

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN ADONAN PADA METODE
AUTOLISIS DALAM PEMBUATAN DONAT TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN**



**FARHANSYAH MUHAMMADIEN
5515165303**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2021**

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN ADONAN PADA METODE
AUTOLISIS DALAM PEMBUATAN DONAT TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

FARHANSYAH MUHAMMADIEN

Pembimbing : Guspri Devi Artanti dan Cucu Cahyana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh lama penyimpanan adonan pada metode *autolisis* dalam pembuatan donat terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan perbedaan lama waktu penyimpanan adonan dalam pembuatan donat dengan lama waktu 40, 60, dan 80 menit. Pengujian daya terima konsumen dilakukan kepada 30 orang panelis tidak terlatih. Hasil deskripsi data pengujian daya terima konsumen menunjukkan pada aspek bentuk nilai rata-rata tertinggi daya terima konsumen adalah 4,03 (suka) pada donat dengan waktu penyimpanan 80 menit. Aspek volume nilai rata-rata tertinggi daya terima adalah 4,23 (suka) pada donat dengan waktu penyimpanan 80 menit. Aspek warna kulit nilai rata-rata tertinggi daya terima adalah 4,1 (suka) pada donat dengan waktu penyimpanan 80 menit. Aspek aroma nilai rata-rata tertinggi daya terima adalah 4,27 (suka) pada donat dengan waktu penyimpanan 40 menit. Aspek warna remah nilai rata-rata tertinggi daya terima adalah 4,13 (suka) pada donat dengan waktu penyimpanan 80 menit. Aspek pori-pori nilai rata-rata tertinggi daya terima adalah 4,28 (suka) pada donat dengan waktu penyimpanan 80 menit. Aspek kelembutan nilai rata-rata tertinggi daya terima adalah 4,62 (mendekati sangat suka) pada donat dengan waktu penyimpanan 80 menit. Aspek kualitas pengunyahan nilai rata-rata tertinggi daya terima adalah 4,52 (mendekati sangat suka) pada donat dengan waktu penyimpanan 80 menit. Hasil hipotesis dengan Uji Friedman dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ menunjukkan tidak terdapat pengaruh lama penyimpanan adonan pada metode *autolisis* dalam pembuatan donat terhadap daya terima konsumen. Berdasarkan hasil tersebut peneliti memilih lama waktu penyimpanan 40 menit sebagai waktu yang direkomendasikan peneliti.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Donat Metode Autolisis, Lama Penyimpanan.

THE EFFECT OF THE LONG STORAGE PERIOD FOR THE DOUGH ON THE AUTOLYSIS METHOD IN MAKING DONUTS ON CONSUMER ACCEPTANCE

FARHANSYAH MUHAMMADIEN

Supervisor : Guspri Devi Artanti and Cucu Cahyana

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of dough storage time on the autolysis method in making donuts on consumer acceptance. This study used an experimental method with differences in storage time of dough in making donuts with different lengths of 40, 60, and 80 minutes. The consumer acceptance test was carried out on 30 untrained panelist. The result of the description of the consumer acceptance test data show that in the shape aspect the highest average value of consumer acceptance is 4.03 (likes) on donuts with a storage time of 80 minutes. In the volume aspect of the highest average value for consumer acceptance is 4.23 (likes) on donuts with a storage time of 80 minutes. In the skin color aspect of the highest average value of consumer acceptance is 4.1 (likes) on donuts with a storage time of 80 minutes. In the aroma aspect of the highest average value of consumer acceptance is 4.27 (likes) on donuts with a storage time of 40 minutes. In the crumb color aspect of the highest average value of consumer acceptance is 4.13 (likes) on donuts with a storage time of 80 minutes. In the pores aspect of the highest average value of consumer acceptance is 4.28 (likes) on donuts with a storage time of 80 minutes. In the softness aspect of the highest average value of consumer acceptance is 4.62 (close to very like) on donuts with a storage time of 80 minutes. In the masticatory quality aspect of the highest average value of consumer acceptance is 4.52 (close to very like) on donuts with a storage time of 80 minutes. The result of hypothesis testing with Friedman's test with a significance level of $\alpha = 0.05$ showed that there was no effect of dough storage time on the autolysis method in making donuts on consumer acceptance. Based on these result, the researchers chose a storage time of 40 minutes as the recommended time for researchers.

Keywords: Consumer Acceptance, Donut, Autolysis Method, Storage Time.

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode Autolisis
Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Farhansyah Muhammadiyah
NIM : 5515165303

Disetujui Oleh:

Pembimbing 1,



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si
NIP. 197808022005022001

Pembimbing 2,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata
Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode Autolisis
Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Farhansyah Muhammadien
NIM : 5515165303

Disetujui Oleh:

Pembimbing 1,



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si

Pembimbing 2,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc

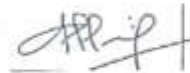
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dra. Sachriani, M.Kes

Anggota Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 Agustus 2021

Yang Membuat Pernyataan



Farhansyah Muhammadiyah



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Farhansyah Muhammadiyah
NIM : 5515165303
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : muhamadienfarhansyah@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)
yang berjudul:

Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode Autolisis Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 20 Agustus 2021

Penulis,

(Farhansyah Muhammadiyah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode *Autolisis* Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen”. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd,M.Si Selaku Ketua Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, sekaligus sebagai dosen pembimbing penulisan skripsi.
2. Dr. Ir. Alshendra Selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Angkatan 2016.
3. Dr. Cucu Cahyana S.Pd, M.Sc selaku dosen pembimbing skripsi.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan staff tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga atas segala bantuannya.

Terima kasih juga penulis ucapkan kepada kedua orang tua serta kakak yang selalu memberikan dukungan dan doa yang luar biasa. Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada teman-teman Pendidikan Tata Boga 2016 yang selalu saling menyemangati dalam proses penyelesaian skripsi. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, kesabaran, doa, dan bantuan yang diberikan kepada penulis akan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Jakarta, Agustus 2021

Penulis



Farhansyah Muhammadiyah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Pembatasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.4 Perumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.5 Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.6 Kegunaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II KERANGKA TEORITIK	Error! Bookmark not defined.
2.1 Landasan Teori	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Donat	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Metode <i>Autolisis</i>	Error! Bookmark not defined.
2.2 Penelitian Yang Relevan	Error! Bookmark not defined.
2.3 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
2.4 Hipotesis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Tempat dan waktu penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3 Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	Error! Bookmark not defined.
defined.	
3.4.1 Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4.2 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4.3 Kajian Pustaka	Error! Bookmark not defined.
3.4.4 Penelitian Pendahuluan	Error! Bookmark not defined.
3.5 Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.6 Teknik Pengumpulan data	Error! Bookmark not defined.
3.7 Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.

3.8 Hipotesis Statistik

Error! Bookmark not defined.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Error! Bookmark not defined.

defined.

4.1 Hasil Penelitian

Error! Bookmark not defined.

4.1.1 Hasil Validasi

Error! Bookmark not defined.

4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Konsumen

Error! Bookmark not defined.

4.1.2.1 Penilaian Aspek Eksternal

Error! Bookmark not defined.

4.1.2.2 Penilaian Aspek Internal

Error! Bookmark not defined.

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian

Error! Bookmark not defined.

4.2.1 Hasil Daya Terima Konsumen

Error! Bookmark not defined.

4.3 Kelemahan Penelitian

Error! Bookmark not defined.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Error! Bookmark not defined.

5.1 Kesimpulan

Error! Bookmark not defined.

5.2 Saran

Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

Error! Bookmark not defined.

LAMPIRAN

Error! Bookmark not defined.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Error! Bookmark not defined.



DAFTAR TABEL

	Halaman	
2.1	Syarat Mutu Donat	10
2.2	Kandungan Nilai Gizi Tepung Terigu (Per 100 gram)	12
2.3	Kandungan Nilai Gizi Gula Putih (Per 100 gram)	19
2.4	Komposisi Rata-rata Telur	20
2.5	Kandungan Nilai Gizi Susu Bubuk (Per 100 gram)	21
2.6	Kandungan Nilai Gizi Lemak (<i>Margarine</i>) (Per 100 gram)	22
2.7	Kandungan Nilai Gizi Baking Powder (Per 10 gram)	24
2.8	Alat-Alat Dalam Pembuatan Donat	26
3.1	Rancangan Penelitian Pengaruh Metode <i>Autolisis</i> Pada Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen	44
3.2	Alat yang digunakandalam proses persiapan	45
3.3	Alat yang digunakandalam proses pengolahan	45
3.4	Bahan Pembuatan Donat	46
3.5	Uji Coba Tahap I Formula Standar Donat	53
3.6	Hasil Uji Coba Formula Standar Donat	53
3.7	Uji Coba Tahap II Formula Standar Donat	54
3.8	Hasil Uji Coba Tahap II Formula Standar Donat	55
3.9	Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> dengan lama waktu 20 menit	56
3.10	Hasil Uji Coba Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> 20 Menit	56
3.11	Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> dengan lama waktu 40 menit	58
3.12	Hasil Uji Coba Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> 40 Menit	58
3.13	Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> dengan lama waktu 60 menit	59
3.14	Hasil Uji Coba Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> 60 Menit	60
3.15	Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> dengan lama waktu 80 menit	61
3.16	Hasil Uji Coba Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> 80	61

	Menit	
3.17	Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> dengan lama waktu 100 menit	62
3.18	Hasil Uji Coba Formula Donat dengan Metode <i>Autolisis</i> 100 Menit	63
3.19	Instrumen Penilaian Uji Validasi Donat dengan metode <i>Autolisis</i>	65
3.20	Uji Mutu Hedonik	67
4.1	Penilaian Aspek Volume	72
4.2	Penilaian Aspek Warna Kulit	73
4.3	Penilaian Aspek Rata Penggorengan	74
4.4	Penilaian Aspek Bentuk	75
4.5	Penilaian Aspek Karakter Kulit	76
4.6	Penilaian Aspek Pori-Pori	77
4.7	Penilaian Aspek Aroma	78
4.8	Penilaian Aspek Warna Remah	79
4.9	Penilaian Aspek Rasa	80
4.10	Penilaian Aspek Tekstur Jaringan	81
4.11	Penilaian Aspek Kualitas Pengunyahan	82
4.12	Penilaian Aspek Tingkat Penyerapan Minyak	83
4.13	Penilaian Aspek Bentuk	85
4.14	Hasil Hipotesis Aspek Bentuk	85
4.15	Penilaian Aspek Volume	86
4.16	Hasil Hipotesis Aspek Volume	87
4.17	Penilaian Aspek Warna Kulit	88
4.18	Hasil Hipotesis Aspek Warna Kulit	88
4.19	Penilaian Aspek Aroma	90
4.20	Hasil Hipotesis Aspek Aroma	90
4.21	Penilaian Aspek Warna Remah	92
4.22	Hasil Hipotesis Aspek Warna Remah	92
4.23	Penilaian Aspek Pori-Pori	93
4.24	Hasil Hipotesis Aspek Pori-Pori	94

4.25	Penilaian Aspek Kelembutan	95
4.26	Hasil Hipotesis Aspek Kelembutan	95
4.27	Penilaian Aspek Kualitas Pengunyahan	97
4.28	Hasil Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan	97



DAFTAR GAMBAR

	Halaman	
2.1	Diagram Alur Proses Pembuatan Donat Metode	31
2.2	Diagram Alur Proses Pembuatan Donat Metode <i>Autolisis</i>	35
3.1	Bahan Pembuatan Donat	46
3.2	Pencampuran Bahan Donat	47
3.3	Proses Pengadukan Donat	47
3.4	Pengistirahatan Adonan Donat	48
3.5	Fermentasi Awal	48
3.6	Potong Timbang Adonan	48
3.7	Pencetakan Donat	49
3.8	Peletakan Adonan Donat	49
3.9	Fermentasi Tahap Akhir	50
3.10	Penggorengan Donat	50
3.11	Diagram Alur Pembuatan Donat	52
3.12	Hasil uji coba I formula standar donat	54
3.13	Hasil uji coba II formula standar donat	55
3.14	Hasil uji coba I formula Donat <i>Autolisis</i>	57
3.15	Hasil uji coba II formula Donat <i>Autolisis</i>	59
3.16	Hasil uji coba III formula Donat <i>Autolisis</i>	60
3.17	Hasil uji coba IV formula Donat <i>Autolisis</i>	62
3.18	Hasil uji coba V formula Donat <i>Autolisis</i>	64

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
1	Lembar Uji Validasi Panelis Ahli	107
2	Hasil Uji Validasi Donat Dengan Metode <i>Autolisis</i>	110
3	Instrumen Uji Organoleptik	112
4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Bentuk	114
5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Bentuk Dengan Uji <i>Friedman</i>	115
6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Volume	116
7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Volume Dengan Uji <i>Friedman</i>	117
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Kulit	118
9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Kulit Dengan Uji <i>Friedman</i>	119
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	120
11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Dengan Uji <i>Friedman</i>	121
12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Remah	122
/13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Remah Dengan Uji <i>Friedman</i>	123
14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Pori-Pori	124
15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Pori-Pori Dengan Uji <i>Friedman</i>	125
16	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kelembutan	126
17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kelembutan Dengan Uji <i>Friedman</i>	127
18	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kualitas Pengunyahan	128
19	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kualtias Pengunyahan Dengan Uji <i>Friedman</i>	129