

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Donat adalah makanan yang dibuat dari terigu melalui proses fermentasi dengan ragi roti dan diolah dengan teknik digoreng. Donat memiliki bentuk yang sangat khas dengan lubang di tengah layaknya seperti cincin dan berbentuk bulat jika diisi suatu bahan (*filling*). Donat merupakan makanan yang sangat populer di berbagai kalangan usia, dari anak-anak hingga orang dewasa, dan banyak tersedia di mal, pasar, dan warung-warung. (Simbolon, 2020)

Donat terus mengalami inovasi dengan tambahan bahan baru dalam adonan atau modifikasi komponen yang digunakan seiring berjalannya waktu. Salah satu hal yang dapat mempengaruhi kualitas donat yaitu metode pembuatan donat yang digunakan. Pada dasarnya pembuatan donat diolah menggunakan metode *straight dough*. Ada berbagai macam metode lain pembuatan roti yang banyak digunakan pada saat ini, salah satunya metode *Japanese dough*.

Metode *Japanese dough* adalah metode pembuatan roti yang membagi adonan menjadi 2 bagian, yaitu adonan yang terbuat dari tepung terigu protein tinggi yang dimasak dengan susu (Hidayati, 2020). Didalam metode *Japanese dough*, terdapat banyak istilah yang digunakan, ada yang menyatakan, istilah *tangzhong* dan istilah *yudane* dengan perbandingan yang berbeda. Terdapat 2 teknik memasak yang berbeda antara *yudane* dan *tangzhong*. Pada istilah *yudane* tepung dimasak bersama cairan hingga teksturnya menyerupai vla dengan perbandingan 1:5, sedangkan pada istilah *tangzhong* tepung disiram menggunakan cairan yang mendidih dengan perbandingan tepung dan cairan 1:2. Pada penelitian ini menggunakan perbandingan tepung dan cairan 1:2 dengan istilah *tangzhong*. Produk roti dengan penambahan *tangzhong* memiliki karakteristik cenderung lebih lembut, halus, volume lebih besar karena kandungan air lebih banyak, warna remah menjadi putih dan memiliki daya tahan yang baik karena pati yang dipanaskan dalam tepung membantu menjaga kelembaban di dalam roti (Cahyana & Artanti, 2019).

Untuk membuat *tangzhong* tepung harus mengandung karbohidrat karena setiap karbohidrat memiliki pati, pati tersebut akan di kembangkan dengan gelatinisasi, Pati akan terpecah pada suhu minimal 90°C. Di Indonesia memiliki banyak potensi bahan pangan lokal sebagai sumber karbohidrat, salah satunya tepung singkong. Tepung singkong dapat digunakan sebagai pengganti bahan pokok atau sebagai bahan dalam pembuatan kue dan roti. Penggunaan tepung singkong bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari singkong. (Pratiwi, 2015). Dengan kemajuan dalam pengolahan tepung singkong yang kaya akan karbohidrat, diharapkan bahwa tepung singkong dapat menjadi alternatif bahan baku yang bermanfaat untuk penggantian atau inovasi dalam industri pengolahan pangan (Ginting, 2002). Selain itu, tujuannya adalah agar singkong memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dan dapat mendukung diversifikasi pangan, karena selama ini singkong banyak diolah menjadi gaplek, tepung tapioka, atau camilan. (Pade, 2018) .

Pada pembuatan *tangzhong* bahan dasar yang digunakan ialah tepung terigu protein tinggi, salah satu pangan lokal yang dapat digunakan untuk penambahan dalam pembuatan kue dan donat ialah tepung singkong karena tepung singkong mempunyai sifat yang hampir sama dengan tepung terigu yaitu sumber karbohidrat dan memiliki pati yang tinggi sehingga ketika diseduh dengan cairan panas akan menggumpal. Terdapat banyak jenis tepung yang dapat dijadikan penambahan pada *tangzhong* seperti tepung beras, tepung jagung dan lain lain. Peneliti memilih tepung singkong untuk dijadikan penambahan untuk *tangzhong* karena tepung singkong memiliki pati yang lebih tinggi dibanding jenis tepung lainnya.

Modifikasi merupakan metode untuk menambah keanekaragaman produk . Modifikasi resep bertujuan untuk menambah variasi menu di suatu produk, dengan melakukan modifikasi, makanan yang disajikan menjadi lebih menarik, meningkatkan selera makan konsumen, serta mengurangi kejenuhan dan sisa makanan. Modifikasi dalam *tangzhong* ialah dengan membuat *tangzhong* dengan menggantikan sebagian bahannya dengan bahan lainnya. Dalam penelitian ini peneliti tertarik untuk melakukan pembuatan dengan menggunakan *tangzhong* yang dimodifikasi dengan tepung singkong.

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang “ Kualitas Donat Metode *Japanese Dough* Dengan Modifikasi *Tangzhong* Tepung Singkong.”

## **1.2 Fokus Penelitian**

Dalam penelitian ini berfokus pada pembuatan donat metode *Japanese dough* dengan modifikasi *tangzhong* tepung singkong. *Tangzhong* dalam penelitian ini yang sebelumnya menggunakan tepung terigu di modifikasi dengan penambahan tepung singkong.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian di atas, dapat diidentifikasi bahwa rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimanakah kualitas donat metode *japanese dough* dengan modifikasi *tangzhong* tepung singkong?

## **1.4 Tujuan penelitian**

Penelitian ini ditujukan untuk menganalisis kualitas donat metode *japanese dough* dengan modifikasi *tangzhong* tepung singkong

## **1.5 Manfaat penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

- 1 Bagi mahasiswa, penelitian ini membantu untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan makanan dengan cara modifikasi resep
- 2 Bagi prodi, penelitian ini menambah referensi resep baru untuk prodi dan pada mata kuliah pengolahan roti
- 3 Bagi masyarakat, penelitian ini memberikan pengetahuan dan informasi tentang pengolahan *japanese dough* pada pembuatan donat untuk masyarakat .