

Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Kentang *Ready to Cook* Setelah Proses Pembekuan

Halimahtussahdiah Dalimunthe¹, Novelina², Aisman²

¹ *Alumni Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163*

² *Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163*

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Total Quality Control (TQC) Fakultas Teknologi Pertanian, Laboratorium Kimia, Biokimia Hasil Pertanian dan Gizi Pangan Teknologi Hasil Pertanian dan Laboratorium Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas pada bulan April sampai dengan Juni 2012. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar pengaruh pembekuan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik donat kentang *ready to cook* setelah proses pembekuan dan sebagai peluang usaha dalam industri makanan. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah Donat kentang *ready to cook* A (Tanpa pembekuan), B (Pembekuan 6 hari), C (Pembekuan 12 hari), D (Pembekuan 18 hari), E (Pembekuan 24 hari) dan F (Pembekuan 30 hari). Data yang diperoleh di analisis dengan uji F kemudian dilanjutkan dengan uji *Tukey Honestly Significant Difference (Tukey-HSD)* pada taraf nyata 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pembekuan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap derajat pengembangan, kadar air, kadar lemak, daya serap minyak, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar pati dan terhadap analisis nilai kalori. Hasil uji organoleptik dan analisis kimia menunjukkan produk B yaitu donat kentang *ready to cook* pembekuan 6 hari merupakan produk terbaik dengan penerimaan panelis yang menyatakan suka dan sangat suka untuk aroma, warna dan rasa 90% dan tekstur 95% dengan derajat pengembangan 87,67%, nilai kadar air 21,67%, kadar lemak 23,67%, daya serap minyak 17,00%, kadar abu 3,00%, kadar protein 8,67%, kadar karbohidrat 51,00%, analisis nilai kalori 422,67 Kkal/100gr dan kadar pati 13,00%.

Kata kunci : kentang, donat kentang, pembekuan