

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN DONAT DENGAN TAHU SUTERA  
SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TELUR**



Oleh :

**TEODORA STEFANI**

**318101227**

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

**2022**

**SKRIPSI**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN DONAT DENGAN TAHU SUTERA**  
**SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TELUR**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Derajat Sarjana Terapan**  
**Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

**Oleh :**

**TEODORA STEFANI**

**318101227**

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

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN DONAT DENGAN TAHU SUTERA**

**SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TELUR**



**Oleh :**

**TEODORA STEFANI**

**318101227**

**Telah disetujui oleh:**

**Pembimbing I**

  
**Drs. Santosa, M.M**  
**NIDN.0519045901**

**Pembimbing II**

  
**Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M**  
**NIDN.0516057102**

**Mengetahui**  
**Ketua Program Studi**

  
**Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M**  
**NIDN.0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN DONAT DENGAN TAHU SUTERA**

**SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TELUR**

**OLEH :**

**TEODORA STEFANI**

**318101227**

**Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji**

**Dan Dinyatakan LULUS**

**Pada Tanggal 12 November 2022**

**TIM PENGUJI :**


**Penguji Utama : Dra. Heni Susilawati, M.M  
NIDN. 0505026202**

  
.....

**Penguji I : Drs. Santosa, M.M  
NIDN.0519045901**

  
.....

**Penguji II : Hermawan P., S.ST., S.Sos., M.M  
NIDN.0516057102**

  
.....

**Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



  
**Drs. Prihatno, M.M  
NIDN.0526125901**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Teodora Stefani  
NIM : 318101227  
Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan  
Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan Donat Dengan Tahu Sutera  
Sebagai Bahan Pengganti Telur

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Eksperimen Pembuatan Donat Dengan Tahu Sutera Sebagai Bahan Pengganti Telur”** ini benar-benar karya saya sendiri, sumber informasi ataupun kutipan yang berasal dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran ini sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, November 2022



Teodora Stefani

## **HALAMAN MOTTO**

“Kamu tidak harus menjadi hebat untuk memulai, tetapi kamu harus mulai untuk menjadi hebat.”

(Zig Ziglar)

“Berbahagialah orang yang bertahan dalam pencobaan, sebab apabila ia sudah tahan uji, ia akan menerima mahkota kehidupan yang dijanjikan Allah kepada barang siapa yang mengasihi Dia.”

(Yakobus 1:12)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan cinta kasih-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Peneliti mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kedua orangtua serta keluarga besar terima kasih karena selalu memberi dukungan serta semangat dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dosen pembimbing, penguji dan pengajar, peneliti ucapkan terima kasih banyak sudah sabra dan meluangkan waktunya untuk membimbing peneliti serta memberikan masukan dan ilmu-ilmu yang berharga sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
4. Aditya Denta Ariawan dan keluarga terima kasih sudah meluangkan waktu untuk selalu mendengarkan keluh kesah, menghibur, memberikan dukungan kepada peneliti dalam penyusunan skripsi ini.
5. Sahabat-sahabat peneliti yang tidak perlu disebutkan satu persatu, terima kasih karena sudah selalu menemani peneliti di saat senang maupun susah selalu sabar dan menyemangati peneliti dalam penyusunan skripsi ini.

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadiran Allah Yang Maha Kuasa, atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Eksperimen Pembuatan Donat Dengan Tahu Sutera Sebagai Bahan Pengganti Telur” dengan sebagaimana mestinya. Dalam penyusunan skripsi ini pastilah peneliti mengalami kesulitan dan kendala. Dengan segala upaya, skripsi ini dapat terwujud dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak, teristimewa pembimbing. Oleh karena itu, pada kesempatan ini disampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku Dosen Pembimbing I yang telah sabar serta tegas dalam membimbing dan memberikan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M selaku Dosen Pembimbing II dan selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan masukan dalam membimbing dengan penuh kesabaran pada penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Partisipan yang telah membantu peneliti untuk mendapatkan hasil penelitian.
5. Expert yang telah sabar membantu peneliti dalam menyempurnakan produk yang sedang diteliti pada penulisan skripsi ini.



Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih membutuhkan masukan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat peneliti harapkan demi kelengkapan skripsi ini. Peneliti berharap semoga hasil karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan khususnya dan bagi semua pihak pada umumnya. Peneliti berharap skripsi ini mampu menjadi salah satu bahan referensi untuk acuan pembuatan skripsi selanjutnya agar menjadi lebih baik.

Yogyakarta, November 2022

Teodora Stefani

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Landasan Teori .....	7
1. Tahu Sutera .....	7
2. Donat.....	10
3. Bahan Donat Secara Umum.....	13
4. Resep Donat Telur .....	17
5. Resep Donat Tahu Sutera.....	18
6. Alat Yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan Donat Tahu Sutera	19
B. Penelitian Terdahulu .....	22
C. Kerangka Pemikiran.....	24
D. Hipotesis .....	25

### **BAB III METODE PENULISAN**

A. Metode Penelitian .....	27
1. Jenis Penelitian.....	27
2. Frekuensi & Waktu Eksperimen.....	27
3. Partisipan Penelitian.....	28
4. Variabel & Indikator .....	29
5. Teknik Pengumpulan Data.....	30
6. Metode Pengumpulan Data.....	31
7. Metode Analisis Data.....	33

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Eksperimen Pembuatan Donat Tahu Sutera .....	35
B. Hasil Penelitian .....	36
1. Tahap Eksperimen Donat Tahu Sutera.....	36
2. Uji Hasil Eksperimen.....	48
C. Analisa Data.....	50
1. Rasa.....	52
2. Aroma .....	53
3. Tekstur .....	54
4. Penampilan.....	55
D. Pembahasan .....	56
1. Rasa.....	56
2. Aroma .....	57
3. Tekstur .....	58
4. Penampilan.....	59

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	61
B. Saran .....	62

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Table 2.1 Kandungan Gizi Tahu Sutera .....	9
Table 2.2 Kandungan Gizi Telur.....	9
Table 2.3 Kandungan Gizi Donat / 100g .....	11
Table 3.1 Skala Data Penilaian .....	30
Table 3.2 Lembar Penilaian Partisipan .....	30
Tabel 4.1 Bahan Donat Ekeperimen Pertama .....	36
Tabel 4.2 Bahan Donat Ekeperimen Kedua .....	38
Tabel 4.3 Resep Donat Tahu Sutera.....	40
Tabel 4.4 Karakteristik Partisipan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	49
Tabel 4.5 Tabel Penilaian Partisipan.....	51
Tabel 4.6 Hasil Analisis Rasa .....	52
Tabel 4.7 Hasil Analisis Aroma .....	53
Tabel 4.8 Hasil Analisis Tekstur .....	54
Tabel 4.9 Hasil Analisis Penampilan .....	55

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	25
Gambar 4.1 Kompor.....	40
Gambar 4.2 Pencapit.....	41
Gambar 4.3 Wajan Penggoreng.....	41
Gambar 4.4 Timbangan.....	41
Gambar 4.5 Mangkuk.....	42
Gambar 4.6 Saringan Minyak.....	42
Gambar 4.7 Sendok.....	42
Gambar 4.8 Piring.....	43
Gambar 4.9 Balloon Whisk.....	43
Gambar 4.10 Tahu Sutera.....	43
Gambar 4.11 Garam.....	44
Gambar 4.12 Tepung Terigu.....	44
Gambar 4.13 Minyak Goreng.....	44
Gambar 4.14 Ragi Instan.....	45
Gambar 4.15 Gula Pasir.....	45
Gambar 4.16 Baking Powder.....	45
Gambar 4.17 Penghalusan Tahu Sutera.....	46
Gambar 4.18 Pencampuran Bahan.....	46
Gambar 4.19 Proses Pengulenan Bahan.....	47
Gambar 4.20 Adonan di Bentuk Bulat.....	47
Gambar 4.21 Penggorengan Donat Tahu Sutera.....	48
Gambar 4.22 Penirisan Donat Tahu Sutera.....	48

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lembar Kuesioner Partisipan

Daftar Nama Partisipan

Surat Pengantar Penelitian

Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Donat adalah makanan yang sudah familiar diberbagai kalangan. Donat umumnya berbahan baku telur, tepung terigu, ragi, gula pasir, dan garam. Penelitian ini bereksperimen atau membuat donat dengan bahan baku utamanya bukan telur melainkan tahu sutera, tahu sutera merupakan bahan yang sangat mudah didapatkan.

Tujuan dari eksperimen pembuatan donat menggunakan tahu sutera sebagai pengganti telur yaitu untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan donat tahu sutera dan bagaimana respon partisipan dari aspek rasa, aroma, tekstur dan penampilan. Metode penelitian melalui pendekatan eksperimen bersifat kuantitatif untuk mengukur respon partisipan, baik melalui uji hedonik maupun uji satu sampel atau variabel mandiri. Subjek (partisipan penelitian) sebanyak 25 partisipan yang terdiri dari 25 orang mahasiswa STP AMPTA dan 2 orang *expert*. Acuan yang dipergunakan untuk memilih/menentukan partisipan adalah kompetensi tentang donat yang dipilih berdasarkan purposivitas. Yang mencakup kompetensi, usia, jenis kelamin dan profesi penikmat donat itu sendiri.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) Aspek rasa pada olahan donat tahu sutera diperoleh hasil  $t$  hitung  $>$   $t$  tabel ( $4,096 > 2,064$ ) maka  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, 2) Aspek aroma diperoleh hasil  $t$  hitung  $<$   $t$  tabel ( $-1,281 < 2,064$ ) maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak, 3) Aspek tekstur diperoleh hasil  $t$  hitung  $>$   $t$  tabel ( $3,381 > 2,064$ ) maka  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, 4) Aspek penampilan diperoleh hasil  $t$  hitung  $>$   $t$  tabel ( $2,281 > 2,064$ ) maka  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk donat tahu sutera mendapatkan respon positif dari para partisipan ditinjau dari aspek rasa, tekstur dan penampilan, serta donat tahu sutera mendapatkan respon kurang baik dari partisipan ditinjau dari aspek aroma, sehingga donat tahu sutera ini dapat menjadi suatu inovasi dalam bidang kuliner khususnya pada bidang tata boga untuk produk dengan bahan makanan dari bahan nabati.

**Kata Kunci:** Eksperimen, donat, tahu sutera.

## **ABSTRACT**

*Donuts are a food that is familiar to many people. Donuts are generally made from eggs, flour, yeast, sugar, and salt. This research experiments or makes donuts with the main raw material not eggs but silken tofu, silken tofu is a material that is very easy to obtain.*

*The purpose of experimenting making donuts using silken tofu as an egg substitute is to find out how the process of making silken tofu donuts and how participants respond from the aspects of taste, aroma, texture and appearance. The research method through an experimental approach is quantitative to measure participant responses, both through hedonic tests and one-sample tests or independent variables. The subjects (research participants) were 25 participants consisting of 25 STP AMPTA students and 2 experts. The reference used to select/determine participants is the competence of donuts selected based on purposivity. Which includes competence, age, gender and profession of the donut connoisseur itself.*

*The results of this study indicate that: 1) The aspect of taste in processed silken tofu donuts obtained the results of  $t$  count  $>$   $t$  table ( $4.096 > 2.064$ ) then  $H_0$  is rejected and  $H_a$  is accepted, 2) The aroma aspect obtained the results of  $t$  count  $<$   $t$  table ( $-1.281 < 2.064$ ) then  $H_0$  accepted and  $H_a$  rejected, 3) The texture aspect obtained the results of  $t$  count  $>$   $t$  table ( $3.381 > 2.064$ ) then  $H_0$  rejected and  $H_a$  accepted, 4) The appearance aspect obtained the results of  $t$  count  $>$   $t$  table ( $2.281 > 2.064$ ) then  $H_0$  rejected and  $H_a$  accepted. The results showed that the silken tofu donut product received a positive response from the participants in terms of taste, texture and appearance, and the silken tofu donut received a poor response from the participants in terms of aroma, so that this silken tofu donut can be an innovation in the culinary field, especially in the field of culinary for products with food ingredients from vegetable ingredients.*

**Keywords:** *Experiment, donuts, silken tofu.*



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada saat ini banyak yang telah berkembang dalam bidang teknologi maupun ilmu pengetahuan, tidak terkecuali dalam perkembangan makanan. Salah satunya yaitu donat. Donat adalah salah satu produk *bakery* yang berbentuk bulat di olah dengan cara digoreng. Penemu donat adalah Hanson Crocket Gregory (*National Dunking Association of America*, 2017:2). Donat merupakan salah satu makanan favorit yang dibawa dari budaya Eropa. Donat merupakan salah satu makanan yang mudah untuk di temukan dan juga merupakan produk praktis yang sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan mulai dari orang tua hingga anak-anak. Biasanya donat dikonsumsi sebagai pelengkap hidangan dalam acara keluarga, bekal sekolah, maupun sebagai menu sarapan di rumah yang berbentuk bulat dengan lubang ditengahnya dan proses akhir pengolahan dengan cara digoreng. Menurut Godam (2012:1) bahwa “donat merupakan makanan ringan yang juga memiliki beberapa kandungan gizi yang baik. Dalam 100 gram donat mengandung energi sebesar 357 kilokalori, protein 9,4 gram, lemak 10,4 gram, karbohidrat 56,5 gram”.

Seiring perkembangan zaman, donat selalu mempunyai inovasi baru baik dari segi penambahan bahan makanan dalam adonannya atau mengganti salah satu bahan dalam pembuatan donat. Donat dengan

penambahan kentang sebagai karbohidrat, donat betakaroten dengan penambahan ubi jalar kuning, donat dengan penambahan wortel sebagai sumber vitamin dan donat dengan penambahan poteng. Kemudian untuk pengganti bahan pembuatan donat ada donat dengan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu. Donat juga dapat divariasikan dengan berbagai tambahan *topping*. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan donat antara lain tepung terigu, susu atau air, ragi, *baking powder*, *butter*, gula pasir, garam dan telur.

Menurut Rasyaf (1990:7), telur merupakan kumpulan makanan yang disediakan induk unggas untuk perkembangan embrio menjadi anak ayam didalam suatu wadah. Isi dari telur akan semakin habis begitu telur telah menetas. Telur tersusun oleh tiga bagian utama: yaitu kulit telur, bagian cairan bening, dan bagian cairan yang berwarna kuning. Kandungan gizi telur terdiri dari : Air 73,3 %, Protein 12,9%, Lemak 11,2%, Karbohidrat 0,9%. Sementara itu kadar lemak pada putih telur hampir tidak ada. Telur memiliki kandungan protein, serta zat lecithin. Lecithin merupakan nama untuk campuran fosfolipid, komponen penting dari produk makanan, terjadi baik secara alami dan ditambahkan sebagai suplemen. Tubuh memecah campuran ini menjadi asam kolin, fosfat, gliserol, dan lemak. yang dapat membuat adonan donat menjadi lembut. Lecithin dapat memperbaiki teksturnya sehingga lebih lembut. Zat tersebut juga membuat tekstur donat menjadi renyah di luar dan lembut dibagian dalam yang telah menjadi ciri khas dari donat. Selain itu, telur juga memberikan warna, serta

rasa gurih pada donat. Telur merupakan salah satu sumber protein terbaik. Walau harganya relatif murah, namun kandungan nutrisi di dalamnya sangat penting, misalnya saja vitamin A, D, B12, dan kolin. Bahan makanan lain yang memiliki protein tinggi yakni kacang almond, dada ayam, ikan tuna, gandum, dan tahu.

Tahu ialah ekstrak dari protein kedelai yang digumpalkan dengan ion kalsium, asam, dan bahan penggumpal lainnya. Tahu Sutra memiliki struktur yang lebih halus dan tidak sekeras kerabatnya yang kasar. Tahu Sutra dapat disimpan di kulkas selama tiga hingga lima hari. Dalam pembuatan tahu, dibutuhkan alat untuk menggiling kedelai menjadi kedelai yang halus. Tahu memiliki berbagai macam kandungan, dan salah satunya adalah kandungan protein dan zat lecithin yang juga terdapat pada telur. Tahu juga menjadi salah satu alternatif sumber protein bagi para penderita alergi telur yang mudah diperoleh. Terdapat berbagai macam jenis tahu, mulai dari tahu putih, tahu kuning, tahu susu, hingga tahu sutera.

Tahu sutera memiliki tekstur lembut dibandingkan dengan tahu lainnya. Tekturnya yang rapuh dan mudah hancur, menjadi kendala dalam proses pengolahannya. Umumnya, tahu ini berwarna putih dan dijual di kemasan kedap udara berbentuk silinder atau segi empat. Tahu Sutra tidak akan memengaruhi rasa dan aroma kue, sehingga kue tetap dengan rasa dan aroma yang diinginkan. Tidak sulit menghaluskannya bersama bahan lain, karena tekstur tahu sutera lembut dan mudah hancur. Tahu

sutera bisa jadi pengganti telur untuk membuat kue brownies atau roti yang simpel sekalipun. Seperempat cangkir tahu sutera (62,5 gram), bisa menggantikan satu butir telur yang memiliki berat 50 – 55 gram. Telur merupakan bahan dasar yang dapat diganti dengan tahu sutera karena memiliki zat lecithin dan protein yang tidak kalah tinggi. Selain itu, tahu sutera juga memiliki daya cerna yang sangat tinggi karena serat dan karbohidrat yang bersifat larut dalam air sebagian besar larut pada proses pembuatannya. Dengan daya cerna 95%, tahu dapat dikonsumsi dengan aman oleh semua golongan umur dari bayi hingga orang dewasa, termasuk orang yang mengalami gangguan pencernaan. Meskipun baik sebagai pengikat adonan, tahu sutera sangat tidak cocok untuk dijadikan bahan pengganti dalam pembuatan kue. Maka dari itu, peneliti tertarik untuk memaksimalkan produk olahan tahu dengan menggunakannya sebagai pengganti telur dalam pembuatan donat. Selain karena tahu adalah salah satu panganan khas Indonesia, menggunakan donat sebagai media adalah karena donat sudah sejak lama dikenal masyarakat sebagai jajanan yang cukup diminati. Penelitian ini akan fokus pada aspek cita rasa yang meliputi rasa, aroma, tekstur serta penampilan, akan diangkat sebagai tugas akhir dengan judul : “Eksperimen Pembuatan Donat Dengan Tahu Sutera Sebagai Bahan Pengganti Telur”.

## **B. Rumusan Masalah**

Tahu sutera dapat menjadi alternatif bagi yang memiliki alergi terhadap telur, tekstur tahu sutera yang lembut berfungsi sebagai pengikat

adonan pada donat. Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan donat yang berbahan baku tahu sutera?
2. Bagaimana respon partisipan terhadap donat yang berbahan baku tahu sutera ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur serta penampilan?

### **C. Batasan Masalah**

Agar penelitian ini dapat diulas lebih dalam peneliti membatasi masalah yang akan dibahas dengan fokus pada masalah yang akan dibahas yaitu bagaimana respon partisipan terhadap donat berbahan baku tahu sutera ditinjau dari aspek penampilan, rasa, aroma dan tekstur.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan donat berbahan baku tahu sutera.
2. Untuk mengetahui bagaimana respon partisipan terhadap donat berbahan baku tahu sutera ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur serta penampilan.

### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat, baik manfaat secara praktis maupun manfaat secara teoritis.

## 1. Manfaat Teoritis

- a. Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai tahu sutera yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat adonan.
- b. Penelitian ini dapat menjadi media referensi bagi peneliti selanjutnya yang nantinya menggunakan konsep dan dasar penelitian yang sama khususnya untuk bidang Tata Boga.

## 2. Manfaat Praktis

- a. Menambah pengalaman, pengetahuan, kemampuan serta ketrampilan dalam mengolah suatu produk makanan dengan tahu sutera.
- b. Sebagai inovasi baru untuk peneliti selanjutnya dalam pembuatan makanan berbahan nabati.