

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengonsumsi camilan di sela-sela makanan berat atau mengemil merupakan salah satu kebiasaan yang sering dilakukan orang Indonesia. Dalam penelitian ‘*Snacking Habit Report: Indonesia*’ disebutkan rata-rata satu dari tiga orang Indonesia mengonsumsi lebih dari 3 cemilan per hari (Republika, 2017). Makanan ringan yang manis, disukai oleh semua kalangan tidak hanya anak kecil maupun dewasa salah satu makanan ringan tersebut adalah donat. Donat merupakan pangan olahan berbahan dasar tepung terigu, telur, gula, ragi instan, garam, dan margarin yang difermentasikan dalam waktu tertentu dan digoreng dengan penggorengan dengan metode penggunaan minyak banyak/ *deep frying* (Murtini & Novitasari, 2018). Bahan seperti susu bubuk, margarin dan telur juga dapat menambahkan nilai gizi dan cita rasa pada donat.

Donat sudah dikenal sejak abad ke 19 menurut Bunga Sari Flour Mills dalam salah satu artikelnya menuliskan bahwa asal usul pembuatan donat modern berawal dari kreasi masyarakat Belanda yang gemar membuat kue minyak pada pertengahan abad ke- 19. Kue khas Belanda yang dikenal dengan sebutan “*olykoes*” tersebut berbentuk bulat dan biasanya digoreng dengan lemak hewani hingga berwarna kuning keemasan. Namun, karena bagian tengah kue sulit matang, biasanya ditambahkan bahan isian berupa selai buah atau kacang yang tak membutuhkan waktu memasak yang lama.

Oleh sebagian imigran Belanda yang tinggal menetap di Amerika Serikat, pembuatan *olykoes* yang kemudian disesuaikan komposisi dan cita rasanya dengan dipegaruhi oleh budaya Amerika. Sejarah lainnya mencatat tentang awal donut tidak berlubang ditengahnya. Seorang Kapten Hansen sedang berlayar ke sebuah tempat, sambil memakan kue. Tiba-tiba ombak besar datang, namun sang kapten harus memegang kemudi kapal, secara spontan sang kapten menancapkan kuenya ke kemudi. Setelah badai berlalu dia berpikir untuk membuat kue tersebut menjadi berlubang dan dia berkata “ini tidak buruk, ini menjadi menarik” akhirnya terciptalah donat.

Bisnis *bakery* semakin hari kian berkembang dan menciptakan inovasi-inovasi baru untuk produk *bakery*. Dengan berkembangnya teknologi, tercipta donat yang lebih bervariasi baik dari segi ukuran, penampilan, bentuk, tekstur, rasa dan bahan pengisiannya. Hal itu karena adanya pengaruh terhadap perkembangan pembuatan donat yang meliputi aspek bahan baku, proses pencampuran, dan metode pembuatan donat.

Potensi donat sebagai salah satu produk yang mempunyai peluang besar di Indonesia memberikan tantangan untuk terus mengembangkan produk donat yang inovatif dan berkualitas. Salah satu yang dapat mempengaruhi mutu donat adalah metode pembuatan donat yang digunakan. Saat ini metode pembuatan adonan yang banyak digunakan di industri *bakery* terdiri dari adonan *no time dough* dan *straight dough*, karena proses waktu cepat dan tidak memerlukan banyak tenaga kerja serta alat yang sedikit.

Metode *no time dough* dan *straight dough* merupakan metode yang sering diterapkan pada pembuatan roti, terutama pada industri-industri roti. Hal ini

dikarenakan metode *no time dough* dan *straight dough* dianggap sebagai metode yang paling efisien baik dari segi waktu dan tenaga serta dapat menghasilkan produk roti dengan kuantitas yang cukup tinggi. Menurut Bareca (2019) metode *no time dough* adalah sistem adonan yang membutuhkan waktu yang cepat dalam pembuatannya, metode tanpa fermentasi awal, sedangkan metode *straight dough* adalah pencampuran semua bahan dan metode *single mix process* atau metode pengadukan 1 kali dalam membuat roti dengan fermentasi 60 menit.

Menurut Ramadhanti (2015) donat yang dihasilkan dari metode *no time dough* yaitu tekstur donat yang kurang empuk, kulit donat yang agak tipis dan volume donat agak besar, sedangkan donat dengan metode *straight dough* menghasilkan tekstur donat yang lembut dibandingkan metode *no time dough* dan volume donat yang lebih besar dibandingkan *no time dough*. Lebih lanjut Ramadhanti (2015) menjelaskan bahwa diantara metode *no time dough* dan metode *straight dough* metode terbaik yang digunakan dalam pembuatan donat adalah *straight dough*, karena mempunyai keuntungan toleransi waktu pengadukan, waktu fermentasi lebih cepat, dan pemakaian alat sedikit.

Saat ini metode pengolahan roti yang sedang banyak digunakan adalah metode *Taiwanese/ boiled dough* dan metode *Japanese dough*. Metode *Taiwanese/ boiled dough* dan metode *Japanese dough* belum digunakan proses pembuatan donat pada umumnya, hal ini disebabkan karena proses pengolahan *sponge dough* memakan waktu yang cukup lama serta memerlukan alat yang banyak.

Menurut Cahyana & Artanti (2015) metode *boiled dough (Taiwanese bread)* yaitu metode pembuatan roti yang membagi adonan menjadi 3 bagian yaitu *pre dough*, *sponge* dan *dough*. *Sponge dough* atau biang terbuat dari tepung protein

tinggi, ragi instant, gula dan air dan difermentasikan selama 60 menit. Metode Taiwanese (*boiled dough*) merupakan metode yang digunakan oleh industri *bakery* saat ini. Hal ini disebabkan karena roti yang menggunakan metode ini karakter hasil roti yang empuk dan masa simpan yang lebih panjang karena adanya tepung terigu yang sudah dimatangkan.

Menurut Maulana (2019) metode *Taiwanese/ boiled dough* mempunyai kelebihan yaitu menghasilkan volume donat yang cukup besar, tekstur yang lembut dan umur simpan lebih lama, sedangkan kekurangan dari metode ini waktu proses lebih lama dan memerlukan alat dan tenaga kerja yang cukup banyak.

Selain metode *Taiwanese/ Boiled Dough* saat ini juga mulai berkembang pembuatan roti dengan metode *Japanese dough* dimana metode ini membagi adonan menjadi 2 bagian yaitu *pre dough*, yaitu adonan yang terbuat dari tepung terigu protein tinggi yang dimasak dengan susu cair sebanyak 40% dan *dough* yang hampir sama dengan formula roti lainnya hanya cairannya diganti susu cair atau *fresh milk* (Sangjin, Ko, 2014). Tetapi dalam menggunakan metode ini cairannya menggunakan air.

Metode *Japanese dough* mempunyai kelebihan yaitu menghasilkan roti yang lebih lembut dan volume roti yang besar, sedangkan kekurangan pada metode ini adalah waktu proses dalam pengadukan cukup lama, pendinginan *pre dough* cukup lama dan memakai alat dan tenaga yang cukup banyak (Kulinologi, 2010).

Berdasarkan hal tersebut penelitian dengan perbedaan metode pembuatan (*Straight dough, Taiwanese/ boiled dough* dan *Japanese dough*) dapat meningkatkan kualitas donat yang dihasilkan. Seperti tekstur lembut dan volume donat yang lebih besar diharapkan akan menghasilkan donat yang lebih berkualitas dibandingkan

dengan metode *no time dough*. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan membandingkan mutu sensoris donat dengan metode *straight dough*, *Taiwanese/Boiled dough* dan *Japanese Dough*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Apakah metode pembuatan *Taiwanese/Boiled Dough* dapat digunakan untuk membuat donat ?
2. Apakah metode *Japanese Dough* dapat digunakan untuk membuat donat?
3. Apakah kualitas donat dengan menggunakan *Straight dough* lebih baik dibandingkan dengan metode *Taiwanese/Boiled dough* dan *Japanese dough*?
4. Apakah terdapat pengaruh metode pembuatan *Straight dough*, *Taiwanese/Boiled dough* dan *Japanese dough* terhadap mutu sensoris donat?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan , maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh jenis metode *Straight dough*, *Taiwanese/Boiled dough* dan *Japanese dough* terhadap mutu sensoris donat yang diukur melalui aspek eksternal dan internal.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh jenis metode

pembuatan (*Straight Dough*, *Taiwanese/ Boiled dough* dan *Japanese Dough*) terhadap mutu sensoris donat? ”

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini untuk mempelajari pengaruh jenis metode pembuatan (*Straight dough*, *Taiwanese/Boiled dough* dan *Japanese dough*) terhadap mutu sensoris donat.

1.6 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan peneliti tentang berbagai jenis metode pembuatan donat dan penilaian mutu sensoris donat.
2. Menambah informasi dalam pengembangan materi pada mata kuliah pengolahan roti.
3. Sumber informasi bagi masyarakat dalam menentukan jenis metode terbaik pada pembuatan donat.