

LUTFIYA KHARISMA PUTRI. J1A120041. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Karakteristik Donat Dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*).

Pembimbing: Silvi Leila Rahmi, S.TP., M.Sc. dan Rahayu Suseno S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Donat merupakan salah satu makanan manis yang populer dan banyak dikonsumsi hingga saat ini. Tepung mocaf mulai banyak digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan donat sebagai upaya dalam mengurangi konsumsi tepung terigu. Donat dengan substitusi mocaf memiliki kelemahan pada daya kembangnya karena berkurangnya kandungan gluten yang berperan menangkap gas saat proses fermentasi. Gum arab dapat meningkatkan viskositas adonan sehingga terbentuk jaringan yang dapat menjaga retensi gas. Oleh karena itu perlu ditambahkan gum arab untuk membantu meningkatkan daya kembang serta memperbaiki kualitas donat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik donat dengan substitusi tepung mocaf dan untuk mengetahui penambahan gum arab yang tepat pada pembuatan donat dengan substitusi tepung mocaf.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan enam perlakuan penambahan gum arab, yaitu 0%, 0,3%, 0,6%, 0,9%, 1,2%, dan 1,5%. Parameter yang diamati meliputi tekstur adonan, tekstur donat, daya kembang, kadar air, crumb, warna, serta uji sensoris terhadap aroma, warna, rasa, dan tekstur. Data dianalisis menggunakan ANOVA pada taraf 5% dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan gum arab berpengaruh nyata terhadap tekstur donat, daya kembang dan uji organoleptik warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur adonan, kadar air, crumb, warna, dan organoleptik (aroma, rasa dan tekstur), penerimaan keseluruhan serta uji perbandingan jamak. Perlakuan penambahan gum arab 0,9% pada donat bersubstitusi mocaf merupakan perlakuan terbaik dengan daya kembang yang tinggi dan penerimaan sensori yang baik.

Kata kunci; donat, gum arab, mocaf