

**“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN
TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*) TERHADAP
KARAKTERISTIK DONAT YANG DIPERKAYA
ANTIOKSIDAN DARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus
polyrhizus*)”**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN
TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*) TERHADAP
KARAKTERISTIK DONAT YANG DIPERKAYA
ANTIOKSIDAN DARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus
polyrhizus*)”**

AGRIWI PRAVIA ABIMANYU

1611122040



Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh

Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

“Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Donat yang Diperkaya Antioksidan dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)”

Agriwi Pravia Abimanyu, Novizar Nazir, Anwar Kasim

ABSTRAK

Tepung terigu merupakan salah satu bahan pangan yang angka konsumsinya sangat tinggi di Indonesia, pada penelitian ini dilakukan substitusi tepung terigu dengan tepung sukun sehingga penggunaan tepung terigu dapat dikurangi. Produk yang dipilih adalah donat, donat ini nantinya akan diperkaya antioksidan dari buah naga merah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan perbandingan tepung terigu dengan tepung sukun terhadap karakteristik donat. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan (substitusi tepung sukun 0%, 10%, 20%, 30%) dan 3 kali ulangan pada analisis fisik, analisis kimia dan uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh nilai rendemen 98,72%-99,04%, nilai volume pengembangan 28,33%-60,67%, nilai kadar air 16,09%-18,08%, nilai kadar abu 0,97%-1,15%, nilai kadar protein 14,73%-17,80%, nilai kadar lemak 24,19%-29,48%, nilai kadar karbohidrat 35,65%-41,85%, dan aktivitas antioksidan 6,46%-14,21%. Berdasarkan uji organoleptik substitusi tepung terigu dengan tepung sukun berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian, semakin tinggi konsentrasi tepung sukun yang disubstitusikan pada pembuatan donat maka semakin kurang disukai oleh konsumen.

Kata Kunci: Donat, Tepung sukun, Buah naga merah, Substitusi, Antioksidan

“Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Donat yang Diperkaya Antioksidan dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)”

Agriwi Pravia Abimanyu, Novizar Nazir, Anwar Kasim

ABSTRACT

Wheat flour is one of the foodstuffs with a very high consumption rate in Indonesia. In this study, a substitution of wheat flour with breadfruit was carried out so that the use of wheat flour could be reduced. The product chosen is donuts, these donuts will be enriched with antioxidants from red dragon fruit. The purpose of this study was to determine the effect of the difference in the ratio of wheat flour to breadfruit flour on the characteristics of donuts. This study used a completely randomized design method (CRD) with 4 treatments (breadfruit flour substitution 0%, 10%, 20%, 30%) and 3 replications on physical analysis, chemical analysis and organoleptic tests. Based on the research results, the yield value was 98.72%-99.04%, the volume development value was 28.33%-60.67%, the moisture content value was 16.09%-18.08%, the value of the ash content was 0.97%-1.15%, the value of protein content was 14.73%-17.80%, the value of fat content was 24.19%-29.48%, the value of carbohydrate content was 35.65%-41.85%, and antioxidant activity was 6.46 %-14.21%. Based on the organoleptic test, substitution of wheat flour with breadfruit flour had a significant effect on color, aroma, texture and taste. Based on the research results, the higher the concentration of breadfruit flour substituted for making donuts, the less favored by consumers.

Kata Kunci: Donuts, Breadfruit Flour, Red Dragon Fruit, Substitution, Antioxidants