

ABSTRAK

Pentingnya diversifikasi pangan lokal dan peningkatan nilai gizi produk olahan, sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola konsumsi sehat. Ubi ungu dipilih karena kaya akan serat, vitamin, antioksidan, dan memiliki indeks glikemik rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan atau kesukaan panelis terhadap atribut warna, rasa dan tekstur dari donat substitusi ubi ungu dalam dua formulasi yaitu 50:50 (50% puree ubi ungu: 50% tepung terigu) dan 70:30 (70% puree ubi ungu: 30% tepung terigu). Ubi ungu menggantikan sebagian tepung terigu. Metode penilaian yang digunakan adalah uji organoleptik dengan pendekatan uji hedonik oleh 30 panelis tidak terlatih. Hasil menunjukkan bahwa kedua sampel dapat diterima secara organoleptik, namun donat dengan 70% ubi ungu memperoleh skor rata-rata lebih tinggi pada semua atribut, yaitu 4,96 untuk warna dan 4,93 untuk rasa dan 4,83 untuk tekstur. Warna ungu pekat yang dihasilkan berasal dari kandungan antosianin, dan rasa manis alami ubi ungu yang menjadi daya tarik utama panelis ditunjang oleh kandungan pati di dalam ubi tersebut. Meskipun teksturnya sedikit lebih padat dibandingkan donat konvensional, formulasi 70% tetap disukai dan dianggap sebagai alternatif donat sehat yang dapat diterima konsumen. Penelitian ini menyimpulkan bahwa substitusi ubi ungu hingga 70% merupakan donat yang paling disukai panelis.

Kata kunci: ubi ungu, donat, substitusi, uji hedonik, pangan lokal.