

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Donat adalah produk *bakery* yang terbuat dari tepung terigu yang dibuat melalui proses fermentasi menggunakan ragi roti, kemudian digoreng (Pitriani, 2022). Donat dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula pasir, telur, ragi, susu bubuk, garam, dan margarin. Donat memiliki bentuk yang bulat dengan lubang di tengahnya, yang berfungsi untuk memudahkan distribusi panas saat proses pemanggangan atau penggorengan. Adanya lubang di tengah tersebut mencegah bagian luar adonan matang lebih cepat dibandingkan bagian dalam yang masih belum matang (Sufi, 2009). Donat termasuk jenis makanan yang sangat digemari oleh berbagai usia, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa, dan banyak ditemukan di pusat perbelanjaan, pasar tradisional, serta kios-kios kecil (Simbolon et al., 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 adalah proses kimiawi yang mengubah substrat organik melalui enzim yang diproduksi 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 (Laila et al., 2024).

Donat kentang adalah makanan yang terbuat dari campuran umbi kentang dan tepung terigu, yang telah menjadi favorit di kalangan pelajar serta masyarakat umum (Nata & Yudiastra., 2020). Penelitian dengan judul Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Donat Substitusi *Puree* Biji Durian telah diteliti (Khulaida et al., 2021). Penelitian tersebut menunjukkan bahwa donat dengan 30% substitusi *puree* biji durian memiliki tingkat kesukaan yang tinggi dari panelis, dengan warna disukai oleh 90%, aroma 83,3%, pori-pori 80%, serta tekstur dan rasa masing-masing disukai oleh 96,6% panelis. Kandungan gizi donat tersebut meliputi karbohidrat 49,60%, protein 9,15%, lemak 8,11%, dan mineral 162,80 mg. Hal ini menunjukkan bahwa *puree* biji durian berpotensi sebagai bahan substitusi yang baik dalam pembuatan donat dengan nilai gizi yang cukup baik dan diterima secara sensoris oleh konsumen. Selain itu, rebung juga berpotensi sebagai bahan substitusi dalam pembuatan donat kentang. Rebung dapat dijadikan substitusi kentang dalam pembuatan donat karena keduanya memiliki kesamaan dalam komposisi gizi, seperti kandungan vitamin B1, serat pangan, seng, β -karoten, dan air. Kesamaan ini menunjukkan bahwa rebung mampu memberikan kontribusi nilai gizi yang sebanding dengan kentang. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa rebung bisa sebagai substitusi kentang. 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 (Elisabeth dkk., 2025)

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) mengangkat tema "Gizi Seimbang untuk Generasi Unggul," yang menekankan pentingnya menjaga pola makan yang sehat dan bergizi untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak muda yang cerdas dan sehat, serta sebagai upaya pencegahan berbagai penyakit tidak menular yang timbul akibat pola makan yang 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 bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk olahan yaitu rebung ampel. Rebung ampel (*bambusa vulgaris*) adalah bagian muda dari batang bambu atau bibit bambu yang tumbuh dari akar dan muncul di dasar rumpun bambu, yang umumnya tertutupi oleh lapisan gelugut atau bulu 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 serat yang tinggi dalam rebung berperan penting dalam menjaga kesehatan pencernaan dengan memperlancar proses buang air besar serta mencegah sembelit (Aldina, 2020). Selain itu, rebung juga memiliki kemampuan menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) dalam darah, yang berpotensi mengurangi risiko penyakit kardiovaskular.

Rebung segar biasanya memiliki masa simpan yang singkat karena kandungan airnya yang tinggi, yaitu antara 90,61 hingga 92,88%, sehingga memerlukan penanganan lebih lanjut (Lestari et al., 2016). Pangan lokal khususnya yang ada di Bali sebagai bahan olahan yang berlimpah pada saat panen kalau didiamkan rebung ampel ini cepat rusak hitam-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). Rebung yang dipilih adalah yang masih muda, berwarna putih, dan belum menunjukkan serat-serat bambu. Setelah memenuhi kriteria, rebung tersebut dicuci dan dibersihkan. Bagian pangkal rebung dibuang, sedangkan bagian tengah dan ujung yang akan digunakan. Selanjutnya, bagian tengah dan ujung rebung diiris tipis-tipis. Irisan rebung kemudian direndam selama 12 jam dalam air bersih dengan perbandingan air dan rebung sebesar 2:1 (Putra, 2009). 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 & Dobie, 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. Pemanfaatan rebung sebagai bahan substitusi juga dapat meningkatkan nilai ekonomis rebung

dan mendukung pengembangan produk pangan lokal yang belum banyak dimanfaatkan secara optimal. Berdasarkan uraian di atas, donat rebung ampel (*bambusa vulgaris*) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal merupakan inovasi yang menjanjikan untuk menghasilkan produk donat yang lebih sehat, bergizi, dan bernilai ekonomis.

1.2 Identifikasi Masalah

Mengacu pada latar belakang yang telah dijelaskan, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Rebung banyak dijumpai di hampir semua daerah tropis, sehingga menyebabkan ketersediaan yang melimpah serta potensi penurunan harga di pasar lokal.
2. Kegunaan rebung terbatas pada sayur saja, sehingga tidak dapat dimanfaatkan untuk jenis makanan lainnya.
3. Tidak semua jenis rebung dapat dikonsumsi.

1.3 Pembatasan Masalah

Mengacu pada identifikasi masalah yang telah diuraikan, penelitian ini dibatasi pada pengukuran preferensi masyarakat terhadap donat rebung ampel (*bambusa vulgaris*) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal.

1.4 Rumusan Masalah

Mengacu pada permasalahan yang telah dipaparkan sebelumnya, maka rumusan masalah yang disusun oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah formulasi donat rebung ampel (*bambusa vulgaris*) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat rebung ampel (*bambusa vulgaris*) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal?

1.5 Tujuan Penelitian

Mengacu pada permasalahan yang telah dijelaskan di atas, penulis menetapkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi donat rebung ampel (*bambusa vulgaris*) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat rebung ampel (*bambusa vulgaris*) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal.

1.6 Manfaat Penelitian

Mengacu pada tujuan penelitian yang telah dipaparkan, manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - 1) Mengembangkan pengetahuan untuk mengoptimalkan potensi bahan pangan lokal menjadi produk inovatif.
 - 2) Menginformasikan tentang potensi rebung sebagai bahan dasar makanan lokal yang dapat diolah menjadi donat.

- 3) Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi sumber wawasan atau acuan dalam proses belajar mahasiswa/I Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

2. Manfaat Praktis

1) Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kreativitas melalui pengembangan produk makanan berbasis bahan lokal serta memperkuat kemampuan peneliti dalam mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh selama masa kuliah.

2) Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi masyarakat dalam mengoptimalkan pemanfaatan bahan baku lokal.

