

ABSTRACT

Gilang Andhika Pratama. B1510597. Pumpkin Donuts (*Cucurbita moschata* *Durch*) with Added Mocaf Flour. Method. Supervised by Tiana Fitrilia and Siti Aminah.

Donuts are foods that are usually made from wheat flour. One of the efforts to reduce the use of wheat flour is to substitute it with local raw materials, namely pumpkin (*Cucurbita moschata* *Durch*) and mocaf flour. This study was to determine the physicochemical properties and organoleptic properties of pumpkin donuts with the addition of mocaf flour. This study used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatment levels with 2 replications. Based on the analysis of variance, it has an effect on the physical test parameters used, namely the swelling power test and oil absorption test and the sensory quality test results that the treatment of different donut formulations affects the quality of aroma, quality of texture (tenderness), crumb color, and has no effect on flavor. While in the hedonic test, the difference in the donut formula affects the level of preference for texture (tenderness), crumb color, taste and has no effect on aroma. The results showed that the selected donut formulation was the A4 donut formulation with the addition of 20 mL of water, 125 grams of wheat flour, 90 grams of mocaf flour, and 140 grams of pumpkin. Furthermore, the selected product was followed by a proximate test, namely water content 21.67%, ash content 2.66%, fat content 29.85%, protein content 16.51% and carbohydrate content 29.41%.

Keywords: Donuts, Pumpkin Fruit, Mocaf Flour

ABSTRAK

Gilang Andhika Pratama. B1510597. Donat Labu Kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) dengan Penambahan Tepung Mocaf. Skripsi. Di bawah bimbingan Tiana Fitrilia dan Siti Aminah.

Donat merupakan makanan yang biasanya terbuat dari tepung terigu. Salah satu upaya mengurangi penggunaan tepung terigu adalah melakukan substitusi dengan bahan baku lokal yaitu labu kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) dan tepung mocaf. Penelitian ini untuk mengetahui sifat fisikokimia dan sifat organoleptik donat labu kuning dengan penambahan tepung mocaf. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 4 taraf perlakuan 2 kali ulangan. Berdasarkan dari analisis sidik ragam memberikan pengaruh terhadap parameter uji fisik yang digunakan yaitu uji daya kembang dan uji daya serap minyak dan hasil uji mutu sensori bahwa perlakuan perbedaan formulasi donat berpengaruh terhadap mutu aroma, mutu tekstur (keempukan), warna *crumb*, dan tidak berpengaruh terhadap rasa. Sedangkan dalam uji hedonik, perbedaan formula donat mempengaruhi tingkat kesukaan terhadap tekstur (keempukan), warna *crumb*, rasa dan tidak berpengaruh terhadap aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi donat yang terpilih yaitu formulasi donat A4 dengan penambahan air 20 mL, tepung terigu 125 gram, tepung mocaf 90 gram, dan buah labu kuning 140 gram. Selanjutnya produk terpilih dilanjutkan uji proksimat yaitu kadar air 21,67%, kadar abu 2,66%, kadar lemak 29,85%, kadar protein 16,51% dan kadar karbohidrat 29,41%.

Kata Kunci : Donat , Buah Labu Kuning, Tepung Mocaf

Judul Skripsi : Donat Labu Kuning (*Cucurbita moschata*
Durch) dengan Penambahan Tepung Mocaf
Nama : Gilang Andhika Pratama
NIM : B.1510597
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh:



Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si
Pembimbing Utama



Siti Aminah, S.Pt., M.Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor

H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si
NPP. 213 870 080

Tanggal Lulus: 30 Agustus 2021

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “ **Donat Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) dengan Penambahan Tepung Mocaf** “ benar-benar hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Bogor, 30 Agustus 2021

Gilang Andhika Pratama

NIM B.1510597

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Ponorogo, 08 November 1996. Penulis merupakan putra pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Bayu Febrian dan Ibu Sumini.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SDN 3 Mangkujayan Ponorogo dari tahun 2003 sampai tahun 2009. Pada tahun 2009 Penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMPN 4 Ponorogo sampai tahun 2012, kemudian melanjutkan pendidikan menengah atas di SMAN 3 Ponorogo pada jurusan Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) sampai tahun 2015. Pada tahun 2015, Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Strata 1 (S1) di Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor dan menyelesaikan masa studinya pada tahun 2021.

Semasa kuliah Penulis aktif dalam Badan Eksekutif Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Universitas Djuanda Bogor (BEM-KM) menjadi Menteri Kewirausahaan pada tahun 2017. Pada tahun 2017 Penulis juga menjadi Ketua Himpunan Pengusaha Muda Indonesia (HIPMI PT UNIDA). Penulis menjadi peserta EXPO Kewirausahaan Mahasiswa Nasional pada tahun 2017 di Pontianak, Kalimantan Barat. Pada tahun 2018, Penulis melakukan Program Praktik Kerja Lapangan selama 1 (satu) bulan di CV Mitra Tani Farm dengan judul “Sanitasi Pengolahan Rendang Domba Kaleng”.

PRAKATA

Puji syukur Penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan penelitian dan skripsi dengan judul **“Donat Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) dengan Penambahan Tepung Mocaf”**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juli 2021 bertempat di Laboratorium Sains Universitas Djuanda Bogor, dan dapur rumah Bambu Ori Yasmin Bogor. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor. Penyusunan laporan ini tentunya tak terlepas dari bimbingan, bantuan, dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini Penulis ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada:

1. Bapak Ir. H. Amar Ma'ruf, M.Si, sebagai dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
2. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd.,M.Si, selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi sekaligus dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahnya.
3. Ibu Ir. Noli Novidahlia, M.Si, selaku dosen Pembimbing Akademik dan selaku dosen penguji seminar hasil.
4. Ibu Siti Aminah, S.Pt., M.Si selaku dosen pembimbing pendamping.
5. Bapak Aminullah, S.Tp., M.Si, selaku dosen kolokium.
6. Ibu Distya Riski H. S. TP., M.Sc, selaku dosen penguji skripsi.
7. Ibu Raden Siti Nurlaela, S.TP., M.Si, selaku Kepala Laboratorium *Science* Universitas Djuanda Bogor.

Akhir kata, Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan selanjutnya. Harapan Penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi yang positif khususnya di bidang Ilmu dan Teknologi Pangan.

Bogor, 30 Agustus 2021

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam perjalanan menyelesaikan pendidikan, pelaksanaan dan penyusunan skripsi ini tentunya tidak dapat terealisasi tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Orang tua dan keluarga tercinta, Ibu Sumini dan Bapak Bayu Febrian, Adek Hevin, Pakde, Bude, Tante dan Om, yang selalu memberikan dorongan dan semangat kepada Penulis baik moril maupun materiil, terima kasih untuk semua kasih sayang, canda tawa serta doa yang selalu terucap hingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Pak Dimas Prasetyo, Imam Mustaqim dan teman-teman seperjuangan Staf SDIT Anak Shalih Kota Bogor terimakasih atas keceriaan, hiburan, dukungan kebersamaan sehingga Penulis mendapatkan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Teman-teman TPG 2015 serta FIPHAL 2015 atas dukungan dan doanya serta semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, Penulis menerima saran dan kritik yang membangun dari semua pihak yang membaca. Harapan Penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Bogor, 30 Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Tepung Terigu.....	4
B. Labu Kuning.....	4
C. Tepung Mocaf.....	6
D. Donat.....	6
III. METODE PENELITIAN.....	13
A. Alat dan Bahan.....	13
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
C. Metode Penelitian.....	13
D. Rancangan Percobaan.....	16
E. Analisis Produk.....	16
F. Analisis Data.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
A. Nilai Kadar Air Donat.....	17
B. Daya Kembang Donat.....	18
C. Daya Serap Minyak Donat.....	19
D. Uji Mutu Sensori.....	20
E. Uji Hedonik.....	22
F. Penentuan Produk Terpilih.....	24
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
A. Kesimpulan.....	28
B. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	31

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan Tepung Terigu dalam 100 gram.....	4
2. Kandungan Gizi Labu Madu atau <i>Butternut Pumpkin</i> / 100 gram.....	5
3. Syarat Mutu Donat Berdasarkan SNI 01-2000	7
4. Komposisi Zat Gizi Donat per 100 gram bahan.....	7
5. Komposisi Gizi Telur per 100 gram.....	9
6. Formula Donat	14
7. Uji Kadar Air Donat.....	17
8. Hasil Uji Daya Kembang Donat.....	18
9. Hasil Uji Daya Serap Minyak Donat.....	19
10. Hasil Uji Mutu Sensori Donat.....	20
11. Hasil Uji Hedonik Donat.....	23
12. Hasil Uji Mutu Sensori dan Hedonik pada Formula Donat	25
13. Hasil Uji Proksimat pada Donat Terpilih.....	25

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Labu Kuning <i>Cucurbita moschata</i> Durch.....	5
2. Proses Pembuatan Donat.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Formulir Isian (Scoresheet) Uji Mutu Sensori	31
2. Formulir Isian (Scoresheet) Uji Hedonik	32
3. Hasil Uji Kadar Air	33
4. Hasil Uji Daya Kembang	34
5. Hasil Uji Daya Serap Minyak	36
6. Hasil Uji Mutu Sensori.....	37
7. Hasil Uji Hedonik	47
8. Prosedur Analisis	58
9. Foto Produk Donat	62