

## ABSTRAK

Upaya deversifikasi pangan dapat dilakukan dengan memanfaatkan pangan lokal sebagai penganekaragaman pangan. Donat biasanya dibuat dengan menggunakan tepung terigu yang merupakan bahan pangan impor, dapat dimodifikasi dengan memanfaatkan pangan lokal seperti jagung dan bayam. Donat yang dimodifikasi dengan jagung dan bayam juga berpotensi memberikan sumbangan zat gizi seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji daya terima berdasarkan sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur yang diuji melalui uji hedonik dan kandungan gizinya.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen pembuatan donat dengan penambahan jagung dan bayam (donat jagung bayam) dengan berbagai komposisi perbandingan tepung terigu, jagung, dan bayam (5:2,5:2,5, 5:3:2, dan 5:2:3).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur, donat jagung bayam yang paling disukai panelis adalah donat jagung bayam yang dibuat dengan perbandingan 5:2,5:2,5. Berdasarkan analisa sidik ragam, penambahan jagung dan bayam dengan berbagai tingkat perbandingan pada pembuatan donat jagung bayam memberi pengaruh yang berbeda nyata terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur donat jagung bayam yang dihasilkan.

Penambahan jagung dan bayam dalam pembuatan donat meningkatkan kandungan kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B<sub>1</sub>, dan vitamin C dibandingkan donat biasa. Disarankan kepada konsumen untuk menjadikan donat dengan penambahan jagung dan bayam sebagai makanan alternatif untuk mengurangi konsumsi tepung terigu. Perlu dilakukan pula penganekaragaman makanan lainnya dengan penambahan jagung dan bayam sebagai makanan yang kaya zat gizi.

**Kata kunci: Donat, Jagung, Bayam, Uji Daya Terima, Kandungan Gizi**

## **ABSTRACT**

*Food diversification efforts can be done using local food as food diversity. Donuts are usually made using wheat flour is imported foodstuffs, can be modified by making use of local foods such as corn and spinach. Donuts are modified with corn and spinach are also potentially contribute nutrients such as protein, fat, calcium, phosphorus, iron, vitamin A, vitamin B1, and vitamin C. This study aims to determine the acceptability test based on organoleptic properties include color, aroma, flavor, and texture are tested through hedonic test and nutritional content.*

*This study is an experimental research making donuts with the addition of corn and spinach (spinach corn donuts) with different composition ratio of wheat flour, corn, and spinach (5:2,5:2,5, 5:3:2, and 5:2: 3).*

*The results showed that the organoleptic test based on color, aroma, flavor, and texture, spinach corn donuts panelist is the most preferred donuts made with spinach corn 5:2,5:2,5 comparison. Based on the analysis of variance, the addition of corn and spinach with various levels of comparison in the manufacture of corn spinach donut gives a significantly different effect on flavor, aroma, color, and texture of the spinach corn dobat generated.*

*The addition of corn and spinach in making donuts increase the content of calcium, phosphorus, iron, vitamin A, vitamin B1, and vitamin C than regular donuts. Advised consumers to make donuts with the addition of corn and spinach as an alternative to reducing food consumption of wheat flour. Diversification also be carried out with the addition of other food as corn and spinach nutrient-rich food.*

**Keywords: Donuts, Corn, Spinach, Acceptability Test, Nutritient Composition**