

DONAT REBUNG AMPEL (*BAMBUSA VULGARIS*) UNTUK MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL

Ampel Bamboo Shoots (Bambusa Vulgaris) Doughnuts To Support Local Food Diversification

Kadek Lina Sukasri Putri¹⁾, Ni Made Suriani¹, Risa Panti Ariani¹

¹⁾Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan,
Universitas Pendidikan Ganesha
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja Bali

*Korespondensi Penulis: lina.sukasri@undiksha.ac.id

Submit: 11-09-2025. Revisi: 13-09-2025. Diterima: 16-09-2025

ABSTRACT

This study aims to describe: 1) the formulation of ampel bamboo shoot (Bambusa vulgaris) doughnuts to support local food diversification, and 2) the level of preference for ampel bamboo shoot (Bambusa vulgaris) doughnuts to support local food diversification. Ampel bamboo shoot is a local food with high nutritional content, especially rich in fiber, which enhances the nutritional value of doughnuts. In every 100 grams, it contains approximately 25 kcal energy, 0.8 g protein, 5.3 g carbohydrates, and 9.7 g dietary fiber. This quantitative descriptive study used an experimental method with a hedonic test panel of 50 general public consumer panelists. Data were collected via an observation sheet measuring community preference using a Likert scale. The results show that: 1) a good formulation for ampel bamboo shoot (Bambusa vulgaris) doughnuts to support local food diversification was obtained after two experimental processes, and 2) the panelists' level of preference for ampel bamboo shoot (Bambusa vulgaris) doughnuts to support local food diversification was reviewed from five aspects, namely: color aspect with a score of 4.94, texture aspect with a score of 4.88, aroma aspect with a score of 4.92, taste aspect with a score of 4.62, and shape aspect with a score of 4.86. Based on the average scores, the ampel bamboo shoot (Bambusa vulgaris) doughnut product to support local food diversification falls into the category of highly liked.

Keywords: *ampel bamboo shoots, bamboo shoots puree, doughnuts, local food diversification*

PENDAHULUAN

Donat adalah sejenis makanan panggang yang berbentuk seperti cincin dengan lubang ditengahnya, atau sering kali bagian dalamnya berbentuk bulat dengan isian manis seperti selai atau krim (Yanti, 2024). Donat terbuat dari adonan tepung terigu, gula pasir, telur, ragi, susu bubuk, garam, dan margarin. Donat memiliki bentuk bulat dan berlubang di bagian tengah, hal ini memiliki tujuan untuk membantu penyebaran panas ketika dipanggang ataupun digoreng. Lubang ditengah ini akan mencegah keadaan

dimana adonan yang diluar lebih dulu matang sementara bagian dalamnya masih mentah (Sufi, 2009). Donat merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di semua kalangan baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa dan banyak dijual di mal-mal, pasar-pasar dan warung-warung (Simbolon, dkk 2020). Donat banyak disukai mulai dari anak-anak hingga dewasa (Husna *et al.*, 2022). Salah satu aspek penting dalam pembuatan donat adalah fermentasi, yang berperan dalam menentukan tekstur dan rasa akhir produk.

Fermentasi merupakan proses perubahan kimia yang terjadi pada suatu substrat organik dengan bantuan enzim yang dihasilkan oleh mikroorganisme. Fermentasi yang optimal dapat meningkatkan kualitas donat, menghasilkan tekstur yang lebih empuk, serta menciptakan aroma khas yang lebih menarik. Oleh karena itu, pemahaman mengenai fermentasi dan teknik penggunaannya sangat penting dalam inovasi pembuatan donat, terutama bagi industri *bakery* yang ingin menciptakan produk dengan kualitas unggul dan cita rasa yang khas (Iskandar, 2023).

Tren konsumsi makanan sehat di Indonesia mengalami peningkatan, ditunjukkan oleh survei yang dilakukan oleh (Purwanto, 2025) melaporkan bahwa konsumen Indonesia aktif mencari produk makanan dengan nilai gizi lebih baik. Sebanyak 72% konsumen menyatakan kesediaan membayar lebih untuk produk pangan yang diperkaya dengan nutrisi tambahan. Hal ini juga didukung oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes) dengan mengusung tema "Gizi Seimbang untuk Generasi Unggul". Tema ini menegaskan pentingnya pola makan sehat dan bergizi dalam mendukung tumbuh kembang generasi muda yang cerdas dan sehat, sekaligus sebagai langkah pencegahan terhadap berbagai penyakit tidak menular yang dapat muncul akibat pola makan tidak seimbang (Aprillita *et al.*, 2025). Melihat banyaknya masyarakat yang gemar mengonsumsi donat dan tren konsumsi makanan sehat yang semakin digencarkan (Setiadi & Ruswanti, 2024), hal ini menimbulkan peluang untuk menciptakan variasi donat yang lebih bernutrisi, misalnya dengan substitusi bahan-bahan yang lebih sehat. Dengan demikian, pengembangan donat yang lebih sehat tidak hanya memenuhi permintaan pasar yang besar, tetapi juga selaras dengan kebutuhan konsumen yang semakin peduli akan kesehatan.

Salah satu pangan lokal yang berpotensi untuk diolah yaitu rebung ampel. Rebung ampel (*bambusa vulgaris*) merupakan tunas muda atau anakan yang masih muda yang tumbuh dari akar bambu dan muncul di permukaan dasar rumpun bambu, biasanya dipenuhi oleh gelugut atau rambut bambu. Rebung termasuk bagian tanaman bambu yang sering dimanfaatkan sebagai bahan makanan karena teksturnya yang renyah, rasa manis, dan aroma khas. Dalam setiap 100 gram rebung ampel, terkandung sekitar 25 kkal energi, 0,8 g protein, 5,3 g karbohidrat, dan 9,7 g serat pangan yang sangat tinggi (Nongdam & Tikendra, 2014). Selain itu, rebung juga mengandung sejumlah vitamin dan mineral penting seperti vitamin B1 (*thiamin*), B2 (*riboflavin*), dan kalium yang berperan dalam menjaga kesehatan jantung dan tekanan darah (Fauzi, 2018). Rebung ampel (*bambusa vulgaris*) memiliki banyak sekali keunggulan. Kandungan seratnya yang tinggi berkontribusi pada kesehatan pencernaan dengan membantu melancarkan buang air besar dan mencegah konstipasi (Marie, 2020). Selain itu, rebung juga diketahui dapat menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) dalam darah, sehingga berpotensi mengurangi risiko penyakit kardiovaskular.

Rebung segar umumnya tidak bertahan lama karena kadar air rebung yang tinggi berkisar antara 90,61-92,88% sehingga diperlukan penanganan lanjutan (Lestari *et al.*, 2016). Pangan lokal khususnya yang ada di Bali sebagai bahan olahan yang berlimpah pada saat panen kalau dibiarkan rebung ampel ini cepat rusak hitam-hitam sehingga diolah menjadi *puree*. *Puree* adalah makanan yang dihaluskan dengan cara diblender atau diulek sampai teksturnya lembut dan kental. *Puree* rebung adalah olahan makanan berbahan dasar rebung (tunas bambu muda) yang telah dihaluskan hingga teksturnya menjadi lembut seperti bubur atau pasta untuk memudahkan pencernaan dan meningkatkan nilai gizi, khususnya dalam

konsumsi anak-anak dan orang tua (Yulianti, 2020). Persiapan rebung mengacu pada (Putra, 2009). Rebung dipilih yang masih muda, berwarna putih, dan belum terlihat serat-serat bambu. Rebung yang telah dipilih sesuai kriteria selanjutnya dicuci dan dibersihkan. Bagian pangkal rebung dibuang, dan yang akan digunakan adalah bagian tengah dan ujung rebung. Bagian tengah dan ujung rebung lalu diiris tipis-tipis. Selanjutnya, irisan rebung direndam selama 12 jam dalam air bersih dengan perbandingan air dan rebung yakni 2:1. Rebung yang telah direndam kemudian ditiriskan dan direbus selama 30 menit. Rebung yang telah direbus kemudian dihaluskan selama 2-3 menit dengan menggunakan blender hingga berbentuk bubur.

Tantangan dalam mencari rebung yaitu keterbatasan musim. Rebung hanya tumbuh pada musim tertentu, sehingga pasokan tidak selalu tersedia sepanjang tahun. Hal ini menyebabkan kesulitan dalam mendapatkan bahan baku secara konsisten. Siklus musiman merupakan pola perubahan lingkungan yang terjadi secara periodik dalam satu tahun, meliputi perubahan suhu, curah hujan, dan intensitas cahaya matahari. Di Indonesia, yang beriklim tropis, perubahan ini sangat memengaruhi pertumbuhan berbagai jenis tanaman, termasuk bambu dan buah-buahan tropis seperti nangka. Salah satu fenomena menarik adalah kemunculan banyak rebung (tunas muda bambu) saat musim buah nangka. Hal ini berkaitan erat dengan kesamaan siklus musiman dan kondisi lingkungan yang mendukung pertumbuhan keduanya. Berdasarkan berbagai sumber, musim nangka di Indonesia biasanya terjadi antara bulan Februari hingga Agustus, meskipun bisa sedikit berbeda tergantung pada daerahnya. Dengan demikian, permintaan rebung meningkat karena ketersediaannya yang melimpah dan keberadaannya yang berdekatan dengan musim panen buah nangka, sehingga masyarakat mencari rebung sebagai bahan

pangan segar yang bernilai ekonomis dan gizi tinggi pada waktu yang sama (Gassner, 2022).

Ketahanan pangan berkaitan erat dengan penguatan sumber pangan lokal. Oleh karena itu, rebung dipilih sebagai bahan utama untuk diolah menjadi *puree* sebagai bentuk inovasi, sehingga pangan ini dapat diterima oleh anak-anak hingga orang tua serta mendukung modernisasi pola konsumsi masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi donat rebung yang paling tepat dan sesuai, serta untuk mengukur tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat rebung, dengan harapan dapat mendukung upaya diversifikasi pangan lokal melalui pengembangan produk inovatif yang memanfaatkan bahan baku rebung ampel secara optimal.

METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan donat rebung diantaranya terdiri dari timbangan digital, *hand mixer*, piring stainless, baskom stainless, cetakan donat, spuit, *rolling pin*, blender, gelas ukur, *scraper*, sendok ukur, panci, wajan, kompor, talenan, pisau, sumpit, ayakan tepung, loyang, gelas belimbing, lap kain, bambu buluh mini, dan *box container*.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan donat yaitu *puree* rebung, tepung protein tinggi, tepung protein sedang, gula pasir, susu bubuk, ragi instan, telur, air, margarin, dan garam.

Tahapan Penelitian

1. Pencarian Rebung Ampel. Rebung dipilih yang masih muda, berwarna putih, dan belum terlihat serat-serat bambu.
2. Pembuatan *Puree* Rebung. Rebung yang telah dipilih sesuai kriteria selanjutnya dicuci dan dibersihkan. Bagian pangkal rebung dibuang, dan

yang akan digunakan adalah bagian tengah dan ujung rebung. Bagian tengah dan ujung rebung lalu diiris tipis-tipis. Selanjutnya, irisan rebung direndam selama 12 jam dalam air bersih dengan perbandingan air dan rebung yakni 2:1. Rebung yang telah direndam kemudian ditiriskan dan direbus selama 30 menit. Rebung yang telah direbus kemudian dihaluskan selama 2-3 menit dengan menggunakan blender hingga berbentuk bubur.

3. Pembuatan Adonan Biang. Siapkan gelas masukkan ragi dan gula pasir. Tuang air hangat. Diamkan sekitar 10 menit sampai muncul gelembung.
4. Pencampuran Bahan. Siapkan wadah. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, *puree* rebung, gula pasir, telur, dan bahan biang, aduk rata. Uleni sampai setengah kalis. Masukkan margarin dan garam, uleni sampai kalis elastis.
5. Pengistirahatan Adonan. Bulatkan adonan, tutup dengan serbet, diamkan selama 30 menit.
6. Pembentukan Adonan. Kempiskan adonan, lalu bagi adonan menjadi 40 gr, bentuk bulat donat dan lubangi di tengahnya. Diamkan lagi selama 20 menit.
7. Penggorengan. Adonan digoreng hingga matang.
8. Tahap Penyelesaian. Donat rebung yang sudah matang dikeluarkan dari penggorengan, dan ditiriskan. Setelah dingin donat rebung dikemas dengan plastik OPP ukuran 10x10 cm.

Rancangan Percobaan

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen dengan tujuan untuk menggantikan bahan utama kentang menggunakan rebung dalam proses pembuatan donat. Penelitian ini menggunakan dua perlakuan formulasi donat rebung, yaitu F1 dan F2, yang berbeda pada komposisi gula pasir dan air. Setiap perlakuan dilakukan sebanyak dua

kali pengulangan untuk memperoleh donat dengan kualitas yang diharapkan. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Tata Boga, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha (UNDIKSHA) Singaraja.

Tabel 2. Formulasi Donat Rebung

Bahan	F1	F2
<i>Puree</i> Rebung	100 gram	100 gram
Tepung Protein Tinggi	150 gram	150 gram
Tepung Protein Sedang	100 gram	100 gram
Gula Pasir	45 gram	50 gram
Susu Bubuk	10 gram	10 gram
Ragi Instan	5 gram	5 gram
Telur	50 gram	50 gram
Air	55 ml	40 ml
Margarin	40 gr	40 gram
Garam	1,5 gram	1,5 gram

Sumber: (Data primer, 2025)

Metode Analisis

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen. Subjek penelitian terdiri dari 50 panelis tidak terlatih yang berasal dari berbagai kalangan masyarakat umum. Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data yaitu metode observasi. Pada penelitian ini observasi yang dilakukan yaitu panelis menilai mengenai donat rebung pada aspek yang disajikan peneliti dengan kriteria yang ditentukan dari warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk.

Instrumen penelitian digunakan untuk mengumpulkan data agar mudah diolah. Penelitian ini menggunakan lembar uji hedonik yang divalidasi terlebih dahulu. Uji hedonik merupakan suatu evaluasi produk dimana panelis diberikan pertanyaan terkait aspek positif dan negatif dari produk yang disediakan (Asropi dkk., 2023). Uji hedonik ini bertujuan mengumpulkan data dengan meminta panelis menilai donat rebung berdasarkan warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk. Penilaian dilakukan menggunakan skala 1-5, dan panelis

diminta memberikan masukan atau perbaikan produk.

Data yang dihasilkan dalam penelitian ini bersumber pada lembar uji hedonik yang diberikan kepada panelis. Berikut merupakan rumus yang digunakan dalam proses analisis data terhadap kesukaan donat rebung dari penggunaan substitusi rebung ampel diadaptasi dari (Mertasari, 2021).

$$\text{Mean (M)} = \frac{\sum X}{N}$$

Keterangan Rumus:

M = Mean (rata-rata)

$\sum X$ = Jumlah masing-masing skor (warna, tekstur, aroma, dan rasa)

N = Jumlah (sampel)

Data akhir berupa angka diartikan secara kuantitatif menggunakan pedoman konversi skala 5 oleh (Mertasari, 2021). Adapun pedoman skala yang digunakan untuk mengetahui respon panelis terhadap donat rebung dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Rumus Pedoman Konversi Skala 5

Rentang Skor	Nilai Angka	Aspek Hedonik
M + 1,5 SD → M + 3,0 SD	4,00 – 4,99	Sangat Suka
M + 0,5 SD → M + 1,5 SD	3,34 – 3,99	Suka
M – 0,5 SD → M + 0,5 SD	2,68 – 3,33	Cukup Suka
M – 1,5 SD → M – 0,5 SD	2,02 – 2,67	Tidak Suka
M – 3,0 SD → M – 1,5 SD	1,02 – 2,01	Sangat Tidak Suka

Sumber: (Mertasari, 2021)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah mencapai formulasi optimal donat rebung melalui proses eksperimen yang terperinci dengan beberapa tahapan, penelitian dilanjutkan dengan tahap uji kesukaan untuk mengetahui respon panelis terhadap produk donat rebung. Uji kesukaan ini melibatkan 50 orang panelis dari masyarakat umum yang dinilai mewakili konsumen potensial. Penilaian panelis berfokus pada lima aspek kunci: warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk.

Penilaian ini bertujuan mengumpulkan data kuantitatif yang akurat dan representatif. Data tersebut kemudian dianalisis statistik dan diinterpretasikan menjadi kalimat kualitatif berdasarkan kriteria penilaian yang telah ditetapkan. Analisis ini bertujuan menentukan tingkat kesukaan panelis dan mengidentifikasi kelebihan serta kekurangan produk. Hasil analisis ini disajikan dalam tabel data uji hedonik donat rebung berikut, yang memberikan gambaran komprehensif tentang kualitas produk.

Tabel 4. Hasil Data Uji Kesukaan Donat Rebung

No	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Bentuk
M	247	244	246	231	243
N	50	50	50	50	50
$\sum x$	4,94	4,88	4,92	4,62	4,86

Sumber: (Data primer, tahun 2025)

Setelah mendapatkan data kuantitatif, maka dilanjutkan dengan menganalisis data agar bisa diartikan secara kualitatif. Dalam

mencari rata-rata maka digunakan rumus jumlah nilai keseluruhan responden dibagi dengan jumlah responden. Berikut disajikan secara terperinci hasil uji

kesukaan terhadap donat rebung dalam tabel 5.

Tabel 5. Hasil Uji Kesukaan Donat Rebung

Aspek Penilaian	Nilai	Kriteria
Warna	4,94	Sangat suka
Tekstur	4,88	Sangat suka
Aroma	4,92	Sangat suka
Rasa	4,62	Sangat suka
Bentuk	4,86	Sangat suka

Sumber: (Data primer, tahun 2025)

Berdasarkan hasil uji hedonik pada tabel 5 yang menggunakan pedoman skala 5, donat rebung mendapatkan respon yang positif dari masyarakat. Berikut dijelaskan lebih mendalam terkait respon masyarakat terhadap donat rebung dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk.

1. Warna

Warna merupakan salah satu parameter organoleptik yang pertama kali diamati oleh panelis melalui indera penglihatan. Tampilan warna yang menarik dapat meningkatkan daya tarik produk dan mendorong panelis maupun konsumen untuk mencicipinya. Warna menentukan produk pangan dapat diterima atau sebaliknya. Lemak, gula, dan telur sebagai bahan yang digunakan mempengaruhi warna donat yang dihasilkan. Selain itu, suhu dan lama penggorengan juga mempengaruhi warna donat yang dihasilkan sehingga jika suhu dan lama penggorengan tidak dikontrol akan menghasilkan donat yang berwarna coklat lebih gelap (Mawaddah & Sulistiyanti, 2021). Warna coklat keemasan pada donat rebung diperoleh melalui proses penggorengan menggunakan minyak banyak dengan suhu 180°C dengan total waktu penggorengan donat adalah sekitar 2 menit. Setelah digoreng selama sekitar 1 menit pada satu sisi, donat dibalik untuk digoreng sisi lainnya selama 1 menit lagi agar matang merata dan berwarna coklat keemasan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa warna donat rebung berada dalam kategori sangat disukai oleh panelis.

2. Tekstur

Tekstur merupakan penginderaan yang berhubungan dengan rabaan atau sentuhan. Tekstur pada donat dipengaruhi oleh penggunaan *puree* rebung dan lama fermentasi, serta pori-pori donat yang dihasilkan. Hal ini juga sesuai dengan pendapat (Anggraini, 2015) yang menyatakan bahwa tekstur donat ditentukan oleh pori-pori yang dihasilkan, semakin banyak pori-pori yang didapatkan maka donat semakin empuk, dan semakin sedikit pori-pori maka donat akan semakin keras. Dalam proses pembuatan donat, penambahan ragi pada campuran tepung terigu dan air merupakan tahap awal yang penting. Saat adonan diaduk, oksigen dari udara masuk dan digunakan oleh ragi untuk bernapas secara aerobik. Setelah oksigen habis, ragi beralih ke fermentasi anaerob, mengubah gula menjadi gas karbon dioksida. Gas ini terperangkap dalam jaringan gluten, sehingga adonan mengembang dan teksturnya menjadi lebih lembut. Proses ini tidak hanya mempengaruhi volume adonan tetapi juga struktur roti yang dihasilkan setelah pemanggangan (Nurfatihayati, dkk 2022). Tekstur lembut pada donat rebung diperoleh dari kombinasi penggunaan bahan baku tepung protein tinggi, susu bubuk, telur, ragi yang dipadukan dengan teknik pengulenan yang tepat. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tekstur donat rebung berada dalam kategori sangat disukai oleh panelis.

3. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter dalam evaluasi sifat sensori (organoleptik) yang dinilai melalui penerimaan indera penciuman. Aroma pada donat dipengaruhi oleh proses fermentasi yang mengubah komponen kimia dalam adonan melalui aktivitas mikroorganisme. Fermentasi yang optimal menghasilkan senyawa volatil khas yang memberikan aroma menarik dan menandakan kualitas produk akhir. Aroma pada donat tidak

hanya dipengaruhi oleh lama waktu fermentasi, tetapi juga oleh proses penggorengan. Pada saat penggorengan terjadi pengurangan kadar air yang selanjutnya digantikan oleh minyak, sehingga menyebabkan perubahan pada warna, aroma, tekstur, serta cita rasa donat. Aroma yang dihasilkan merupakan hasil kombinasi antara kandungan cita rasa alami pada minyak dan reaksi antara minyak dengan bahan pangan yang digoreng. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Ketaren, 2005), bahwa pemanasan minyak selama proses penggorengan dapat menghasilkan persenyawaan yang dapat menguap. Pengaturan waktu dan kondisi fermentasi sangat penting untuk menghasilkan aroma donat yang baik. Oleh karena itu, pemahaman mengenai fermentasi dan teknik penggunaannya sangat penting dalam inovasi pembuatan donat, terutama bagi industri *bakery* yang ingin menciptakan produk dengan kualitas unggul dan cita rasa yang khas (Iskandar, 2023). Aroma khas donat rebung adalah aroma margarin yang diperoleh melalui penggunaan bahan baku margarin yang dicampurkan ke dalam adonan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa aroma donat rebung berada dalam kategori sangat disukai oleh panelis.

4. Rasa

Rasa merupakan salah satu atribut sensoris yang berperan penting dalam menentukan tingkat penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap produk pangan. Sebagai indikator utama, rasa sangat memengaruhi daya terima konsumen. Hal ini sejalan dengan penelitian (Haryani, 2014) yang menjelaskan bahwa fermentasi tepung rebung sebagai substitusi tepung dalam pembuatan donat memengaruhi rasa dan aroma khas produk tersebut. Fermentasi tepung rebung menghasilkan aroma dan rasa volatil yang memberikan sentuhan rasa manis, gurih, dan sedikit asam pada donat. Salah satu contoh pengolahan bahan

pangan yang terkait dengan rasa adalah metode perendaman rebung menurut (Putra, 2009), yaitu dengan cara merendam irisan rebung dalam air selama 12 jam dengan perbandingan air dan rebung 2:1. Proses perendaman ini bertujuan untuk mengurangi kadar asam sianida (HCN) yang terkandung dalam rebung. Selama perendaman, asam sianida larut ke dalam air, sehingga saat air perendam dibuang, kadar asam sianida juga berkurang secara signifikan, menjadikan rebung tidak terasa pahit dan aman untuk dikonsumsi. Komposisi campuran tepung terigu dan tepung rebung yang telah difermentasi menghasilkan cita rasa dan aroma yang lebih dominan, sehingga donat rebung memiliki karakteristik rasa yang unik dan menarik. Rasa manis gurih pada donat rebung muncul sebagai hasil dari fermentasi rebung yang menghasilkan senyawa aroma dan rasa volatil khas. Rasa manis gurih donat rebung diperoleh melalui penggunaan bahan baku gula pasir dan rebung yang dicampurkan ke dalam adonan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa rasa donat rebung berada dalam kategori sangat disukai oleh panelis.

5. Bentuk

Bentuk merupakan salah satu atribut atau karakteristik fisik produk yang dinilai menggunakan indera penglihatan. Bentuk menjadi aspek penting dalam penilaian mutu produk karena dapat mempengaruhi daya tarik dan penerimaan konsumen terhadap produk pangan. Bentuk bulat dengan lubang di bagian tengah pada donat rebung diperoleh dari proses pencetakan. Bentuk donat yang bulat dengan lubang di bagian tengah dibuat agar permukaan donat yang terkena minyak saat digoreng menjadi lebih banyak. Lubang tengah ini memungkinkan donat matang lebih cepat dan merata karena panas minyak bisa langsung mengenai bagian tengah donat (Suhedy & Tommy Alfianto, 2020). Sehingga dapat disimpulkan bahwa bentuk

donat rebung berada dalam kategori sangat disukai oleh panelis.

KESIMPULAN

Formula yang digunakan untuk membuat donat rebung ampel (*bambusa vulgaris*) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal adalah formula yang didapatkan dari hasil pra-eksperimen kedua. Hasil dari pra-eksperimen ini menggunakan penambahan gula pasir sebanyak 50 gram, penambahan air sebanyak 15 ml pada rebung, dan pengurangan air sebanyak 15 ml pada adonan biang. Pada peneliti selanjutnya diharapkan mampu melakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan donat rebung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, E. F. (2015). Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Jurnal Boga*, 1(1), 63-70.
- Aprillita, D., Ingkiriwang, E., & Parashakti, R. D. (2025). Analisis Faktor-Faktor Keputusan Konsumen terhadap Pembelian Kuliner/Makanan Sehat di Kalangan Mahasiswa Universitas "XY". *Journal of Information System, Applied, Management, Accounting and Research*, 9(1), 414-421. <https://doi.org/10.52362/jisamar.v9i1.1773>
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11-18.
- Fauzi, H. M. (2018). Pengembangan Jiwa Kewirausahaan bagi Ibu Rumah Tangga di Desa Alasmalang dengan Memanfaatkan Rebung sebagai Bahan Aneka Olahan Kue. *INTEGRITAS : Jurnal Pengabdian*, 2(1), 12.
- Gassner, A., & Dobie, P. (2022). *Agroforestry: A Primer. Design and Management Principles For People and The Environment*. CIFOR-ICRAF: Bogor, Indonesia. <https://doi.org/10.5716/cifor-icraf/BK.2511>
- Haryani, M., Widawati, L., & Sari, E. R. (2014). Tepung Rebung Termodifikasi sebagai Substituen Terigu pada Pembuatan Donat Kaya Serat. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 1(1). <https://doi.org/10.37676/agritepa.v1i1.118>
- Husna, S., Ayu Lestari, P., Rahmi, L., & Fevria R. (2022). Pengaruh Waktu untuk Menghasilkan Mutu Organoleptik yang Tinggi pada Pembuatan Donat Kukus. *Prosiding SEMNAS BIO 2022 UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*, 2809-8447, 341-349.
- Iskandar. (2023). Pelatihan Pembuatan Donat Menggunakan Tepung Protein Sedang dan Tinggi di Kelurahan Pulo Brayan Darat II Lingkungan X Medan Timur. *Jurnal MABDIMAS*, 7(2), 1603-1610.
- Ketaren, S. (2005). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta, UI-Press.
- Lestari, A. P., P. K. D. Kencana, dan I. M. A. S. Wijaya. (2016). Pengaruh Suhu terhadap Karakteristik Pengeringan Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Kurz). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*. 4(1): 1-8.
- Mawaddah, O., & Sulistiyanti, T. D. (2021). Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Kadar Kalsium Dan Organoleptik Cookies Ubi Jalar Kuning. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(2), 217-222. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2021.05.02.5>
- Mertasari, N. M. (2021). *Pengujian Instrumen Penelitian Kuantitatif*. Rajawali Pers.
- Nongdam, P., & Tikendra, L. (2014). The Nutritional Facts of Bamboo Shoots and Their Usage as Important Traditional Foods of Northeast India. *International Scholarly Research Notices*, 2014, 1-17. <https://doi.org/10.1155/2014/679073>

- Nurfatihayati, Mutamima, A., Alfarisi, C. D., Drastinawati, & Yelmida. (2022). Pelatihan Pembuatan Donat Praktis dengan Metode Autolisis di Lingkungan Dharma Wanita Persatuan Fakultas Teknik Universitas Riau. *Warta Pengabdian Andalas*, 29(2), 123–129.
- Purwanto, A. (2025). *Perubahan Perilaku Konsumen terhadap Makanan Sehat di Indonesia: Studi Survei Nasional 2025*. Jakarta: Penerbit Nutrindo.
- Putra, I. N. K. (2009). Efektifitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu. *Agrotekno*. 15(2): 40–42.
- Setiadi, I., & Ruswanti, E. (2024). Analisa Kesadaran Masyarakat Terhadap Pola Hidup Sehat dengan Makanan Organik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(1), 20–25.
- Simbolon, D. T., Timur Ina, P., & Puspawati, G. A. K. D. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu dan *Puree* Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 400–411. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020009.104.p05>
- Sufi, S. (2009). *Sukses Bisnis Donat*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suhedy, T. A. (2020). *Kajian Tingkat Kualitas Donat Kombinasi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu*. Bachelor Thesis, STP AMPTA Yogyakarta.
- Yanti, F. S. D. (2024). Gambaran Sifat Sensori dan Nilai Gizi Donat dengan Penggunaan Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Gizi Ilmiah (JGI)*, 11(1) 28–34.
- Yulianti. (2020). *Nutrisi dan Pengolahan Makanan Tradisional*. Jakarta: Penerbit Gramedia.