

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

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

Kadek Lina Sukasri Putri<sup>1)</sup>, Ni Made Suriani<sup>1</sup>, Risa Panti Ariani<sup>1</sup>

<sup>1)</sup>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](mailto:lina.sukasri@undiksha.ac.id)

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

### ABSTRACT

*This study aims to describe the formulation of ampel bamboo shoots (bambusa vulgaris) doughnuts to support local food diversification and the preference level of ampel bamboo shoots (bambusa vulgaris) doughnuts to support local food diversification. The type of quantitative descriptive research with its research method is experimental. The hedonic test panelists amounted to 50 members of the general public who were included in the consumer panelists. The instrument used in the study was an observation sheet that stated the level of community panelists on ampel bamboo shoots (bambusa vulgaris) doughnuts to support local food diversification. The data was analyzed on a likert scale, namely very like, like, quite like, dislike, and very dislike. The results showed that the formulation of ampel bamboo shoots (bambusa vulgaris) doughnuts to support good local food diversification was obtained after going through two experimental processes. The panelists' level of preference for ampel bamboo shoots (bambusa vulgaris) doughnuts to support the diversification of local food in the color aspect obtained an average score of 4.94 with the category "very like", the texture aspect obtained an average score of 4.88 with the category "very like", the aroma aspect obtained an average score of 4.92 with the category "very like", the taste aspect obtained an average score of 4.62 with the category "very like", the shape aspect obtained an average score of 4.86 with the category "very liked", the shape aspect obtained an average score of 4.86 with the category "very liked". Based on this, it can be concluded that overall the level of preference of the panelists for ampel bamboo shoots (bambusa vulgaris) doughnuts to support the diversification of local food is in the category of very like.*

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

### PENDAHULUAN

Donat adalah produk *bakery* yang terbuat dari tepung terigu yang dibuat melalui proses fermentasi menggunakan ragi roti, kemudian digoreng (Pitriani, 2022). 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 di

tengah ini akan mencegah keadaan di mana adonan yang di luar 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.

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

Tren konsumsi makanan sehat di Indonesia mengalami peningkatan, ditunjukkan oleh survei yang dilakukan oleh (Purwanto, 2025) yang 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. Substitusi adalah proses penggantian bahan atau komponen dengan bahan lain yang memiliki fungsi serupa dalam pembuatan produk, bertujuan untuk memperoleh variasi produk dan atau meningkatkan

kualitas produk (Elisabet dkk., 2025). 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 jika dibiarkan rebung ampel ini cepat rusak dan berubah warna menjadi hitam, sehingga diolah menjadi *puree*. *Puree* adalah bahan makanan yang dihaluskan hingga mencapai tekstur yang

lembut dan seragam (Putrawan dkk., 2025). *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 utama dalam mencari rebung adalah keterbatasan musim, karena rebung hanya tumbuh pada waktu tertentu sehingga pasokannya tidak tersedia sepanjang tahun. Siklus musiman di Indonesia, yang meliputi perubahan suhu, curah hujan, dan cahaya matahari, mempengaruhi pertumbuhan tanaman seperti bambu dan nangka. Rebung banyak muncul saat musim nangka, yang berlangsung dari Februari hingga Agustus, karena keduanya dipengaruhi oleh kondisi lingkungan yang sama. Ketersediaan rebung yang berlimpah saat musim nangka meningkatkan permintaan sebagai bahan pangan segar yang bernilai ekonomis dan bergizi (Gassner, 2022).

Diversifikasi pangan lokal merupakan upaya strategis dalam meningkatkan ketahanan pangan serta pemanfaatan bahan baku lokal yang memiliki potensi gizi dan nilai ekonomi

tinggi. Pengembangan inovasi produk pangan diperlukan untuk memperluas variasi konsumsi masyarakat dan meningkatkan daya saing produk olahan berbasis sumber daya daerah. Menurut (Damiani & Suriani, 2020), pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal dapat memperkuat diversifikasi pangan melalui penerapan inovasi teknologi dan formulasi bahan yang tepat. Penelitian (Ariani *et al.*, 2021) menunjukkan bahwa pemanfaatan tepung mocaf dalam pembuatan pie susu dengan penambahan *superfood* spirulina mampu meningkatkan nilai gizi dan daya tarik produk lokal. Hasil penelitian (Jannah dkk., 2023) juga memperlihatkan bahwa substitusi tepung kulit buah naga merah pada kue nagtar memberikan pengaruh positif terhadap mutu hedonik dan tingkat kesukaan konsumen. Selain itu, (Murtiasa dkk., 2021) membuktikan bahwa substitusi tepung mocaf dan ekstrak bunga telang pada kue klepon dapat menghasilkan inovasi pangan dengan karakteristik menarik dan nilai jual yang lebih tinggi.

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 lap kain, 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. Tahap 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   |
| $\Sigma x$ | 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. Berdasarkan hasil uji kesukaan terhadap 50 responden, diperoleh nilai rata-rata 4,94 dengan kategori “sangat suka”. Nilai ini menunjukkan bahwa panelis sangat menyukai warna coklat keemasan donat rebung karena memberikan penampilan menarik, menandakan kematangan yang optimal, serta meningkatkan persepsi rasa yang enak sehingga mendorong minat konsumen untuk mencoba dan mengonsumsi produk.

### 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. Berdasarkan hasil uji kesukaan terhadap 50 responden, diperoleh nilai rata-rata 4,88 dengan kategori “sangat suka”. Nilai ini menunjukkan bahwa panelis sangat menyukai tekstur donat rebung karena terasa lembut, empuk, dan tidak keras saat digigit, serta memiliki pori-pori yang halus dan seragam sehingga memberikan sensasi yang menyenangkan saat dikonsumsi.

### 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. Berdasarkan hasil uji kesukaan terhadap 50 responden, diperoleh nilai rata-rata 4,92 dengan kategori “sangat suka”. Nilai ini menunjukkan bahwa panelis sangat menyukai aroma donat rebung karena menghasilkan aroma khas margarin yang harum dan lembut, tidak menyengat, serta berpadu seimbang dengan aroma hasil proses penggorengan sehingga memberikan kesan aroma yang menggugah selera.

### 4. Rasa

Rasa merupakan salah satu atribut sensoris yang berperan penting dalam menentukan tingkat penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap produk pangan. Rasa adalah sensasi yang ditangkap oleh indera pengecap akibat adanya rangsangan kimia dari bahan pangan, yang meliputi rasa manis, asin, asam, pahit, dan umami. Sebagai indikator utama, rasa sangat memengaruhi daya terima konsumen terhadap suatu produk. 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. Berdasarkan data hasil uji kesukaan kepada masyarakat konsumen terhadap formula yang digunakan, dari 50 responden diperoleh nilai rata-rata 4,62 dengan kategori “sangat suka.” Nilai ini menunjukkan bahwa panelis sangat menyukai rasa donat rebung karena kombinasi rasa manis dan gurih yang seimbang serta aroma khas rebung yang lembut. Meskipun terdapat sebagian panelis yang menilai rasa manisnya kurang kuat dan belum sepenuhnya menyukai cita rasa rebung, secara keseluruhan produk tetap digemari karena memberikan sensasi rasa yang unik, lembut, dan tidak pahit.

## 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 Alfiyanto, 2020). Berdasarkan hasil uji kesukaan terhadap 50 responden, diperoleh nilai rata-rata 4,86 dengan kategori “sangat suka”. Nilai ini menunjukkan bahwa panelis sangat menyukai bentuk donat rebung karena memiliki bentuk yang seimbang dan simetris, serta menunjukkan penampilan produk yang menarik dan menggambarkan mutu yang terjaga dengan baik.

## 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 dapat mengurangi proporsi rebung pada formulasi agar menghasilkan cita rasa yang lebih sesuai dengan penerimaan konsumen.

## 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>
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2021). *Processing Mocaf Into Pie Susu With The Addition Of Super Food 'Spirulina'*. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1), 012078. <https://doi.org/10.1088/17426596/1810/1/012078>
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18.
- Damiati, & Suriani, N.M. (2020). *Development Of Bit Fruit Extract (Beetroot) As A Natural Color For Tempe Noodle Products*. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1), 012077. <https://doi.org/10.1088/17426596/1810/1/012077>
- Ekayani, Ida Ayu Putu Hemy. (2018). *"Entrepreneur Community Prospect of Snack Made from Local Food by Balinese Women"*. *International Journal Of Life Sciences. SS Journals* Published by Universidad Técnica de Manabí. Vol. 2 No. 3, December 2018, pages: 151~163.
- Elisabeth, C., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. (2025). Inovasi Roll Cake dengan Teknik Kukus menggunakan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kuliner*, 5(1), 34-45. <https://doi.org/10.23887/jk.v5i1.92177>
- 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.
- Jannah, M., Ekayani, I. A. P. H., & Damiati. (2023). Uji Mutu Hedonik Kue Nagtar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Kuliner*, 3(1), 43. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i1.53324>
- 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.
- Murtiasa, I. K., Marsiti, C. R. I., & Suriani, N. M. (2021). Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Ekstrak Bunga Telang pada Kue Klepon. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 76-77. <https://doi.org/10.23887/jk.v1i2.36086>
- 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.
- Pitriani, P. E. (2022). Pelatihan Pembuatan Donat secara Fermentasi. *BARAKATI : Journal Of Community Service*, 01(1), 15–19.
- 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.
- Putrawan, I. G. A. P., Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. (2025). Uji Hedonik Kerupuk Beras dengan Penambahan Pure Mengkudu. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16(2), 1-11. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v16i2.96707>
- 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.
- Yulianti. (2020). *Nutrisi dan Pengolahan Makanan Tradisional*. Jakarta: Penerbit Gramedia.