakuan pendahuluan pada tepung kacang merah dalam penelitian Pangastuti dkk. (2013) berpengaruh terhadap kadar protein dalam tepung kacang merah. Kadar protein pada perlakuan pendahuluan perendaman dengan kulit adalah 19,48%, dan tanpa kulit adalah 20,83%, sedangkan pada perlakuan pendahuluan perebusan dengan kulit adalah 16,33%, dan tanpa kulit adalah 13,98%. Perlakuan pendahuluan tepung kacang merah juga berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu dan kadar lemak. Kadar air pada perlakuan pendahuluan perendaman dengan kulit adalah 8,35%, dan tanpa kulit adalah 7,16%, sedangkan pada perlakuan pendahuluan perebusan dengan kulit adalah 9,06%, dan tanpa kulit adalah 8,64%. Kadar abu pada perlakuan pendahuluan perendaman dengan kulit adalah 5,29%, dan tanpa kulit adalah 5,40%, sedangkan pada perlakuan pendahuluan perebusan dengan kulit adalah 4,96%, dan tanpa kulit adalah 4,94%. Kadar lemak pada perlakuan pendahuluan perendaman dengan kulit adalah 8,72%, dan tanpa kulit adalah 8,13%, sedangkan pada perlakuan pendahuluan perebusan dengan kulit adalah 8,66%, dan tanpa kulit adalah 6,56%. Oleh karena itu, peneliti melakukan penelitian mengenai pengaruh perlakuan pendahuluan pada tepung kacang merah yang disubstitusikan ke dalam donat terhadap tingkat pengembangan volume, sifat kimia serta tingkat kesukaan donat.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh donat yang pembuatannya disubstitusi dengan tepung kacang merah yang diberi

perlakuan pendahuluan dengan kadar protein tinggi dan disukai oleh panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh perlakuan pendahuluan dan substitusi tepung kacang merah terhadap tingkat pengembangan volume dan sifat kimia dan tingkat kesukaan donat.
- b. Menentukan perlakuan pendahuluan dan substitusi tepung kacang merah terbaik berdasarkan tingkat pengembangan volume, sifat kimia dan tingkat kesukaan donat.