

ANALISIS RASA DAN AROMA DONAT MENGGUNAKAN AIR REBUSAN REMPAH

(Analysis Of The Effect Of Using Spice Boiled Water On The Quality Of Donuts)

Putri Syaqhila¹, Reno Yelfi*², Elida³, Ezi Anggraini⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: reno_ikk@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research is motivated by innovation in the use of spices in liquid form which are used as liquid ingredients in making donuts. The aim of this research is to analyze the effect of using 10gr 3gr 3gr, 13gr 6gr 6gr, 15gr 9gr 9gr, 15gr 10gr 10gr spices (cinnamon, anise, cloves) on the quality of donuts in terms of aroma and taste. This type of research is an experiment with a completely randomized design (CRD) method and one repetition. The data source in this research was obtained from 3 expert panelists, namely lecturers at the Department of Family Welfare Science, Culinary Education Concentration, Faculty of Tourism and Hospitality, Padang State University. The tool used to collect data was a questionnaire containing questions about the quality of the donuts. Data were analyzed using ANOVA, if $F_{count} \geq F_{table}$ then continued with the Duncan test. The results of the research showed that there was a significant effect of using boiled spice water between 10gr cinnamon, 3gr anise, 3gr cloves (X1), 13gr cinnamon, 6gr anise, 6gr cloves (X2), 15gr cinnamon, 9gr anise, 9gr cloves (X3), 15gr cinnamon, 10gr anise, 10g cloves (X4) on the quality of the donuts, namely the quality of the aroma typical spices and typical spice taste. The best quality test results for spiced donuts were in treatment X4 with the use of spices of 15g cinnamon, 10g anise and 10g cloves..

Keyword: *Water decoction of herbs, donuts, quality of aroma and taste*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh inovasi pemanfaatan rempah dalam bentuk cairan yang digunakan sebagai bahan cairan dalam pembuatan donat. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh penggunaan rempah sebanyak 10gr 3gr 3gr, 13gr 6gr 6gr, 15gr 9gr 9gr, 15gr 10gr 10gr (kayu manis, adas manis, cengkeh) terhadap kualitas donat dari segi aroma dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) dan satu kali pengulangan. Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari 3 orang panelis ahli yaitu dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Alat yang digunakan dalam mengambil data berupa angket yang berisikan pertanyaan – pertanyaan tentang kualitas donat. Data dianalisa menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh penggunaan air rebusan rempah yang signifikan antara 10gr cinnamon, 3gr anise, 3gr cloves (X1), 13gr cinnamon, 6gr anise, 6gr cloves (X2), 15gr cinnamon, 9gr anise, 9gr cloves (X3), 15gr cinnamon, 10gr anise, 10g cloves (X4) terhadap kualitas donat yaitu pada kualitas warna putih kekuningan pada bagian dalam, aroma khas rempah dan rasa khas rempah.. Hasil uji kualitas donat rempah terbaik yaitu pada perlakuan X4 dengan penggunaan rempah sebanyak 15gr kayu manis, 10gr adas manis dan 10gr cengkeh.

Kata kunci: Air Rebusan Rempah, Donat, Kualitas aroma dan rasa

How to Cite: Putri Syaqhila¹, Reno Yelfi*², Elida³, Ezi Anggraini⁴. 2024. Analisis Rasa Dan Aroma Donat Menggunakan Air Rebusan Rempah. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 69-74, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12468



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Produk-produk pastry maupun bakery di Indonesia saat ini terus berkembang, dilihat dari banyaknya toko-toko bakery yang tersebar di Indonesia. Salah satu produk bakery yang banyak diminati yaitu donat. Donat dijadikan makanan paling disukai oleh masyarakat dunia secara umum dan khususnya di Indonesia. Sejak tahun 1968 donat mulai dijadikan makanan praktis oleh mereka yang sibuk dengan rutinitas, selain mudah dikonsumsi dimana saja, donat juga sudah menjadi makanan favorit masyarakat Indonesia. Seiring berjalannya waktu permintaan akan donat mengalami peningkatan, dapat dibuktikan dari kenyataan bahwa di Indonesia banyak pengusaha yang mulai membuat banyak variasi donat dengan berbagai macam bentuk. Semakin berkembangnya variasi produk bakery, masyarakat selalu ingin mencoba mengonsumsi makanan yang baru. Donat yang berkembang di masyarakat saat ini hanya bervariasi pada bentuk, *topping* dan *filling* yang digunakan, maka dari itu diperlukan pengembangan terhadap produk donat dengan penambahan bahan rasa dan aroma.

Komponen utama dalam pembuatan donat meliputi tepung terigu, air, ragi, dan garam, sementara unsur penambah rasa dan kelembutan yaitu gula, susu, lemak, dan telur. Donat dapat ditambahkan berbagai vitamin, mineral, serat pangan, prebiotik, dan komponen bioaktif lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Dengan kemajuan teknologi, donat dapat menjadi makanan yang enak, bergizi, berpenampilan menarik, serta bermanfaat bagi kesehatan (Anugrah dan Suryani, 2020). Salah satu bahan yang dapat ditambahkan dalam pembuatan donat sebagai pendukung kesehatan adalah rempah-rempah.

Bagi masyarakat di negara berkembang seperti Indonesia, penggunaan rempah sudah lama dikenal. Rempah biasa dimanfaatkan sebagai bumbu dalam lauk pauk maupun bahan minuman herbal oleh masyarakat yang dikenal sebagai jamu. Jamu merupakan air rebusan dari beberapa jenis tanaman obat atau rempah yang dimanfaatkan sebagai obat tradisional (Permenkes, 2010). Selain untuk lauk pauk dan minuman herbal, rempah juga dimanfaatkan dalam pembuatan produk pastry maupun bakery.

BAHAN DAN METODE

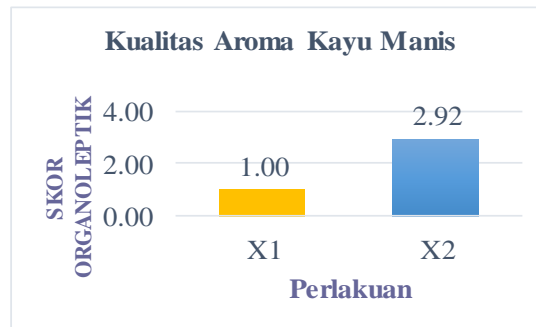
Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung tentang pengaruh penggunaan air rebusan rempah pada pembuatan donat terhadap kualitas rasa dan aroma donat. Sugiyono (2010) mengatakan, "Eksperimen adalah suatu penelitian yang dapat mengontrol variable luar dan dapat mempengaruhi jalannya eksperimen". Objek penelitian ini adalah kualitas rasa dan aroma donat dengan penggunaan air rebusan rempah. Data dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Sumber data dalam penelitian ini berasal dari panelis, yaitu orang yang ditunjuk untuk melakukan uji organoleptik yang terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bisa lebih dihindari, panelis ini adalah merupakan Dosen Departemen Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan keluarga, Konsentrasi Tata Boga. Prosedur penelitian terdiri dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap penilaian.

Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan donat adalah tepung terigu protein tinggi, gula, ragi, telur, air rebusan rempah, mentega dan garam. Untuk memperoleh air rebusan yang akan digunakan dalam pembuatan donat yaitu dengan merebus air yang ditambahkan dengan kayu manis, adas manis dan cengkeh). Proses pembuatan donat dimulai dengan mencampurkan tepung, gula dan ragi kemudian tambahkan bahan cairan, pada penelitian ini penulis mengganti 100% cairan yang ada pada resep donat kontrol dengan air rebusan rempah (kayu manis, adas manis dan cengkeh).

Bahan cairan ditambahkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata sampai membentuk adonan. Uleni adonan hingga setengah kalis lalu tambahkan mentega dan garam kemudian uleni adonan hingga kalis elastis, apabila adonan dilebarkan adonan tidak mudah sobek. Untuk memperoleh data, peneliti menggunakan skala Likert yang diambil dari nama Rensis Likert. Instrumen dalam penelitian ini adalah format uji organoleptik dalam bentuk uji jenjang. Analisis organoleptik yang dilakukan yaitu uji jenjang dengan memberikan nilai 1-5 kualitas (aroma dan rasa). Data dianalisis dengan menggunakan uji *Independent sample T-test* (poiled variace).

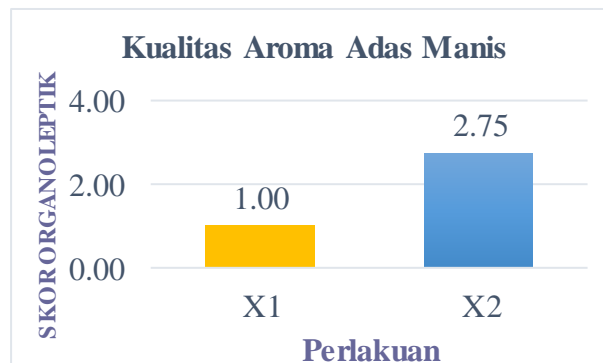
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kualitas aroma donat (kayu manis) didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas aroma kayu manis donat kontrol (X_1) dengan donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) dapat dilihat pada Gambar 1.



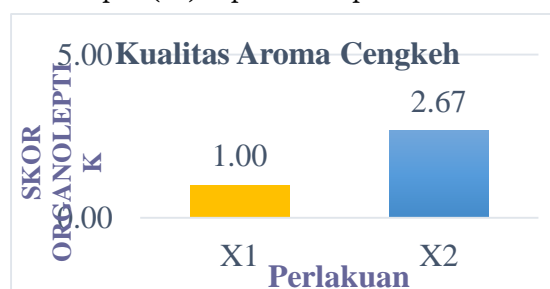
Gambar 1. Perbandingan Rata-rata Kualitas Aroma Kayu Manis Donat

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 4, rata-rata kualitas aroma kayu manis donat kontrol (X_1) mendapatkan nilai 1.00 dengan kategori tidak beraroma kayu manis dan kualitas donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) mendapatkan nilai 2.92 dengan kategori cukup beraroma kayu manis. Kualitas aroma donat (adas manis) didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas aroma adas manis donat kontrol (X_1) dengan donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Perbandingan Rata-rata Kualitas Aroma Adas Manis Donat

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 5, rata-rata kualitas aroma adas manis donat kontrol (X_1) mendapatkan nilai 1.00 dengan kategori tidak beraroma adas manis dan kualitas donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) mendapatkan nilai 2.75 dengan kategori cukup beraroma adas manis. Kualitas aroma donat (cengkeh) didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas aroma cengkeh donat kontrol (X_1) dengan donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) dapat dilihat pada Gambar 3.



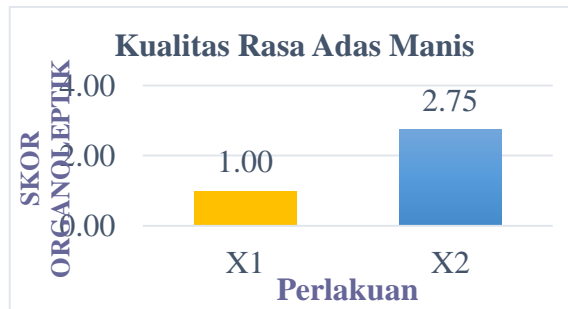
Gambar 3. Perbandingan Rata-rata Kualitas Aroma Cengkeh Donat

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 6, rata-rata kualitas aroma cengkeh donat kontrol (X_1) mendapatkan nilai 1.00 dengan kategori tidak beraroma cengkeh dan kualitas donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) mendapatkan nilai 2.67 dengan kategori cukup beraroma cengkeh. Kualitas rasa donat (kayu manis) didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas rasa kayu manis donat kontrol (X_1) dengan donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) dapat dilihat pada Gambar 4.



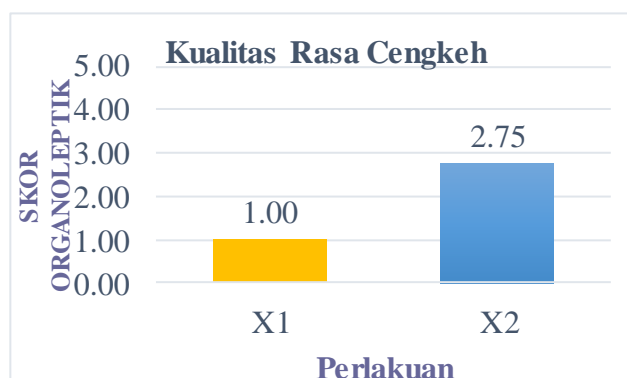
Gambar 4. Perbandingan Rata-rata Kualitas Rasa Kayu Manis Donat

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 8, rata-rata kualitas rasa kayu manis donat kontrol (X_1) mendapatkan nilai 1.00 dengan kategori tidak terasa kayu manis dan kualitas donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) mendapatkan nilai 3.08 dengan kategori cukup terasa kayu manis. Kualitas rasa donat (adas manis) didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas rasa adas manis donat kontrol (X_1) dengan donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Perbandingan Rata-rata Kualitas Rasa Adas Manis Donat

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 9, rata-rata kualitas rasa adas manis donat kontrol (X_1) mendapatkan nilai 1.00 dengan kategori tidak terasa adas manis dan kualitas donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) mendapatkan nilai 2.75 dengan kategori cukup terasa adas manis. Kualitas rasa cengkeh didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas rasa cengkeh donat kontrol (X_1) dengan donat yang menggunakan air rebusan rempah (X_2) dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Perbandingan Rata-rata Kualitas Rasa Cengkeh Donat

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 10, rata-rata kualitas rasa cengkeh donat kontrol (X_1) mendapatkan nilai 1.00 dengan kategori tidak terasa cengkeh dan kualitas donat yang menggunakan air rebusan.

Aroma yang ditimbulkan oleh makanan berpengaruh dalam menentukan kelezatan makanan sesuai bahan yang terkandung pada makanan tersebut (Ernawati, 2015). Aroma biasanya berasal dari adanya senyawa dari bahan yang digunakan. Bahan atau senyawa yang ditambahkan pada makanan untuk meningkatkan cita rasa biasanya zat-zat yang mengandung senyawa atsiri (Brown, 2009). Senyawa atsiri yang digunakan umumnya berasal dari tumbuh-tumbuhan dan rempah-rempah. Aroma donat yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu beraroma kayu manis, adas manis dan cengkeh.

Kualitas aroma (kayu manis) donat diperoleh data X_1 sebesar 1.00 dan X_2 sebesar 2.92 dengan selisih sebesar $1.00 - 2.92 = -1.92$. Uraian data yang telah diuji diperoleh bahwa nilai p -value $0.00016 < 0.05$ sehingga H_0 ditolak. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan kualitas aroma (kayu manis) diantara kedua perlakuan. Kualitas aroma (adas manis) donat diperoleh data X_1 sebesar 1.00 dan X_2 sebesar 2.75 dengan selisih sebesar $1.00 - 2.75 = -1.75$. Uraian data yang telah diuji diperoleh bahwa nilai p -value $0.00110 < 0.05$ sehingga H_0 ditolak. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan kualitas aroma (adas manis) diantara kedua perlakuan.

Kualitas aroma (cengkeh) donat diperoleh data X_1 sebesar 1.00 dan X_2 sebesar 1.67 dengan selisih sebesar $1.00 - 2.67 = -1.67$. Uraian data yang telah diuji diperoleh bahwa nilai p -value $0.00002 < 0.05$ sehingga H_0 ditolak. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan kualitas aroma (cengkeh) diantara kedua perlakuan.

Rasa merupakan aspek terpenting dalam suatu cita rasa masakan. Wisnu (2012:102) menyatakan bahwa "Rasa merupakan gabungan dari semua perasaan yang terdapat dalam mulut, termasuk mouth-feel. Menurut Lukito, (2017) menyatakan bahwa rasa ialah respon indera pengecap terhadap ransangan syaraf seperti manis, asin, asam, dan pahit. Rasa menjadi faktor utama penentu daya terima konsumen dan memegang peranan penting dalam pengambilan keputusan terhadap tingkat kesukaan pada suatu makanan. Rasa donat yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu rasa kayu manis, adas manis dan cengkeh.

Kualitas rasa (kayu manis) donat diperoleh data X_1 sebesar 1.00 dan X_2 sebesar 3.08 dengan selisih sebesar $1.00 - 3.08 = -2.08$. Uraian data yang telah diuji diperoleh bahwa nilai p -value $0.00012 < 0.05$ sehingga H_0 ditolak. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan kualitas rasa (kayu manis) diantara kedua perlakuan.

Kualitas rasa (adas manis) donat diperoleh data X_1 sebesar 1.00 dan X_2 sebesar 2.75 dengan selisih sebesar $1.00 - 2.75 = -1.75$. Uraian data yang telah diuji diperoleh bahwa nilai p -value $0.00013 < 0.05$ sehingga H_0 ditolak. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan kualitas rasa (adas manis) diantara kedua perlakuan.

Kualitas rasa (cengkeh) donat diperoleh data X_1 sebesar 1.00 dan X_2 sebesar 2.75 dengan selisih sebesar $1.00 - 2.75 = -1.75$. Uraian data yang telah diuji diperoleh bahwa nilai p -value $0.00013 < 0.05$ sehingga H_0 ditolak. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan kualitas rasa (cengkeh) diantara kedua perlakuan.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan kualitas aroma terbaik terdapat pada perlakuan X_2 dengan kategori aroma khas rempah (kayumanis, adas manis dan cengkeh). Hasil statistik menyatakan bahwa terdapat perbedaan antara donat kontrol (X_1) dan donat dengan air rebusan rempah (X_2) dari segi aroma. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan kualitas rasa terbaik terdapat pada perlakuan X_2 dengan kategori rasa khas rempah (kayumanis, adas manis dan cengkeh). Hasil statistik menyatakan bahwa terdapat perbedaan antara donat kontrol (X_1) dan donat dengan air rebusan rempah (X_2) dari segi rasa.

DAFTAR REFERENSI

- Alwi, Hasan. (2011). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150-158.
- Asri, R. F., & Faridah, A. (2021). Analysis Of The Quality Of Tilapia Meatballs Produced From The Addition Of Seaweed As A Thickener. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(3), 228-234.
- Brown P., 2009. Seasoning, and Flavours. Di dalam : Tarte R. editor Ingridients in Meat Products : Properties, Functionality and Applications. Research, Development & Quality Kraft Foods Inc.
- Cahyadi Wisnu. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi kedua. PT. Bumi Aksara. Jakarta
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82-95.

-
- Menkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 147/Menkes/Per/I/2010 tentang Perizinan Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI; 2010.
- Naftali, C. (2021). *Pengaruh Penggunaan Cairan Rempah Pada Pembuatan Roti Soft Roll Terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Septiana, A.T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech*, 37(1), 7.
- Sugiyono. 2010. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung
- Tuti Soenardi. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Widya, A. (2019). *Peran Guru Dan Orang Tua Dalam Meningkatkan Prestasi Belajar Siswa Kelas XI IPS Di SMA Negeri Model Terpadu Madani* (Doctoral dissertation, Universitas Tadulako).