

RINGKASAN

Donat yang telah digoreng umumnya memiliki umur simpan sampai 3 hari pada suhu ruang. Salah satu metode untuk dapat memperpanjang umur simpan donat yaitu dengan metode pembekuan. Pembekuan adalah metode pengawetan bahan pangan dengan melakukan pembekuan bahan dengan menggunakan suhu di bawah titik beku bahan pangan tersebut. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana pengaruh variasi lama waktu penyimpanan dan variasi suhu penggorengan terhadap donat yang dihasilkan serta mana kombinasi variasi lama waktu dan suhu penggorengan terbaik donat yang dihasilkan. Metode penelitian yang digunakan adalah RAL (rancangan acak lengkap). Tempat penelitian dilaksanakan di laboratorium UNU. Panelis penelitian adalah 25 orang mahasiswa UNU prodi Teknologi Pangan. Uji pada penelitian ini adalah uji organoleptik dan kadar air. Instrumen penelitian menggunakan kuesioner dan lembar *check list* uji organoleptik. Dari hasil penelitian dengan 25 responden didapat lama waktu penyimpanan dan suhu penggorengan adonan selama 6 hari dan 160°C adalah yang terbaik berdasarkan uji hedonik yang sudah dilakukan baik secara aspek eksternal dan internal. Penelitian ini juga mengidentifikasi Donat dengan lama waktu penyimpanan dan suhu penggorengan adonan selama 6 hari dan 160°C dapat digunakan sebagai metode alternatif dalam pembuatan donat dan lebih praktis karena hanya membuat donat sekali dalam 6 hari dan disimpan pada suhu beku (*freezer*). Dengan demikian, penelitian ini memberikan rekomendasi untuk melakukan analisis kandungan gizi untuk mengetahui kualitas gizi donat tersebut.

Kata kunci : donat, RAL, suhu penggorengan, dan pembekuan

SUMMARY

Fried donuts generally have a shelf life of up to 3 days at room temperature. One method to extend the shelf life of donuts is by freezing. Freezing is a food preservation method by freezing the material at temperatures below its freezing point. The purpose of this study was to determine the effect of varying storage time and frying temperature on the resulting donuts and to determine which combination of frying time and temperature variations best produced the donuts. The research method used was a completely randomized design (CRD). The study was conducted in the UNU laboratory. The panelists were 25 UNU students majoring in Food Technology. The tests in this study included organoleptic and moisture content tests. The research instruments used were a questionnaire and an organoleptic test checklist. The results of the study with 25 respondents revealed that the storage time and frying temperature of 6 days at 160°C were the best, based on hedonic tests conducted for both external and internal aspects. This study also identified donuts with a storage time and frying temperature of 6 days at 160°C as an alternative method for making donuts and a more practical method, as they only require making the donuts once every 6 days and storing them at a frozen temperature (freezer). Therefore, this study recommends conducting a nutritional analysis to determine the nutritional quality of the donuts.

Keywords: donuts, RAL, frying temperature, and freezing