

**ANALISIS SUBSTITUSI FERMENTASI TAPE
SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI RAGI
INSTAN PADA *DOUGHNUT***

SKRIPSI



Oleh

IIN KHARISMA

NO. MHS: 313100625

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

**ANALISIS SUBSTITUSI FERMENTASI TAPE
SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI RAGI
INSTAN PADA *DOUGHNUT***

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan DIV

Oleh

IIN KHARISMA

NO. MHS: 313100625

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

**ANALISIS SUBSTITUSI FERMENTASI TAPE
SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI RAGI
INSTAN PADA *DOUGHNUT***



Oleh
IIN KHARISMA
NO. MHS: 313100625

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Dra. Sri Larasati, MM
NIDN. 0511095401

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St.,MM
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St.,MM
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS SUBSTITUSI FERMENTASI TAPE SINGKONG SEBAGAI
PENGANTI RAGI INSTAN PADA *DOUGHNUT*
SKRIPSI**



Oleh
IIN KHARISMA
313100625
Telah Dipertanyakan di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal : 22 Maret 2017

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dra. Heni Susilawati
NIDN : 0505026202
Penguji II : Dra. Sri Larasati, MM
NIDN: 0511095401
Penguji III :Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM
NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta

Drs. Santosa, MM
NIDN : 0519045901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Iin Kharisma

NIM : 313100625

Program Studi : ADH (Administrasi Hotel)

Judul Skripsi : Analisis Substitusi Fermentasi Tape Singkong Sebagai Pengganti Ragi Instan Pada Doughnut

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, Maret 2017

Iin Kharisma

MOTTO

Belajarlh setinggi-tingginya supaya dapat berdiri lebih tegap

(Bejo Suhartanto)

Niscaya Allah akan mengangkat (derajat) orang-orang yang beriman diantaramu

dan orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat

(QS : Al – Mujadilah, 11)

Yume wo motte, ganbarimashou

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bissmilahirrahmanirrahim. Segala puji syukur *alhamdulillah* kepada Allah SWT, atas segala nikmat-Nya yang tiada henti. Terimakasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Mamak dan Bapak tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatrit dihati.
3. Saudara-saudara tercinta, terimakasih untuk senyum, semangat, dukungan, dan do'a yang menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Sahabat dan teman-teman, terimakasih untuk canda, tawa, tangis, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.
5. Bejo *sensei* dan keluarga, serta *hikari family, hontou ni arigatou gozaimashita.* Do'a, motivasi, dan ilmu yang tak ternilai penulis dapatkan dari kalian. Penulis belajar dari kalian untuk bisa menjadi pribadi yang bermanfaat bagi

orang lain dan tidak ada kata menyerah. *Akiramenaide! Issokenmei ganbarimashou!*

6. Terimakasih untuk do'a yang jauh dari sana, yang mampu mendekatkan jauhnya jarak. *Mata aeru yo, anata no koto daisuki.*

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr.wb.

Ucapan syukur *alhamdulillah*, penulis panjatkan kepada Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi dengan judul “Analisis Substitusi Fermentasi Tape Singkong Sebagai Pengganti Ragi Instan pada *Doughnut*” yang disusun untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

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

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Ibu Dra. Sri Larasati, MM selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM selaku Pembimbing II dan sebagai Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM selaku peguji utama yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan dan memaparkan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Santosa, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak/Ibu Dosen dan staf Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa penulis berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Maret 2017

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	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GRAFIK	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	8
A. Landasan Teori	8
1. Pastry	8
2. Roti	8

a. Sejarah Roti	8
b. Jenis-jenis Roti	9
3. Ragi (<i>Yeast</i>)	10
a. Jenis-jenis ragi/ <i>yeast</i>	10
b. Fungsi ragi/ <i>yeast</i> dalam pembuatan roti	10
4. Donat/ <i>Doughnut</i> / <i>Donut</i>	12
a. Sejarah <i>Doughnut</i>	12
b. Proses Pembuatan <i>Doughnut</i>	13
5. Singkong	15
a. Singkong Manggu	16
b. Singkong Kuning	16
6. Tape Singkong	17
a. Sejarah Tape Singkong	17
b. Kelebihan Tape Singkong	17
c. Cara Pembuatan Tape Singkong	18
7. Karakter Ragi Roti dan Tape Singkong	19
B. Kerangka Pemikiran	21
C. Penelitian Terdahulu	21
D. Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis Penelitian	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
C. Populasi dan Sampel	26
1. Populasi	26
2. Sampel	26
D. Variabel dan Indikator	27
1. Variabel Independen	27
2. Variabel Dependen	27
E. Metode Pengumpulan Data	28
1. Jenis Instrumen Penelitian	28

a. Kuesioner	28
b. Eksperimen	28
F. Metode Analisis Data	29
1. Jenis Metode Analisis	29
2. Uji Kelayakan Metode Analisis	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
A. Deskripsi Objek Penelitian	32
B. Uji Kelayakan Instrumen	32
1. Jenis Kelamin Responde	34
2. Usia Responden	34
C. Uji Kelayakan Variabel	35
1. Penilaian Terhadap Rasa Donat	35
2. Penilaian Terhadap Aroma Donat	38
3. Penilaian Terhadap Tekstur Donat	41
D. Hasil Analisis Data	44
1. Uji Hipotesis	45
a. Uji Friedman terhadap Donat Berbahan Pengembang Ragi Instan dan Donat Berbahan Pengembang Fermentasi Tape Singkong dari Aspek Rasa	45
b. Uji Friedman terhadap Donat Berbahan Pengembang Ragi Instan dan Donat Berbahan Pengembang Fermentasi Tape Singkong dari Aspek Rasa	47
c. Uji Friedman terhadap Donat Berbahan Pengembang Ragi Instan dan Donat Berbahan Pengembang Fermentasi Tape Singkong dari Aspek Rasa	49
2. Pembahasan	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55

DAFTAR PUSTAKA 57

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	34
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	34
Tabel 4.3 Penilaian Panelis Terhadap Rasa Donat.....	36
Tabel 4.4 Nilai Rata-rata Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Donat	37
Tabel 4.5 Penilaian Panelis Terhadap Aroma Donat	39
Tabel 4.6 Nilai Rata-rata Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Donat	40
Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Donat	42
Tabel 4.8 Nilai Rata-rata Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Donat	43
Tabel 4.9 Uji Friedman Donat Aspek Rasa	45
Tabel 4.10 Hasil Mean Rank Rasa Donat	46
Tabel 4.11 Uji Beda Friedman Rasa Donat	46
Tabel 4.12 Uji Friedman Donat Aspek Aroma	47
Tabel 4.13 Hasil Mean Rank Aroma Donat	48
Tabel 4.14 Uji Beda Friedman Aroma Donat	48
Tabel 4.15 Uji Friedman Donat Aspek Tekstur	49
Tabel 4.16 Hasil Mean Rank Tekstur Donat.....	50
Tabel 4.17 Uji Beda Friedman Tesktur Donat	50

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1	Nilai Rata-rata Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Donat.....	38
Grafik 4.2	Nilai Rata-rata Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Donat	41
Grafik 4.3	Nilai Rata-rata Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Donat	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ragi Instan	12
Gambar 2.2 Ragi Tape	12
Gambar 2.3 Donat	15
Gambar 2.4 Singkong Manggu	16
Gambar 2.5 Singkong Kuning	16
Gambar 2.6 Tape Singkong	19

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Cara Pembuatan Donat Berbahan Pengembang Fermentasi Tape Singkong
- Lampiran 4 Foto Adonan Donat Berbahan Pengembang Ragi Instan
- Lampiran 5 Foto Adonan Donat Berbahan Pengembang Fermentasi Tape Singkong
- Lampiran 6 Foto Donat Berbahan Pengembang Ragi Instan
- Lampiran 7 Foto Donat Berbahan Pengembang Fermentasi Tape Singkong
- Lampiran 8 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Tape singkong merupakan salah satu kudapan tradisional khas Indonesia. Tape singkong terbuat dari hasil fermentasi singkong dengan menggunakan ragi tape (*saccharomyces cerevisiae*). Adanya kandungan ragi pada tape, mendorong peneliti untuk melakukan eksperimen terhadap donat, yaitu dengan mengganti ragi instan yang terdapat pada donat dengan tape singkong. Dimana pada umumnya, pembuatan donat dengan menggunakan ragi instan sebagai bahan pengembangnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dengan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu *sampling insidental* pada 50 responden di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Variabel independen dalam penelitian ini adalah donat berbahan pengembang ragi instan (X1) dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong (X2). Sedangkan variabel dependennya adalah penilaian responden terhadap donat berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong (Y) dengan indikator rasa, aroma, dan tekstur.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner dan eksperimen. Metode analisis yang digunakan skala *likert* dan pengujian hipotesis menggunakan *friedman two way anova* (analisis dua jalan friedman).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek rasa. Hal ini dibuktikan dengan $F_{hitung} > F_{table}$, baik pada taraf signifikansi 1% maupun 5% yaitu $22.730 > 3.19$ (taraf signifikansi 1%) dan $22.730 > 5.08$ (taraf signifikansi 5%). (2) ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek aroma yang ditunjukkan pada hasil $13.370 > 3.19$ (taraf signifikansi 1%) dan $13.370 > 5.08$ (taraf signifikansi 5%). (3) tidak ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek tekstur, dimana nilai $F_{hitung} < F_{table}$ yaitu $0.310 < 3.19$ (taraf signifikansi 1%) dan $0.310 < 5.08$ (taraf signifikansi 5%).

Kata kunci : Fermentasi Tape Singkong, Ragi Instan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil singkong atau dikenal dengan nama lain ketela pohon, ubi kayu, *manihot esculenta* (latin), merupakan tanaman yang kaya akan karbohidrat. Tumbuhan ini berasal dari Amerika Selatan. Tumbuh subur di daerah tropis dan subtropis. Kandungan karbohidrat sebagian besar tersimpan di umbi. Namun, tidak hanya dimanfaatkan umbinya, daun dan batangnya pun memiliki nilai ekonomis yang cukup baik. Daerah budidaya singkong yang cukup besar di Indonesia adalah Pulau Sumatera, Pulau Jawa, dan Sulawesi Selatan. Di Indonesia terdapat lima jenis singkong, yaitu singkong manggu, singkong kuning, singkong gajah, singkong mukibat, dan singkong emas. Bahkan, berdasarkan data BPS (Badan Pusat Statistik) produksi singkong tahun 2014 adalah 23.436.384 ton. Namun, pada tahun 2015 menurun menjadi 21.801.415 ton.

Sudah sejak lama, masyarakat nusantara mengenal singkong sebagai salah satu sumber bahan pangan dan juga sumber pakan ternak. Banyak masyarakat Jawa yang mengolah singkong menjadi *tiwul* dan *gadungan* sebagai pengganti nasi. Singkong juga dapat dikonsumsi hanya dengan melalui proses perebusan, pengukusan, pembakaran dan penggorengan.

Semakin meningkatnya perkembangan zaman, banyak orang yang memanfaatkan singkong untuk diolah menjadi olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Misalnya, singkong diolah menjadi tape, kolak, kripik singkong, dan lain sebagainya. Singkong yang dahulu hanya diolah menjadi *tiwul* atau *gadungan* serta dikonsumsi oleh masyarakat kalangan menengah ke bawah, kini hal tersebut berbanding terbalik dikarenakan sudah jarang ditemukannya olahan tersebut. Bahkan, di Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta *tiwul* dijadikan sebagai makanan khas dan oleh-oleh. Disamping itu, pada masa sekarang ini sebagian masyarakat Indonesia juga mulai beralih dari menu sarapan nasi ke menu sarapan roti.

Roti merupakan salah satu makanan yang kaya akan karbohidrat serta sebagai salah satu sumber energi bagi manusia. Di negara barat, roti sebagai makanan utama yang harus tersedia setiap harinya. Sedangkan di Indonesia, roti sebagai makanan pokok kedua setelah nasi. Sifat roti yang praktis, enak, dan harga yang kompetitif membuat produk roti menjadi daya tarik, sehingga dapat dijangkau oleh banyak lapisan masyarakat. Konsumsi roti yang semakin meningkat, berpengaruh terhadap kebutuhan bahan baku pembuatan roti. Perlu adanya peningkatan kualitas roti agar menjadi makanan pokok yang berkualitas serta bergizi.

Roti merupakan makanan yang berbahan dasar dari tepung terigu, garam, telur, ragi, dan air. *Lean yeast dough product*, *rich yeast dough product*, dan *rolling yeast dough product* merupakan jenis-jenis roti yang mempunyai bahan dasar yang sama. Salah satu contoh dari produk olahan roti

yaitu *doughnut*. *Doughnut* adalah roti yang digoreng, dibuat dari tepung terigu, gula, ragi, dan sebagainya, berbentuk lubang ditengahnya. Dalam pembuatan *doughnut*, ragi berfungsi sebagai bahan pengembang adonan.

Ragi yang sering digunakan dalam pembuatan roti adalah ragi instan atau *instant yeast*, yaitu berbentuk butiran halus berwarna cokelat muda dan memiliki aroma khas ragi roti.

Tingginya kreatifitas masyarakat dalam mengolah donat dengan berbagai variasi penambahan bahan dapat menciptakan berbagai variasi jenis kudapan tersebut. Sebagai contoh, donat tape singkong yaitu donat dengan penambahan bahan berupa tape singkong.

Tape singkong adalah tape yang terbuat dari singkong yang difermentasikan. Makanan ini populer di Jawa dan dikenal di seluruh daerah, mulai dari Jawa Barat hingga Jawa Timur. Di Jawa Barat, tape singkong dikenal sebagai *peuyeum* (bahasa Sunda). Pembuatan tape melibatkan umbi singkong sebagai substrat dan ragi tape (*saccharomyces cerevisiae*) yang dibalurkan pada umbi yang telah dikupas kulitnya.

Tape singkong juga mengandung energi sebesar 173 kilokalori, protein 0,5 gram, karbohidrat 42,5 gram, lemak 0,1 gram, kalsium 30 miligram, fosfor 30 miligram, dan zat besi 0 miligram. Selain itu di dalam Tape Singkong juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,07 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram tape singkong, dengan jumlah yang dapat

dimakan sebanyak 100%. (<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tape-singkong-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>).

Tape singkong biasanya hanya menjadi jajanan pasar yang nilai ekonomisnya rendah. Olahan menu makanan dari tape singkong belum banyak kreasi pemanfaatannya. Sehingga dengan adanya olahan donat tape singkong, selain dapat mengembangkan produk roti yang lebih bervariasi juga meningkatkan nilai jual tape singkong. Namun, dikalangan masyarakat penambahan tape singkong dalam pembuatan donat tetap menggunakan ragi instan/*instant yeast*. Sedangkan tape singkong juga mempunyai fungsi yang sama dengan ragi yaitu dapat menjadikan adonan donat mengembang.

Penggunaan fermentasi tape singkong sebagai bahan substitusi dalam penelitian ini, dapat meningkatkan dan memperluas pendayagunaan serta pengolahan tape singkong sebagai bahan makanan yang mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi serta diharapkan tape singkong dapat memberikan peningkatan kualitas pada produk, baik dari segi nilai gizinya maupun dari segi rasa sesuai dengan karakteristik produk standar.

Pada umumnya, masyarakat lebih mengenal dan menyukai donat berbahan pengembang ragi instan dibandingkan dengan donat berbahan fermentasi tape singkong. Dalam hal ini, penulis ingin mengetahui apakah ada perbedaan antara berbahan pengembang ragi instan dibandingkan dengan donat berbahan fermentasi tape singkong baik dari aspek rasa, aroma, maupun tekstur.

Berdasarkan latar belakang diatas mendorong penulis untuk mengangkat penelitian dengan judul “**ANALISIS SUBSTITUSI FERMENTASI TAPE SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI RAGI INSTAN PADA *DOUGHNUT*.**”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dengan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek rasa?
2. Apakah ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dengan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek aroma?
3. Apakah ada perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dengan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek tekstur?

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 sebagai berikut: perbedaan donat

berbahan pengembang ragi instan dan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dengan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek rasa.
2. Untuk mengetahui perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dengan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek aroma.
3. Untuk mengetahui perbedaan antara donat berbahan pengembang ragi instan dengan donat berbahan pengembang fermentasi tape singkong dari aspek tekstur.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Bahwa fermentasi tape singkong dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti ragi instan dalam pembuatan donat, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis serta variasi jenis kudapan donat.

2. Bagi Lembaga STP AMPTA

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan dapat menambah wawasan serta pengetahuan terutama yang berkaitan dengan tape singkong dan macam–macam penggunaannya.

3. Bagi Penulis

Bertambahnya pengalaman penulis dalam melakukan penelitian dan menuangkannya dalam karya ilmiah. Sehingga peneliti mengetahui pentingnya pemanfaatan tape singkong sebagai kudapan tradisional serta sebagai bahan tambahan dalam pembuatan suatu produk sehingga bertambah pula nilai ekonomisnya.