

**PENGARUH JENIS METODE PEMBUATAN  
(*STRAIGHT DOUGH, TAIWANESE/ BOILED DOUGH* DAN  
*JAPANESE DOUGH*) TERHADAP MUTU SENSORIS DONAT**



**RATNA NUR HIDAYATI  
5515152168**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2020**

**PENGARUH JENIS METODE PEMBUATAN (*STRAIGHT DOUGH*,  
*TAIWANESE/BOILED DOUGH* DAN *JAPANESE  
DOUGH*) TERHADAP MUTU SENSORIS DONAT**

**RATNA NUR HIDAYATI**

**Pembimbing: Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti**

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari pengaruh jenis metode pembuatan (*Straight dough*, *Taiwanese/Boiled dough* dan *Japanese Dough*) terhadap mutu sensoris donat pada aspek bentuk, volume, warna kulit donat, karakteristik kulit donat, pori donat, warna remah, tekstur, rasa, aroma dan tingkat penyerapan minyak. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penilaian ini menggunakan metode eksperimen, di uji organoleptik pada 45 panelis agak terlatih dan hasil uji deskriptif. Hasil pengujian hipotesis menggunakan uji Kurskall-Walis menunjukkan terdapat pengaruh metode pembuatan (*Straight Dough*, *Taiwanese/Boiled Dough* dan *Japanese Dough*) terhadap mutu sensoris donat pada aspek tingkat penyerapan minyak, sedangkan pada aspek volume, bentuk, warna kulit donat, karakteristik kulit donat, pori, warna remah, tekstur, rasa, dan aroma menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh metode pembuatan terhadap mutu sensoris donat. Penilaian objektif pada aspek tingkat penyerapan minyak dan volume donat. Formula yang direkomendasikan adalah donat dengan metode pembuatan *Japanese Dough*.

**Kata-kata kunci:** Donat, Metode Pembuatan dan Mutu Sensoris Donat.

**THE EFFECT OF THE TYPE OF MANUFACTORS METHOD  
(STRAIGHT DOUGH METHOD, TAIWANESE/ BOILED DOUGH  
METHOD AND JAPANESE DOUGH METHOD) THE QUALITY OF  
SENSORY DONUTS**

**RATNA NUR HIDAYATI**

**Supervisor: Cucu Cahyana and Guspri Devi Artanti**

**ABSTRACT**

This research was conducted to study the effect of the type of manufacturing method (Straight dough method, Taiwanese/Boiled dough method and Japanese Dough method) on the sensory quality of donuts on aspects of shape, volume, donut skin color, characteristics of donut skin, donut pore, crumb color, texture, taste, aroma and oil absorption rate. The research was carried out at the Pastry and Bakery Laboratories of the Educational Studies Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. This assessment uses an experimental method, organoleptic test on 45 panelists rather trained and descriptive test results. The results of hypothesis testing using the Kurskall-Walis test showed that there were effects of manufacturing methods (Straight Dough method, Taiwanese / Boiled Dough method and Japanese Dough method) on the sensory quality of donuts on the aspect of oil absorption rate, while on aspects of volume, shape, donut skin color, donut skin characteristics, pore, crumb color, texture, taste, and aroma show that there is no influence of the manufacturing method on the sensory quality of donuts. An objective assessment of aspects of oil absorption and donut volume. The recommended formula is donuts by the Japanese Dough method.

**Keywords:** Doughnuts, Methods, and Quality of Sensory

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

TANGGAL

Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc  
Dosen Pembimbing Materi



14/2' 2020

Dr. Guspri Devi Artanti, S. Pd, M.Si  
Dosen Pembimbing Metodologi



14/2' 2020

PENGESAHAN PANITIA SKRIPSI

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

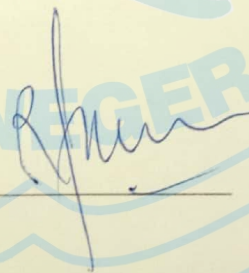
TANGGAL

Dr. Ir. Ridawati, M.Si  
(Ketua Penguji)



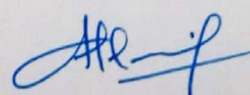
14/2' 2020

Dr. Ari Fadiati, M.Si  
(Anggota Penguji)



14/2' 2020

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
(Anggota Penguji)



14/2' 2020

Tanggal Lulus: 7 Februari 2020



## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun diperguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan oleh dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak dapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian 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 sesuai norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 07 Februari 2020

Yang memberi pernyataan

  
  
Ratna Nur Hidayati

5515152168



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN  
KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI  
JAKARTA UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Ratna Nur Hidayati  
NIM : 5515152168  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : ratnanurh09@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 Jenis Metode Pembuatan (*Straight Dough*, *Taiwanese / Boiled Dough*, dan *Japanese Dough*) Terhadap Mutu Sensoris Donat

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, 24 Februari 2020

Penulis

( Ratna Nur Hidayati )

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b>	i
<b>ABSTRACT</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR</b>	v
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	7
2.1 Kajian Teoritik	7
2.1.1 Mutu Sensoris Donat	7
<b>2.1.2 Donat</b>	12
<b>2.1.2.1 Pengertian Donat</b>	12
2.1.2.2 Bahan Pembuatan Donat	12
2.1.3 Metode Pembuatan Donat	27
2.1.2.3 Tahapan Pembuatan Donat	37
<b>2.2 Kerangka Pemikiran</b>	41
<b>2.3 Hipotesis Penelitian</b>	43
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	44
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	44
3.2 Metode Penelitian	44
3.3 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	44



3.4 Variabel Penelitian	45
3.5 Definisi Operasional	46
3.5.1 Donat dengan Jenis Metode Pembuatan	46
3.5.2 Mutu Sensoris Donat Terhadap Donat dengan Jenis Metode Pembuatan	46
3.6 Desain Penelitian	47
3.7 Prosedur Penelitian	48
3.7.1 Kajian Pustaka	48
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	49
3.7.3 Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Donat	55
3.8 Teknik Pengambilan Data	57
3.9 Instrumen Penelitian	59
3.10 Teknik Analisis Data	65
3.11 Hipotesis Statistik	66
<b>BAB IV</b>	68
<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	68
4.1 Hasil Penelitian	68
4.1.2 Aspek Bentuk	71
4.1.3 Aspek Volume Donat	73
4.1.4 Aspek Warna Kulit	75
4.1.5 Aspek Karakteristik Kulit Donat	77
4.1.6 Aspek Pori Donat	79
4.1.7 Aspek Warna Remah Donat	81
4.1.8 Aspek Tekstur Donat	83
4.1.9 Aspek Aroma Donat	85
4.1.10 Aspek Rasa Donat	87
4.1.11 Tingkat Penyerapan Minyak	89
4.2 Pembahasan	92
4.3 Kelemahan Penelitian	95
<b>BAB V</b>	96
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	96
5.1 Kesimpulan	96
5.2 Saran	97
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	98
<b>LAMPIRAN</b>	101
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	133



## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Bagan Alir Proses Pembuatan <i>Straight Dough</i>	30
Gambar 2.2 Bagan Alir Proses Pembuatan donat dengan metode <i>Boiled Dough</i> .	33
Gambar 2.3 Bagan Alir Proses Pembuatan Donat dengan metode <i>Japanese dough</i> .	36
Gambar 3.1 Uji Coba 1 Pembuatan Donat Metode <i>Straight Dough</i>	49
Gambar 3.2 Uji Coba 2 dengan Metode <i>Straight Dough</i>	50
Gambar 3. 3 Uji Coba 3 Pembuatan Donat dengan Metode <i>Taiwanese/Boiled Dough</i>	52
Gambar 3.4 Uji Coba 4 Pembuatan dengan Metode <i>Taiwanese/Boiled Dough</i>	53
Gambar 3. 5 Uji Coba 5 Donat dengan Metode <i>Japanese Dough</i>	55

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Tepung Terigu (dalam 100 g bahan)	14
Tabel 2. 2 Tipe Ragi dan Karakteristiknya	17
Tabel 2.3 Pengaruh Kondisi Air pada Adonan dan Penanggulangnya	24
Tabel 2.4 Prinsip Metode Pembuatan <i>Straight Dough, No time dough, dan Taiwanese/Boiled Dough</i>	27
Tabel 3.1 Desain Penelitian	48
Tabel 3.2 Formula Dasar Donat	49
Tabel 3.3 Formula Donat dengan Metode <i>Taiwanese/ Boiled Dough</i>	51
Tabel 3.4 Formula Donat dengan Metode <i>Japanese Dough</i>	54
Tabel 3.5 Alat persiapan yang digunakan dalam proses persiapan.	56
Tabel 3.6 Alat yang digunakan dalam proses pengolahan.	56
Tabel 3.7 Instrumen Penilaian	61
Tabel 3.8 Instrumen Penilaian	62
Tabel 3.9 Instrumen Penilaian	63
Tabel 3.10 Instrumen Penilaian	64
Tabel 4.1 Hasil Validasi Donat dengan Berbagai Metode Pembuatan	69
Tabel 4.2 Hasil Deskripsi Aspek Bentuk	72
Tabel 4.3 Hasil Uji Hipotesis Aspek Bentuk Donat	73
Tabel 4.4 Hasil Deskriptif Aspek Volume	74
Tabel 4.5 Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume Donat	75
Tabel 4.6 Hasil Deskriptif Aspek Warna Kulit	76
Tabel 4.7 Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit	77

Tabel 4.8 Hasil Deskriptif Aspek Karakteristik Kulit	78
Tabel 4.9 Hasil Uji Hipotesis Karakteristik Kulit	79
Tabel 4.10 Hasil Deskriptif Aspek Pori Donat	79
Tabel 4.11 Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori Donat	81
Tabel 4.12 Hasil Deskriptif Aspek Warna Remah	81
Tabel 4.13 Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah	82
Tabel 4.14 Hasil Deskriptif Aspek Tekstur	83
Tabel 4.15 Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Donat	84
Tabel 4.16 Hasil Deskriptif Aspek Aroma Donat	85
Tabel 4.17 Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	86
Tabel 4.18 Hasil Deskriptif Aspek Rasa	87
Tabel 4.19 Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	88
Tabel 4.20 Hasil Deskriptif Tingkat Penyerapan Minyak	89
Tabel 4.21 Hasil Uji Hipotesis Aspek Tingkat Penyerapan Minyak	90



## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Hasil Uji Hipotesis Aspek Bentuk	101
Lampiran 2 Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume	103
Lampiran 3 Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit	105
Lampiran 4 Hasil Uji Hipotesis Karakteristik Kulit	107
Lampiran 5 Hasil Uji Hipotesis Pori Donat	109
Lampiran 6 Hasil Uji Hipotesis Warna Remah	111
Lampiran 7 Hasil Uji Hipotesis Tekstur	113
Lampiran 8 Hasil Uji Hipotesis Aroma	115
Lampiran 9 Hasil Uji Hipotesis Rasa	117
Lampiran 10 Hasil Uji Hipotesis Aspek Tingkat Penyerapan Minyak	119
Lampiran 11 Hasil Penggorengan Donat dengan metode <i>Straight dough</i> , <i>Taiwanese/ Boiled dough dan Japanese dough</i>	123
Lampiran 12 Menghitung Volume Donat dengan Biji Jewawut	128
Lampiran 13 Perhitungan Tingkat Penyerapan Minyak	129
Lampiran 14 Foto Pengambilan Data Panelis	131