

DAYA TERIMA DONAT BUAH NAGA MERAH SEBAGAI PRODUK *YEAST DOUGH*

Poppy Puteri Wijaya¹, Sudewi Yogha¹, Ai Mahmudatussa'adah¹

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia*

poppyputri23@gmail.com

Abstrak: Latar belakang penelitian ini untuk melakukan inovasi produk donat. Donat umumnya berwarna kuning coklat muda, warna memiliki peranan penting dalam mempengaruhi daya terima konsumen terhadap suatu produk. Tujuan penelitian ini untuk mengembangkan produk donat buah naga merah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Langkah-langkah penelitian berupa proses *screening* panelis, *focus grup discussion* (FGD), *screening recipe*, *quantitative descriptive analysis* (QDA), uji sensori dan uji ranking kepada panelis ahli dan panelis terlatih dan uji hedonik kepada panelis tidak terlatih. Atribut sensori yang disepakati oleh panelis meliputi penampakan, rasa manis, rasa umami, aroma ragi, aroma susu, tekstur dan citarasa keseluruhan. Hasil dari penelitian ini didapatkan formula donat buah naga merah yang paling disukai adalah dengan penambahan *puree* sebanyak 90%. Hasil uji hedonik kepada panelis tidak terlatih menyatakan produk donat buah naga merah dapat diterima secara positif oleh konsumen. Peneliti selanjutnya dapat menganalisis daya simpan produk donat buah naga merah

Kata kunci : Donat, Donat Buah Naga Merah, Daya Terima

PENDAHULUAN

Yeast Product atau *Yeast Dough* adalah produk patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang. Bahan utama yang digunakan adalah tepung dan cairan, dengan penambahan ragi sebagai bahan pengembang, diistirahatkan untuk beberapa waktu sebelum dibakar. Bahan pengembang yang umum digunakan ada dua jenis yaitu, *yeast* (ragi) dan *chemical agent* (bahan pengembang kimia) seperti *baking powder*, *baking soda*. *Yeast product* (produk kue beragi) selain menggunakan terigu juga dapat menggunakan berbagai macam tepung, seperti tepung beras (apem, serabi, kue mangkok), tepung tapioka (bika ambon). Adonan *yeast product* terbagi dalam dua macam, yaitu adonan cair dan adonan padat (Faridah Anni, 2008:5)

Salah satu *yeast product* adalah Donat. Donat adalah penganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung, gula, telur dan mentega. Donat merupakan salah satu cemilan yang enak, murah, ringan, berkualitas dan disukai oleh semua kalangan masyarakat. Subagjo (2007:88) menyebutkan bahwa "*Doughnut* (donat) adalah jenis roti yang proses masaknya digoreng dengan ciri khasnya bulat dan tengah berlubang". Donat ini kemudian berkembang dengan inovasi bahan, penambahan *topping* dan isi untuk menarik para konsumennya.

Donat adalah salah satu produk roti. Seperti yang dikemukakan Herudiyanto (2009:37) *quick bread* merupakan roti yang dibuat dalam bentuk singkat. Donat ini produk dari *drop batter* (adonan kental). Pada prinsipnya pembuatan donat sama

dengan pembuatan roti manis, hanya berbeda pada teknik pemasakan.

Berbagai jenis donat dijual dengan kualitas dan karakteristik yang berbeda. Seperti donat P yang berada di Jalan Ir Djuanda menjual donat dengan harga 7500/buah. Donat Q yang berada di Jalan Merdeka menjual donat dengan harga 5500/buah. Donat X yang berada di Jalan Kopo Soreang Ruko BI A-5 menjual donat dengan harga 9000/buah. Donat Y yang berada di Jalan Cihanjuang no.24 menjual donat dengan harga 5000/buah. Donat Z yang berada di Jalan Cibaduyut menjual donat dengan harga 4500/buah. (Sumber: diolah dari berbagai sumber, 2018.)

Soechan (2006) menyebutkan bahwa donat dengan aroma harum, saat disantap terasa garing namun empuk dan tidak berminyak adalah donat yang akan selalu dicari para penggemarnya. Donat yang seperti itulah yang akan menjadi kategori yang dibutuhkan oleh konsumen.

Donat yang baik adalah donat yang bermutu sesuai keinginan pelanggan. Mutu suatu produk dapat dinilai berdasarkan penilaian indera yang disebut juga penilaian organoleptik atau penilaian sensorik. Hal ini didukung oleh Susiwi (2009:2) yang menyebutkan bahwa penilaian dengan indera juga disebut penilaian organoleptik atau penilaian sensorik. Penerapan penilaian organoleptik pada prakteknya disebut uji organoleptik yang dilakukan dengan prosedur tertentu.

Daya penerimaan terhadap suatu produk ditentukan oleh rangsangan yang ditimbulkan oleh makanan melalui indera penglihatan, penciuman, perasa atau pengecap bahkan indera pendengaran. Walaupun demikian faktor yang paling utama

adalah rasa dari makanan itu sendiri. Menurut Winarno (1997) rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain.

Uji daya terima konsumen bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang terhadap suatu sifat atau kualitas bahan yang menyebabkan konsumen dapat menyukai makanan tersebut. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soewarno, 1985: 77).

Para penilai menggunakan alat organ perasa dan pencitarasa (organoleptik) sebagai sensor untuk merasakan parameter-parameter mutu yang dinilai. Jenis indera manusia digunakan sebagai alat ukur dalam penilaian sifat inderawi pangan. Dari kelima indera yang sangat umum untuk penilaian penerimaan suatu makanan adalah pencicip dan penglihat kemudian disusul pembau dan peraba (Sofiah dan Achyar, 2008:15)

Sebagai contoh, menurut Sofiah dan Achar (2008:16) apabila penilai menilai suatu jenis makanan maka pertama-tama setelah makanan diterima akan segera diamati bentuk dan warnanya kemudian aroma. Pada saat makanan masuk ke mulut terjadi pengalaman inderawi berturut-turut: rasa, suhu bahan, kemudian tekstur akan teramati selama makanan tersebut dikunyah. Akhirnya mutu dari makanan tersebut dapat dievaluasi secara keseluruhan.

Inovasi merupakan suatu penemuan dan pembaharuan dari suatu

produk dengan menggunakan kreasi yang unik menarik. Salah satu contoh dari inovasi adalah bagaimana memanfaatkan bahan pangan yang mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan ditambahkan kedalam produk makanan agar menambah nilai gizi produk makanan tersebut. Ide-ide diperlukan untuk mencoba hal hal baru dalam berinovasi (Bartono dan Ruffino. 2005:193)

Buah naga termasuk dalam buah yang eksotik karena penampilannya yang menarik, rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Buah naga merah merupakan pangan fungsional yang baik untuk kesehatan. Penelitian di Malaysia, menunjukkan bahwa pemberian jus buah naga sebanyak 400 gram dapat menurunkan kadar kolesterol total pada penderita diabetes tipe 2 (Budiatmaja, 2014)

Buah naga merah selain dikonsumsi dalam bentuk segar juga diolah menjadi beberapa produk seperti dodol, sirup, keripik buah naga merah serta selai buah naga merah (Wahyuni, 2012:73)

Di kota Bandung sendiri penikmat donat tidak dari kalangan anak-anak saja, orang dewasa pun menjadi penikmat donat. Terdapat beberapa toko donat yang menjual donat dengan berbagai varian rasa yang enak dan empuk sehingga memiliki harga jual yang tinggi. Sejauh ini penulis belum menemukan inovasi donat dengan penambahan puree buah, oleh karena itu penulis tertarik untuk menambahkan *puree* buah naga sebagai inovasi pada donat yang akan dikaji lebih lanjut.

METODE

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini

adalah eksperimen. Eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Sugiyono, 2006, hlm. 80). Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) untuk pengembangan formula donat dan untuk mengetahui daya terima produk. Adapun jumlah komposisi bahan donat yang digunakan pada setiap formulasi penelitian adalah dengan menambahkan *puree* buah naga merah pada adonan donat dengan 4 jenis perlakuan yang berbeda-beda antara lain F0 (donat tanpa penambahan *puree* buah naga merah) F1 (penambahan *puree* buah naga merah 50% dari total cairan), F2 (penambahan *puree* buah naga merah 70% dari total cairan), F3 (penambahan *puree* buah naga merah 90% dari total cairan). Pengumpulan data melalui uji hedonik (kesukaan). Uji ini terdiri dari daya terima 5 skala likert, skor 1= sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = cukup suka, 4 = suka, 5 = sangat suka. Sample donat buah naga merah dinilai oleh panelis terlatih sebanyak 15 orang, panelis ahli sebanyak 3 orang dan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Setelah dilakukan uji daya terima, panelis akan melakukan pengolahan data untuk menentukan apakah produk donat dapat diterima atau tidak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Percobaan pada tahap ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Adapun jumlah komposisi bahan donat yang digunakan pada setiap formulasi penelitian adalah dengan

menambahkan *puree* buah naga merah pada adonan donat dengan 4 jenis perlakuan yang berbeda-beda antara lain F0 (*Cake* tanpa penambahan *puree* buah naga merah), F1 (penambahan *puree* buah naga merah 50% dari total cairan), F2 (penambahan *puree* buah naga merah 70% dari total cairan), F3 (penambahan *puree* buah naga merah 90% dari total cairan). Hasil formula terbaik yang disukai panelis ahli dan terlatih selanjutnya akan diuji daya terima oleh panelis tidak terlatih.

Pada penelitian ini buah naga merah yang akan ditambahkan kedalam donat diolah menjadi *puree*. *Puree* merupakan produk olahan dari penghancuran makanan. Langkah awal dalam pembuatan *puree* buah naga merah adalah pengupasan buah naga merah, pemotongan buah naga merah, dan proses penghancuran buah naga merah menjadi *puree* buah naga merah dengan cara dihancurkan oleh garpu.

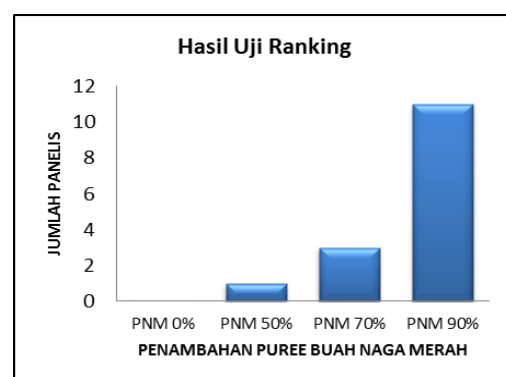
Penambahan *puree* buah naga merah ke dalam donat buah naga merah untuk mencari produk yang berkualitas diperlukan beberapa perlakuan yang berbeda. Adapun persentase penambahan *puree* buah naga merah dalam penelitian ini dapat diamati pada tabel 1.

Tabel 1. Jenis dan Ukuran Bahan dalam Pembuatan *chiffon carrot cake*

Bahan	Persentase penambahan <i>puree</i> wortel dari total cairan			
	0%	50%	70%	90%
Puree buah naga merah	0 g	187 g	281 g	365 g
Air	375g	188g	94 g	19 g
Kuning telur	45g	45 g	45 g	45 g

Telur utuh	125 g	125 g	125 g	125 g
Tepung terigu	1kg	1 kg	1 kg	1 kg
Gula	185 g	185 g	185 g	185 g
Ragi instan	20g	20g	20g	20g
<i>Bread improver</i>	6g	6g	6g	6g
Susu bubuk	95g	95g	95g	95g
<i>Butter</i>	140g	140g	140g	140g
Garam	17 g	17 g	17 g	17 g

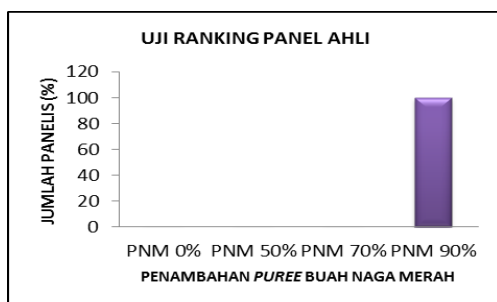
Setelah dilakukan uji coba pembuatan sampel kemudian uji ranking hedonik untuk mengetahui dan mengukur tingkat kesukaan terhadap produk donat buah naga merah secara keseluruhan dari keempat sampel tersebut. Sampel yang paling disukai atau yang paling banyak berada di peringkat satu akan digunakan untuk uji hedonik kepada panelis tidak terlatih. Pengolahan data uji ranking hedonik menghasilkan nilai kesukaan terhadap donat buah naga merah yang disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Hasil Uji Ranking Panelis Terlatih

Pada Gambar 1 dapat diketahui bahwa dari 15 panelis tidak ada yang memilih donat tanpa penambahan *puree* buah naga merah (PNM 0%), 1

dari 15 orang panelis memilih sampel donat dengan penambahan *puree* buah naga merah sebanyak 50% (PNM 50%), 3 dari 15 orang panelis memilih sampel donat dengan penambahan *puree* buah naga merah sebanyak 70% (PNM 70%), sebanyak 11 dari 15 panelis memilih donat dengan penambahan *puree* buah naga merah 90% (PNM 90%). Setelah diujikan kepada panelis terlatih, 4 sampel donat diuji kepada panelis ahli sebanyak 3 orang *pastry chef* dan menghasilkan nilai kesukaan terhadap donat buah naga merah yang disajikan pada gambar 2



Gambar 2. Hasil Uji Ranking Panelis Ahli

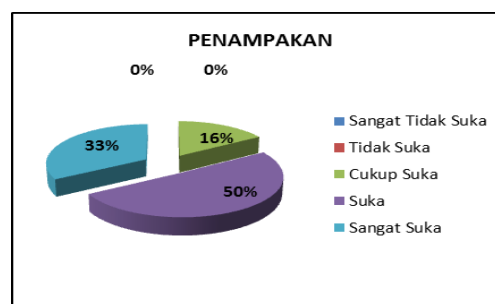
Pada Gambar 2. Dapat diketahui bahwa dari 3 orang panelis ahli memilih donat dengan penambahan *puree* buah naga merah sebanyak 90% (PNM 90%), oleh karena itu sampel dengan penambahan *puree* buah naga merah 90% memiliki tingkat kesukaan paling tinggi dibandingkan dengan sampel donat buah naga merah yang lain dan akan digunakan sebagai formula acuan pada uji hedonik oleh panelis tidak terlatih.

Uji hedonik dilakukan dengan cara membagikan sampel donat buah naga merah terbaik yaitu dengan penambahan *puree* buah naga merah 90% kepada 30 orang panelis tidak terlatih, panelis menyatakan tingkat kesukaannya berdasarkan 5 kriteria

yaitu penampakan, aroma, rasa, tekstur dan citarasa keseluruhan. Hasil uji hedonik produk donat buah naga merah adalah sebagai berikut:

A. Penampakan

Penampakan merupakan karakteristik pertama yang dapat dinilai secara langsung oleh konsumen. Penilaian penampakan ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan panelis berdasarkan penampakan permukaan dan warna dari donat buah naga merah. Hasil uji hedonik terhadap penampakan donat buah naga merah dapat diamati pada gambar 3.



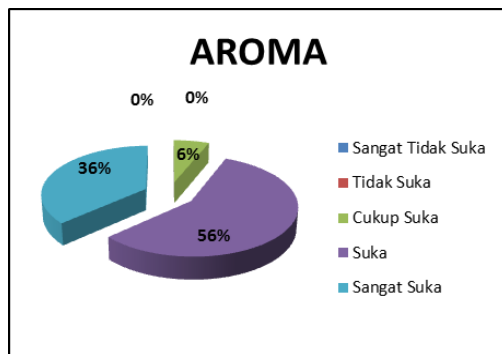
Gambar 3. Chart hasil uji hedonik penampakan produk donat buah naga merah

Berdasarkan pengolahan data hasil uji hedonik produk donat buah naga merah, ditinjau dari kategori penampakan sebanyak 16% menyatakan cukup suka pada produk donat buah naga merah, 50% panelis menyatakan suka pada produk donat buah naga merah dan 33% panelis menyatakan sangat suka pada produk donat buah naga merah. Presentas panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan pada produk

donat buah naga merah dari segi penampakan, panelis menyatakan suka dan produk dapat diterima secara positif oleh konsumen.

B. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter yang menentukan mutu suatu produk olahan. Aroma atau bau makanan dapat menentukan kelezatan suatu produk. Hasil uji hedonik terhadap aroma donat buah naga merah dapat diamati pada gambar 4.

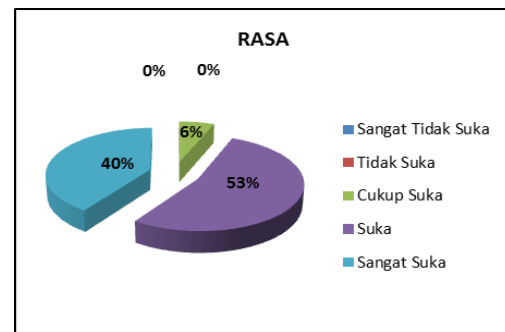


Gambar 4. Chart hasil uji hedonik aroma produk donat buah naga merah

Berdasarkan pengolahan data hasil uji hedonik produk donat buah naga merah, ditinjau dari kategori aroma sebanyak 6% menyatakan cukup suka pada produk donat buah naga merah, 56% panelis menyatakan suka pada produk donat buah naga merah dan 36% panelis menyatakan sangat suka pada produk donat buah naga merah. Presentas panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan pada produk donat buah naga merah dari segi aroma, panelis menyatakan suka dan produk dapat diterima secara positif oleh konsumen.

C. Rasa

Rasa merupakan parameter penting untuk menentukan diterima atau tidaknya suatu produk, setinggi apapun kandungan gizinya apabila rasanya tidak disukai makan produk tersebut akan ditolak oleh panelis. Hasil uji hedonik terhadap rasa donat buah naga merah dapat diamati pada gambar 5.



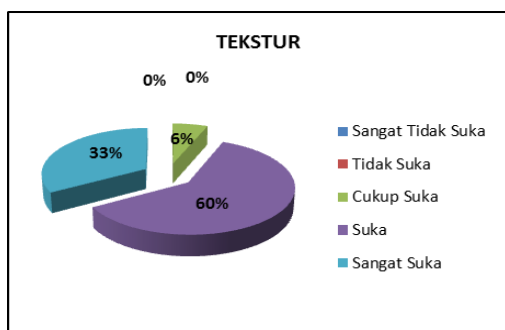
Gambar 5. Chart hasil uji hedonik rasa produk donat buah naga merah

Berdasarkan pengolahan data hasil uji hedonik produk donat buah naga merah, ditinjau dari kategori rasa sebanyak 6% menyatakan cukup suka pada produk donat buah naga merah, 53% panelis menyatakan suka pada produk donat buah naga merah dan 40% panelis menyatakan sangat suka pada produk donat buah naga merah. Presentas panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan pada produk donat buah naga merah dari segi rasa, panelis menyatakan suka dan produk dapat diterima secara positif oleh konsumen

D. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu faktor yang menentukan penerimaan

suatu produk, penilaian tekstur bertujuan untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap tingkat kepadatan donat menggunakan indra peraba. Hasil uji hedonik terhadap aroma donat buah naga merah dapat diamati pada gambar 6.



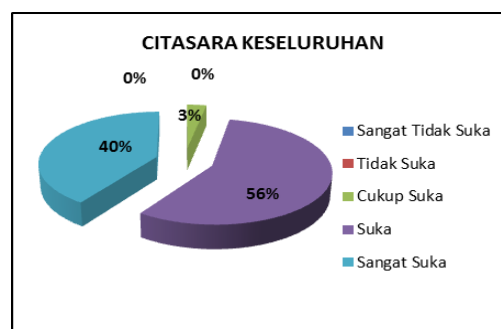
Gambar 6. Chart hasil uji hedonik tekstur produk donat buah naga merah

Berdasarkan pengolahan data hasil uji hedonik produk donat buah naga merah, ditinjau dari kategori tekstur sebanyak 6% menyatakan cukup suka pada produk donat buah naga merah, 60% panelis menyatakan suka pada produk donat buah naga merah dan 33% panelis menyatakan sangat suka pada produk donat buah naga merah. Presentas panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan pada produk donat buah naga merah dari segi tekstur, panelis menyatakan suka dan produk dapat diterima secara positif oleh konsumen.

E. Citarasa Keseluruhan

Kesan keseluruhan adalah tingkat penerimaan panelis secara umum atau keseluruhan setelah mencicipi produk donat buah naga merah. Hasil uji hedonik terhadap

citarasa keseluruhan donat buah naga merah dapat diamati pada gambar 7.



Gambar 7. Chart hasil uji hedonik kesan keseluruhan produk donat buah naga merah

Berdasarkan pengolahan data hasil uji hedonik produk donat buah naga merah, ditinjau dari kategori citarasa keseluruhan sebanyak 3% menyatakan cukup suka pada produk donat buah naga merah, 56% panelis menyatakan suka pada produk donat buah naga merah dan 40% panelis menyatakan sangat suka pada produk donat buah naga merah. Presentas panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk donat buah naga merah adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan pada produk donat buah naga merah dari segi citarasa keseluruhan, panelis menyatakan suka dan produk dapat diterima secara positif oleh konsumen

KESIMPULAN

Produk donat buah naga merah merupakan inovasi produk donat dengan penambahan *puree* buah naga dengan menggunakan formula dasar donat. Donat buah naga merah dibuat untuk menciptakan produk donat yang dapat diterima oleh konsumen. Donat buah naga merah memiliki kriteria

kualitas sesuai dengan atribut sensori yang telah dilakukan uji deskripsi oleh 15 orang panelis terlatih diantaranya: berwarna coklat muda, memiliki rasa manis lemah, memiliki rasa umami, aroma ragi, aroma susu cukup kuat dan memiliki tekstur cukup lembut.

Pada pengujian daya terima produk, dilakukan seleksi dan pelatihan panelis terlatih yaitu 15 orang mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI 2014. Tahap seleksi terdiri dari perekrutan, pengisian kuisioner, wawancara dan uji seleksi sensori berupa uji pengenalan aroma dan uji pengenalan rasa dasar. Tahap pelatihan berisi tentang deskripsi panelis terhadap sampel produk berupa uji ambang batas dan uji deskripsi.

Selanjutnya dilakukan uji organoleptik skala hedonik terhadap 4 sampel dengan persentase penambahan *puree* buah naga merah untuk mendapatkan formula terbaik yang paling disukai. Keempat sampel tersebut adalah F0 (donat tanpa penambahan *puree* buah naga merah) F1 (penambahan *puree* buah naga merah 50% dari total cairan), F2 (penambahan *puree* buah naga merah 70% dari total cairan), F3 (penambahan *puree* buah naga merah 90% dari total cairan). Dari pengujian organoleptik didapatkan sampel dengan formulasi terbaik yaitu sampel dengan penambahan *puree* buah naga merah 90% dari total cairan. Setelah melakukan uji organoleptik skala hedonik kepada panelis terlatih, donat buah naga di uji kepada 3 orang panel ahli yang menghasilkan formula donat buah naga dengan penambahan *puree* buah naga merah 90% dari total cairan. Produk donat buah naga merah dengan penambahan *puree* sebesar 90% dari total cairan di uji kepada 30

orang panelis tidak terlatih yang menyatakan produk diterima secara positif oleh konsumen.

REFERENSI

- Budiatmaja, Argan Caesar. (2014). Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah
- Faridah, Anni. dkk. (2008). *Patiseri*, Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Herudiyanto, M. 2009. *Pengolahan Roti & Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- P.H. Bartono, SE, dan Ruffino E.M.SE. 2005, *Food Product Management di Hotel dan Restoran*, Yogyakarta : ANDI
- Soechan, Lanny. 2006. *Resep Seri Usaha Boga : Kreasi Donat*. Indonesia-Gramedia Pustaka Utama.
- Soewarno, Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sofiah, B. D., Achyar. T. S. 2008. *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sugiyono, Dr. 2006. *Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Penerbit Alfabeta
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Wahyuni, Rekna. (2012). *Pemanfaatan Buah Naga Super Merah*

(*Hylocereus Costaricensis*)
Dalam Pembuatan Jenang
Dengan Perlakuan

Penambahan Daging Buah
Yang Berbeda. *Jurnal
Teknologi Pangan, Vol.4 No.1*