

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA
PRODUK DONAT YANG MENGGUNAKAN FERMENTASI
KISMIS HITAM SEBAGAI PENGGANTI RAGI INSTAN**

SKRIPSI



Oleh :

DIAS SAPUTRA RUUTANA

NIM : 317101038

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN JUDUL

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA
PRODUK DONAT YANG MENGGUNAKAN FERMENTASI
KISMIS HITAM SEBAGAI PENGGANTI RAGI INSTAN**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh:

Dias Saputra Ruutana

No. MHS: 317101038

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA PRODUK
DONAT YANG MENGGUNAKAN FERMENTASI KISMIS HITAM
SEBAGAI PENGGANTI RAGI INSTAN



Oleh

Dias Saputra Ruutana

No. MHS: 317101038

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I


Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM

NIDN. 0516057102

Pembimbing II


Dra. Heni Susilowati, MM

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua Jurusan


Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA PRODUK
DONAT YANG MENGGUNAKAN FERMENTASI KISMIS HITAM
SEBAGAI PENGGANTI RAGI INSTAN**

Oleh

Dias Saputra Ruutana

317101038

Telah Dipertanyakan di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc

NIDN : 0523098001

Penguji II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM

NIDN : 0516057102

Penguji III : Dra. Heni Susilowati., MM

NIDN : 0505026202

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prudho, MM

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Dias Saputra Ruutana

NIM : 317101038

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Donat
Yang Menggunakan Fermentasi Kismis Hitam Sebagai
Pengganti Ragi Instan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Juli 2021



Dias Saputra Ruutana

MOTTO

"Sebab TUHAN, Dia sendiri akan berjalan di depanmu, Dia sendiri akan menyertai engkau, Dia tidak akan membiarkan engkau dan tidak akan meninggalkan engkau; janganlah takut dan janganlah patah hati."

(Ulangan 31:8)

Gantungkan cita-cita mu setinggi langit, bermimpilah setinggi langit. Jika engkau jatuh, engkau akan jatuh diantara bintang-bintang.

(Ir. Soekarno)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala nikmat dan karunia-Nya yang tiada berujung. Terima kasih kepada orang-orang tercinta untuk setiap dukungan dan do'anya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan syukur penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Orang tua tercinta, terimakasih atas motivasi dan do'a yang tiada henti yang bapak dan ibu panjatkan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Bapak dan ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar yang dengan tulus dan ikhlas telah meluangkan waktu untuk membimbing, menuntun, serta mengarahkan penulis dari awal hingga akhir nya skripsi ini selesai dibuat.
3. Saudara-saudara dan keluarga besar tersayang, terima kasih untuk tetap setia dan sedia memberi dukungan setiap harinya sehingga penulis tetap semangat mengerjakan skripsi ini hingga akhir.
4. Sahabat dan teman-teman, terima kasih sudah menjadi orang-orang yang setia menjadi tempat curahan hati penulis. Memori indah bersama kalian takkan pernah terganti.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Donat Yang Menggunakan Fermentasi Kismis Hitam Sebagai Pengganti Ragi Instan” yang disusun untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan besar dalam penyelesaian skripsi ini baik secara langsung maupun tidak.

Ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya dengan tulus penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM selaku Pembimbing I yang telah begitu sabar dan teliti memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing II yang begitu sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Bapak Setyo Prasiyono, S.ST., M.Sc selaku Penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan isi dari skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Bapak/Ibu Dosen dan jajaran staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan pembuatan skripsi ini.
6. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk turut andil dalam penyelesaian skripsi ini sehingga berjalan dengan lancar.

Kiranya amal dan dukungan dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dapat dibalas dengan berkat yang berlipat-lipat ganda oleh Tuhan Yang Maha Esa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan bagi masyarakat luas. Penulis mengharapkan kritik dan saran dari pelbagai pihak untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACK	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori	5
1. Pastry.....	5

2. Roti	5
a. Sejarah Roti	5
b. Jenis Roti	6
3. Ragi	6
a. Pengertian Ragi	6
b. Fungsi Ragi	8
c. Ragi alami	9
d. Prinsip ragi	10
e. Bahan untuk membuat ragi alami.....	12
f. pH & Ragi	15
g. Penyimpanan Ragi Alami.....	16
4. Fermentasi	16
a. Pengertian Fermentasi	16
b. Klasifikasi berdasarkan metode fermentasi.....	17
5. Kismis Hitam.....	18
a. Pengertian dan jenis-jenis kismis	18
b. Fermentasi Kismis.....	20
6. Donat	21
a. Jenis-jenis donat	21
b. Proses pembuatan donat	24
B. Kerangka Pemikiran	25
C. Penelitian Terdahulu	26

BAB III METODE PENELITIAN 29

A. Metode Penelitian	29
1. Metode Penelitian	29
2. Lokasi Dan Waktu Penelitian	29
3. Populasi dan Sampel.....	29
a. Populasi.....	29
b. Sampel	30
4. Variabel	30

a. Variabel Independen.....	30
b. Variabel Dependen	31
5. Metode Pengumpulan Data	31
a. Observasi	31
b. Kuesioner.....	31
c. Dokumentasi.....	33
6. Metode Analisis Data	33
a. Uji Hedonik	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Deskripsi Objek Penelitian	35
B. Experimen.....	35
1. Experimen Pertama.....	35
2. Experimen Kedua	38
3. Experimen Ketiga.....	39
4. Tahap Pelaksanaan Experimen.....	40
C. Hasil Dan Pembahasan Penelitian	53
1. Jenis Kelamin Responden.....	54
2. Usia Responden	54
3. Penilaian Responden	55
a. Penilaian Terhadap Rasa Donat.....	55
b. Penilaian Terhadap Tekstur Donat	57
c. Penilaian Terhadap Aroma Donat	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	60

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Donat	24
Tabel 3.1 Skala Likert.....	33
Tabel 4.1 Resep Donat	48
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	53
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	54
Tabel 4.4 Penilaian Panelis Terhadap Rasa Donat.....	56
Tabel 4.5 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Donat.....	56
Tabel 4.6 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Donat	58
Tabel 4.7 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Donat.....	58
Tabel 4.8 Penilaian Panelis Terhadap Aroma Donat	60
Tabel 4.9 Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Donat.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1- 4.13 Bahan dan alat membuat ragi alami.....	40
Gambar 4.14 Tahap penyediaan bahan	48
Gambar 4.15- 4.25 Tahap pengolahan produk.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Tanggapan Responden Terhadap Pengujian Hedonik Pada Produk Donat
- Lampiran 3 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Donat adalah sejenis bread dengan bentuk yang khas, yaitu berlubang di tengah seperti cincin dan berbentuk bulat jika diisi sesuatu berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang. Penggunaan ragi instan pada donat yang cenderung cepat dalam proses produksi membuat donat menjadi kurang alami dan sulit dicerna oleh tubuh manusia karena mengandung bahan argonik. Maka dari itu peneliti menggunakan ragi alami dari fermentasi kismis hitam pada produk donat karena lebih mudah di cerna karena proses pembuatannya berasal dari mikroorganisme pada bahan-bahan alami seperti buah dan sayur yang baik untuk Kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan aroma.

Penelitian ini termasuk kedalam penelitian eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik-hedonik sebagai metode untuk para panelis memberikan penilaiannya. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner, observasi, dokumentasi, dan eksperimen. Metode pengujian pada penelitian ini menggunakan pengujian hedonik dan data yang didapatkan akan dijabarkan dalam data distribusi frekuensi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat yang menggunakan ragi fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan aroma dibuktikan dari nilai rata-rata masing-masing aspek 3.35, 3.15, dan 3.25 yang menunjukkan bahwa panelis menyukai dan memiliki potensi untuk suka karena melampaui dari skala suka.

Kata Kunci : Fermentasi Kismis Hitam, Ragi Instan

ABSTRACT

Donut is a kind of bread with a distinctive shape, which is hollow in the middle like a ring and is round if it is filled with something made from wheat flour which is given yeast so that it expands. The use of instant yeast on donuts which tend to be fast in the production process makes the donuts less natural and difficult to digest by the human body because they contain argonic ingredients. Therefore, researchers use natural yeast from fermented black currants in donuts because they are easier to digest because the manufacturing process comes from microorganisms in natural ingredients such as fruits and vegetables which are good for health. This study aims to determine the level of consumer preference in terms of taste, texture, and aroma.

This research is included in experimental research using organoleptic-hedonic test as a method for the panelists to give their assessment. Data collection techniques used are questionnaires, observation, documentation, and experiments. The testing method in this study uses hedonic testing and the data obtained will be described in the frequency distribution data.

The results showed that: the level of public preference for donuts using black currant fermented yeast in terms of taste, texture, and aroma aspects as evidenced by the average value of each aspect of 3.35, 3.15, and 3.25 which indicated that the panelists liked and had the potential to likes because it goes beyond the scale of likes.

Keywords: Black Raisin Fermentation, Instant Yeast

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Donat (doughnuts atau donut) adalah sejenis bread dengan bentuk yang khas, yaitu berlubang di tengah seperti cincin dan berbentuk bulat jika diisi sesuatu. Donat memiliki sejarah yang cukup panjang sejak kemunculannya pertama kali hingga mencapai penampilannya saat ini. Para arkeolog Amerika menemukan beberapa peninggalan yang menggambarkan adanya jenis makanan berbentuk seperti donat pada zaman prasejarah. Namun diduga keras bahwa donat berasal dari daerah di Belanda yaitu Manhattan, dan di sana donat dinamakan 'olykoek' atau kue yang digoreng. Saat ini donat merupakan salah satu kue populer favorit masyarakat dunia. Bahkan di Amerika sendiri saat ini lebih dari 10 juta donat diproduksi setiap tahun (Anonim, 2008). Donat sudah lama dikenal masyarakat sebagai jajanan yang cukup mengenyangkan. Selain untuk makanan selingan atau kudapan, donat juga sering menggantikan menu sarapan pagi dan bekal sekolah anak. Tampilan donat pun lebih bervariasi. Jika dulu, donat tampil dengan bentuknya yang khas, yaitu bulat dengan lubang di tengah, kini donat hadir dengan bentuk bermacam-macam. Donat juga tidak hanya bertabur gula halus, tetapi hadir dengan aneka taburan, olesan, atau lapisan (Sufi, 2009).

Dalam proses pengolahan donat cukup mudah hanya perlu mencampurkan terigu, gula, garam, mentega, telur, air dan ragi. Campuran

bahan ini akan membentuk adonan yang dapat mengembang. Pengembangan adonan dapat terjadi karena aktivitas ragi dan sifat elastis-ekstensibel dari gluten yang terbentuk. Gluten ini terbentuk dari protein gliadin dan glutenin yang terkandung dalam bahan dasar pembuatan donat yaitu tepung terigu. Penggunaan ragi yang sering dipakai adalah ragi instan dan sudah sangat di kenal karena penggunaanya yang mudah dan cepat sehingga menjadi favorit.

Penggunaan ragi instan pada donat yang cenderung cepat dalam proses produksi membuat donat menjadi kurang alami dan tersisa residu yang sulit dicerna tubuh manusia karena mengandung bahan anorganik. Sebaliknya Menurut Sangjin Ko (2012:7) penggunaan ragi alami bisa membuat donat lebih mudah di cerna, tekstur yang empuk, dan sehat karena proses pembuatannya berasal dari mikroorganise pada bahan-bahan alami, seperti buah dan sayur. Namun dalam hal ini penulis melihat masih banyak orang yang awam dengan ragi alami , penulis akan mencoba membuat ragi alami dengan menggunakan kismis hitam pada produk donat. Penulis menggunakan kismis hitam karena berasal dari bahan alami yang baik untuk kesehatan dan aman untuk di konsumsi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai ragi alami sebagai pengganti ragi instan dalam olahan donat. Dalam hal ini, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen pada Produk Donat Yang Menggunakan Fermentasi Kismis Hitam Sebagai Pengganti Ragi Instan .

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat yang menggunakan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan aroma ?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini penulis menitikberatkan batasan masalah dibuat agar hasil penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap donat berbahan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya tujuan penelitian ini adalah : Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat yang menggunakan pengembang fermentasi kismis hitam ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan aroma.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Bahwa fermentasi kismis hitam dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti ragi instan dalam pembuatan donat.

2. Bagi Lembaga STP AMPTA

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah selanjutnya dan dapat menambah wawasan serta pengetahuan terutama yang berkaitan dengan kismis hitam dan macam-macam penggunaannya.

3. Bagi Penulis

Bertambahnya pengalaman penulis dalam melakukan penelitian dan menuangkannya dalam karya ilmiah. Sehingga peneliti mengetahui pentingnya peran kismis hitam dalam pembuatan ragi sebagai tambahan dalam pembuatan suatu produk.