

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Lokasi Pengambilan Bahan

Pada penelitian ini lokasi tempat pengambilan bahan utama yaitu buah alpukat adalah di toko buah, yang berlokasi di jalan panampu, kecamatan tallo, kota Makassar. Pada toko buah tersebut menjual buah-buahan yang segar termasuk alpukat, maka dari itu peneliti mengambil buah dari toko tersebut, adapun bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan donat alpukat ini didapatkan dari toko bahan kue yang banyak dan mudah ditemukan di kota Makassar.

2. Lokasi Penelitian atau Eksperimen

Politeknik Pariwisata Makassar merupakan perguruan tinggi yang berada dalam naungan kementerian pariwisata republik Indonesia yang berlokasi di kota Makassar, Sulawesi Selatan. Poltekpar Makassar didirikan pada tanggal 18 September tahun 1991, dengan nama Balai Pendidikan Latihan Pariwisata (BPLP), dan mengalami pergantian nama pada tahun 1997 dengan nama Akademi Pariwisata Makassar (AKPAR) dan pada tahun 2015 berganti lagi menjadi Politeknik Pariwisata Makassar (POLTEKPAR) hingga sekarang. Saat ini Poltekpar Makassar dipimpin oleh Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CHE., CDM-FL. Dengan demikian, peneliti memanfaatkan fasilitas yang ada pada kampus Poltekpar Makassar untuk melakukan eksperimen untuk membuat donat dari buah *avocado*, yaitu di Laboratorium Kitchen Poltekpar Makassar.

B. Hasil Penelitian

Pada sub bab ini mengulas tentang pertanyaan rumusan masalah pertama penelitian, yaitu ”bagaimana proses menentukan resep yang tepat dalam pembuatan donat berbahan dasar *avocado* sebagai pengganti mentega”. Untuk menjawab pertanyaan rumusan pertama, sebelumnya kita mengulas tentang;

- 1) Proses menemukenali resep donat,
- 2) Proses pengujian resep pilihan,

- 3) Bahan yang digunakan dalam penelitian,
- 4) Peralatan (*utensil*) dan perangkat (*equipment*) yang digunakan dalam penelitian, dan
- 5) Proses pembuatan donat.

1. Proses Menemukenali Resep Donat

Tentunya terdapat banyak resep donat, baik yang dipublikasi melalui buku resep, atau secara online. Oleh sebab itu, diperlukan pengkajian tentang resep yang mana, yang tepat untuk dijadikan acuan dalam penelitian. Resep yang kemudian dipilih sebagai acuan dalam pembuatan donat berbahan dasar *avocado* sebagai pengganti mentega, adalah resep yang terdapat dalam buku karya Kamal Grant yang berjudul *Homemade Doughnuts; Techniques and Recipes for Making Sublime Doughnuts in Your Home Kitchen*, terbitan tahun 2014. Pemilihan resep ini, berdasar pemahaman penjelasan dalam buku tersebut, yang mana salah satunya menjelaskan bahwa resep yang dimaksud (selanjutnya diulas pada sub bab IV.1.2.1 Resep Standar dan Resep Substitusi) adalah resep *plain yeast-raised doughnuts* yang mana “*are the most popular doughnuts in the world*” (Grant, 2014:32). Namun demikian, resep yang dimaksud hanya dijadikan acuan, sebab produk hasil dari resep tersebut hanya menjadi patokan karena resep yang didapatkan hanyalah resep yang sering saya kerjakan.

2. Proses Pengujian Resep Pilihan

Pada proses pengujian resep, peneliti menggunakan resep pada buku karya Kamal Grant yang berjudul *Homemade Doughnuts; Techniques and Recipes for Making Sublime Doughnuts in Your Home Kitchen*, terbitan tahun 2014, yang mana resep tersebut dijadikan sebagai resep standar dan acuan dalam penelitian ini, tetapi ada beberapa bahan yang disubstitusi atau diganti sesuai resep yang ingin diujikan, agar mendapatkan hasil yang diinginkan, resep standar dan resep substitusi donat tersebut, yaitu;

- Resep Standar dan Resep Substitusi

Resep standar digunakan hanya sebagai acuan dalam penelitian, yang mana ada beberapa bahan yang disubstitusikan, yaitu mentega diganti *avocado*, sebab bahan tersebut yang ingin diteliti, apakah bisa

menggantikan mentega atau tidak, bahan lainnya yaitu *scalded milk* diganti dengan *milk powder*, telur hanya menggunakan *egg yolk*, adapun bahan yang ditambah seperti *soft flour* dan sp atau emulsifer, untuk lebih jelasnya, bisa dilihat pada tabel berikut;

Tabel 3. Resep Standar Donat

| Resep Standar Donat | |
|----------------------------|----------------|
| Bahan | Takaran |
| Mentega | 84 gr |
| <i>Scalded milk</i> | 454 gr |
| <i>Hard flour</i> | 818 gr |
| Gula | 112 gr |
| Baking powder | 7 gr |
| Garam | 14 gr |
| <i>Yeast</i> | 42 gr |
| Telur | 112 gr |
| Minyak | Secukupnya |

Sumber: Buku resep *Homemade Doughnuts; Techniques and Recipes for Making Sublime Doughnuts in Your Home Kitchen*, 2014.

Adapun resep substitusi yang digunakan dalam penelitian, dibagi menjadi 2 kali percobaan dan dibagi 4 serta penambahan bahan lainnya , yaitu;

Tabel 4. Resep Substitusi Donat *Avocado*




| Resep Substitusi Donat <i>Avocado 1</i> | | Resep Substitusi Donat <i>Avocado</i> 2 | |
|--|----------------|--|----------------|
| Bahan | Takaran | Bahan | Takaran |
| <i>Hard flour</i> | 200gr | <i>Hard flour</i> | 200gr |
| <i>Soft flour</i> | 50gr | <i>Soft flour</i> | 50gr |
| <i>Avocado</i> | 21 gr | <i>Avocado</i> | 42 gr |
| <i>Milk powder</i> | 13 gr | <i>Milk powder</i> | 13 gr |
| Air | 250 gr | Air | 250 gr |
| gula | 28 gr | gula | 58 gr |
| <i>Baking powder</i> | 0,5 gr | <i>Baking powder</i> | 0,5 gr |
| <i>Baking soda</i> | 0,5 gr | <i>Baking soda</i> | 0,5 gr |
| Garam | 4 gr | Garam | 4 gr |
| <i>Yeast</i> | 3 gr | <i>Yeast</i> | 3 gr |
| <i>Egg yolk</i> | 2 | <i>Egg yolk</i> | 2 |
| minyak | Secukupnya | minyak | Secukupnya |
| Sp | 4 gr | Sp | 4 gr |


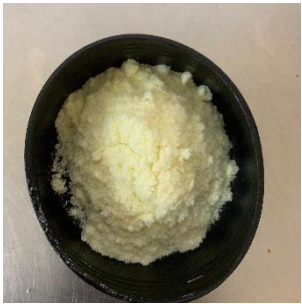


Sumber: Hasil Olah Data, 2024




3. Bahan Donat *Avocado*



Dalam proses penelitian ini, terdapat 10 bahan yang digunakan, yang mana 6 diantaranya bahan orisinal dari resep standar, dan 7 lainnya adalah bahan yang disubstitusi dan ditambahkan, adapun bahan yang digunakan dalam keadaan baik, yang mana tujuannya untuk menghasilkan hasil yang ingin dicapai, berikut ulasan mengenai bahan yang digunakan;

Tabel 5. Bahan Donat *Avocado*

| No | Nama Bahan | Spesifikasi | Gambar | Karakteristik |
|----|------------|-------------|--|--|
| 1. | Hard flour | Bubuk |  | Tepung protein tinggi, tidak apek |
| 2. | Soft flour | Bubuk |  | Tepung protein rendah, renyah, ringan |
| 3. | Sugar | Pasir/kasar |  | Bersih, tidak apek, berwarna putih |
| 4. | Yeast | Pasir/butir | | Berwarna coklat terang, terasa dingin ketika |

| | | | | |
|----|----------------|--------|--|---|
| | | |  | diraba, mudah larut |
| 5. | Milk powder | Bubuk |  | Lembut dan halus |
| 6. | Emulsifer (sp) | Kental |  | Lengket, berwarna kuning keemasan |
| 7. | Baking powder | Bubuk |  | Baking soda + Cream of tartar + Zat pengering |

| | | | | |
|-----|-----------------|---------------|--|---|
| | | | | |
| 8. | Baking soda | Bubuk |  | Natrium bikarbonat + Sodium bikarbonat murni |
| 9. | Avocado | Buah |  | Daging buah bertekstur lembut, berwarna hijau muda kekuningan, kulit berwarna hijau tua hingga ungu kecoklatan |
| 10. | <i>Water</i> | Tawar |  | Bening, bersih |
| 11. | <i>Egg yolk</i> | <i>Liquid</i> | | Berbau amis, dan kental |

| | | | | |
|-----|-------------|-------------|---|--------------------------------------|
| | | |  | |
| 12. | <i>Salt</i> | Kasar/halus |  | Berwarna putih, berbentuk kristal |


Sumber: Hasil Olah Data, 2024





4. Peralatan (*Utensil*)/Perangkat (*Equipment*)




Jumlah peralatan dan perangkat yang digunakan dalam penelitian, baik pada percobaan 1 dan percobaan 2 adalah 18 item, yang mana diantaranya 17 peralatan 1 perangkat.





Pada peralatan dan perangkat yang dimaksud adalah;



Tabel 6. Peralatan (*Utensil*)/Perangkat (*Equipment*)



| No | Nama Peralatan dan Perangkat | Spesifikasi | Kegunaan | Gambar |
|----|------------------------------|-------------|---|---|
| 1. | <i>Kitchen aid</i> | Besi | Mengaduk dan mencampurkan bahan bahan menjadi satu membentuk adonan |  |

| | | | | |
|----|-------------------|-------------------------|---|---|
| 2. | <i>Wook</i> | <i>Stainless steel</i> | Menggoreng donat |  |
| 3. | <i>Bowl</i> | <i>Stainless steel</i> | Wadah untuk menyimpan bahan bahan yang sudah ditakar |  |
| 4. | <i>Scale</i> | <i>Plastic</i> | Menimbang bahan bahan secara akurat untuk mengetahui gramasi bahan tersebut |  |
| 5. | <i>Hand bland</i> | Besi dan <i>plastic</i> | mengaluskan <i>avocado</i> |  |

| | | | | |
|----|-----------------|------------------------|---|---|
| | | | | |
| 6. | <i>Tray</i> | <i>Stainless stell</i> | untuk <i>proofing</i> donat |  |
| 7. | <i>Scraper</i> | Besi | untuk membagi adonan satu persatu |  |
| 8. | <i>Strainer</i> | <i>Stainless stell</i> | untuk menyaring kotoran <i>diavocado</i> agar lebih lembut dan kalis dan ada juga saringan yang digunakan untuk menaburkan tepung ke loyang secara merata |  |
| 9. | <i>Spatula</i> | <i>Plastic</i> | membersihkan sisa sisa bahan yang lengket di | |

| | | | | |
|-----|----------------------|----------------|--|---|
| | | | mesin pengadukan adonan |  |
| 10. | <i>Measuring jug</i> | <i>plastic</i> | Tempat untuk mengukur cairan |  |
| 11. | <i>Chopstick</i> | Kayu/bambu | digunakan untuk membolak-balikan donat ketika digoreng |  |
| 12. | <i>Thermometer</i> | <i>plastic</i> | untuk menentukan suhu minyak |  |

| | | | | |
|-----|-------------------|------------------------|---|---|
| 13. | <i>Kasa towel</i> | Kain | digunakan untuk menutupi adonan ketika memasuki tahap proofing agar adonan mengembang dengan sempurna |  |
| 14. | <i>knife</i> | Besi | untuk membelah avocado |  |
| 15. | <i>Spoon</i> | <i>Stainless steel</i> | Mengambil dan memisahkan daging alpukat dari kulitnya |  |
| 16. | <i>Cup</i> | <i>Plastic</i> | untuk menyimpan bahan bahan dalam jumlah kecil |  |

| | | | | |
|-----|--------------------|------------------------|---|--|
| | | | | |
| 17. | <i>Ring cutter</i> | <i>Stainless steel</i> | Untuk memotong tengah donat berbentuk bulat |  |
| 18. | <i>Stove</i> | <i>Stainless steel</i> | Tempat untuk menggoreng |  |

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

5. Proses Pembuatan Donat Berbahan Dasar *Avocado* sebagai Pengganti Mentega

Pada proses pembuatan donat *avocado* dilakukan dua kali percobaan, yang mana dengan proses yang sama hanya takaran *avocado* yang berbeda dari resep pertama dan kedua, proses pembuatan donat tersebut terbagi menjadi beberapa tahapan, yaitu;

- Tahap persiapan bahan dan alat

Bahan yang disiapkan yaitu bahan yang ada pada resep substitusi yang telah dikaji oleh peneliti, pemilihan bahan yang digunakan dalam keadaan bersih dan baik untuk dikonsumsi, sebab berpengaruh pada produk yang dihasilkan, adapun alat-alat yang digunakan dalam penelitian agar dapat

membantu proses pembuatan donat agar berjalan dengan baik. Tahapan yang selanjutnya dilakukan yaitu;



Gambar 2. Persiapan Bahan dan Alat
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Buah *avocado* dipotong 2 lalu untuk mempermudah mengambil isinya kita gunakan sendok, kemudian *avocado* dihaluskan dengan alat *hand bland*, setelah halus kita saring agar teksturnya lebih lembut dan tidak ada kotoran yang ikut dalam *avocado*.

- Penimbangan bahan



Gambar 3. Penimbangan Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Setelah semua bahan telah disiapkan, selanjutnya ditakar atau ditimbang sesuai takaran yang telah ditentukan dalam resep menggunakan alat *scale* atau timbangan agar hasilnya lebih akurat, tujuan dilakukan penimbangan agar bahan yang digunakan sesuai dengan resep dan menghasilkan produk yang diinginkan. Takaran bahan untuk membuat donat *avocado* dapat dilihat pada tabel berikut;

Tabel 7. Takaran Bahan Donat *Avocado*

| Resep uji coba 1 | | Resep uji coba 2 | |
|----------------------|------------|----------------------|------------|
| Bahan | Takaran | Bahan | Takaran |
| <i>Hard flour</i> | 200gr | <i>Hard flour</i> | 200gr |
| <i>Soft flour</i> | 50gr | <i>Soft flour</i> | 50gr |
| <i>Avocado</i> | 20 gr | <i>Avocado</i> | 40gr |
| <i>Milk powder</i> | 13 gr | <i>Milk powder</i> | 13 gr |
| Air | 250 gr | Air | 250 gr |
| gula | 30 gr | gula | 30 gr |
| <i>Baking powder</i> | 0,5 gr | <i>Baking powder</i> | 0,5 gr |
| <i>Baking soda</i> | 0,5 gr | <i>Baking soda</i> | 0,5 gr |
| Garam | 4 gr | Garam | 4 gr |
| <i>Yeast</i> | 3 gr | <i>Yeast</i> | 3 gr |
| <i>Egg yolk</i> | 4 | <i>Egg yolk</i> | 4 |
| minyak | Secukupnya | minyak | Secukupnya |
| Sp | 4 gr | Sp | 4 gr |

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

- Pencampuran bahan



Gambar 4. Pencampuran Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Dalam pembuatan donat *avocado* menggunakan teknik pencampuran *no time method* yaitu mencampur semua bahan, yang mana dibagi beberapa tahap yaitu; bahan seperti tepung, gula, ragi, *baking powder/soda* dan milk

powder, sp, dimasukkan kedalam mixer lalu diaduk dengan kecepatan 1, setelah bahan tersebut tercampur dengan rata, masukan *egg yolk* dan aduk dengan kecepatan 1, setelah tercampur rata masukkan air secara perlahan ke dalam adonan supaya menyatu dengan sempurna sambil diaduk, kemudian *avocado* dan garam dimasukkan dan diaduk dengan kecepatan , pencampuran bahan tersebut dilakukan kurang lebih 15 – 30mnt atau sampai adonan kalis dengan kecepatan 2.

- Pemotongan dan penimbangan adonan (*cutting and dividng*)



Gambar 5. Pemotongan dan penimbangan adonan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Setelah adonan dirasa sudah kalis, selanjutnya adonan dipotong dan ditimbang sesuai ukuran yang diinginkan, pada penelitian ini menggunakan ukuran adonan 40gr, lakukan sampai adonan habis

- Pembulatan adonan (*Roundling*) dan *Resting time*



Gambar 6. Pembulatan adonan (*Roundling*) dan *Resting time*
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Adonan yang telah ditimbang sesuai ukuran, kemudian dibulatkan atau di *roundling*, adonan yang telah dibulatkan diletakkan diatas *tray*, sebelumnya *tray* ditaburkan dengan terigu agar tidak lengket, lalu tutup adonan dengan kasa *towl* untuk memasuki tahap *resting time* atau mendiamkan adonan, *resting time* dibagi menjadi dua kali yaitu pertama didiamkan selama 20 menit dan kedua selama 20 menit. Setelah *Resting time* pertama selesai, adonan ditaburkan terigu lalu ditekan perlahan kemudian bagian tengahnya dipotong bulat menggunakan *ring cutter* ukuran kecil dan tutup kembali adonan yang telah dipotong bulat dengan kasa *towl* untuk memasuki tahap *resting time* yang kedua.

- Penggorengan



Gambar 7. Peenggorengan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Pada tahap ini, setelah adonan telah dilakukan *resting time* yang kedua, adonan kemudian dimasukkan dalam wajan berisi minyak panas dan digoreng dengan suhu minyak 149 derajat *celcius* menggunakan api kecil, donat harus dibalik agar permukaan donat mulus dan tidak gosong, ketika dua sisi donat telah berwarna agak kekuningan dan bagian pinggiran donat berwarna agak putih, donat kemudian ditiriskan diatas *tray* yang telah kita diletakkan *baking paper* agar donat tidak terlalu berminyak.

C. Pembahasan

Pada sub bab ini akan mengulas tentang bagaimana penilaian peneliti dan panelis terhadap karakteristik donat *avocado*, tujuannya untuk menjawab pertanyaan pada rumusan kedua, berikut ini ulasan dari penilaian peneliti dan panelis;

1. Penilaian Produk Donat Berbahan Dasar *Avocado* oleh Peneliti

Pada uji coba resep 1, peneliti menggunakan 20gr *avocado* sehingga menghasilkan karakteristik donat yaitu;



Gambar 8. Hasil Donat Dengan Penambahan 20gr *Avocado*
(Sumber: Hasil Olah Data,2024)

- Pada tekstur donat yang dihasilkan dengan resep uji coba 1 menghasilkan tekstur yang empuk dan cukup padat, akan tetapi masih kering sebab alpukatnya yang kurang,
- Warna yang dihasilkan seperti donat pada umumnya dan tidak terlihat warna menyerupai alpukat,
- Rasa yang dihasilkan tidak terasa alpukat, tetapi seperti rasa donat biasa, dan
- Aroma yang muncul pada donat ini yaitu seperti aroma donat biasa, tidak ada aroma dari buah alpukat.

Resep uji coba resep 2, peneliti menggunakan 40gr *avocado* sehingga menghasilkan karakteristik donat yaitu;



Gambar 9. Hasil Donat Dengan Penambahan 40gr Avocado
(Sumber: Hasil Olah Data,2024)

- Tekstur donat yang dihasilkan empuk, apabila di tekan donat akan kembali ke bentuk semula karena pengaruh lemak yang ada di *avocado* sudah sesuai takaran jumlah *avocado* dalam donat, apabila didiamkan di suhu ruang tekstur dan tampilan dari donat tidak berubah dan teksturnya sudah tidak kering,
- Warna donat yang dihasilkan berwarna kuning seperti donat biasanya, akan tetapi jika diperhatikan baik-baik akan ada sedikit warna hijau menyerupai alpukat,
- Adapun rasa buah *avocado* ternyata tidak mempengaruhi rasa donat, tetapi mengganti fungsi bahan yang digantikan, dan
- Aroma yang dihasilkan pun tidak keluar aroma alpukat.

Dengan demikian, penilaian yang dilakukan oleh peneliti mengenai karakteristik donat buah *avocado*, menemukan bahwa penambahan buah *avocado* ini tidak terlalu mempengaruhi karakteristik donat, akan tetapi memang benar dapat mengganti fungsi mentega pada donat, sebab kandungan yang dimiliki dari keduanya hampir sama. Maka dari itu penelitian ini dapat dinyatakan berhasil untuk melakukan menambah buah *avocado* dalam pembuatan donat sebagai pengganti fungsi mentega.

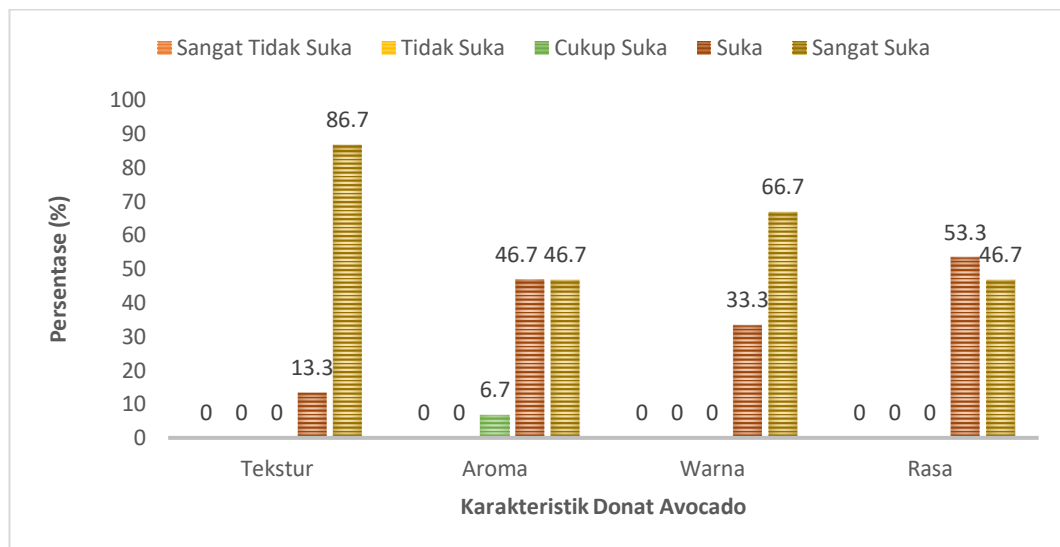
2. Penilaian Produk Donat Berbahan Dasar *Avocado* oleh Panelis

| <i>Uji Tingkat Kesukaan Donat Avocado</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|-------------|---|
| Skala Penilaian | Tester | | | | | | | | | | | | | | | Jumlah Skor | Nilai Rata-rata (Jumlah Skor/Jumlah Tester) |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | |
| Tekstur | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 73 | 4,87 |
| Aroma | 5 | 3 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 66 | 4,40 |
| Warna | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 70 | 4,67 |
| Rasa | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 67 | 4,47 |

Skor Penilaian:
Sangat Suka: 5 ; Suka: 4 ; Cukup Suka: 3 ; Tidak Suka: 2 ; Sangat Tidak Suka: 1

Gambar 10. Tabel Tabulasi Data Uji Panelis
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Hasil penelitian terhadap karakteristik akhir dari produk donat berbahan dasar *avocado* sebagai pengganti mentega yang diolah menggunakan program *excel*. Dari data tersebut, merupakan respon dari beberapa pertanyaan dalam koesioner yang di tujukan kepada 15 panelis, yang mana panelis terlatih yaitu berjumlah 11 orang panelis terlatih dan 4 orang sebagai panelis tidak terlatih. Proses pengumpulan karakteristik dari data produk tersebut adalah; peneliti mendatangi panelis terlatih yang mana dimaksud yaitu dosen dan pakar *bakery* yang berpengalaman, dan panelis tidak terlatih yang dimaksud adalah mahasiswa/i seni kuliner yang memiliki pengalaman training dibidang *bakery*. Keseluruhan panelis memilih skala penelitian yang telah ditentukan melalui kode penilaian angka 1-5 yang dimana kode angka 1 menandakan sangat tidak suka, kode 2 yaitu menandakan tidak suka, kode 3 menandakan cukup suka, kode 4 menandakan suka dan kode 5 yaitu menandakan sangat suka.



Gambar 11. Grafik Persentase Karakteristik Donat Avocado
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Dari hasil grafik penilaian karakteristik donat *avocado* diatas, bahwa tiap karakteristik menunjukkan nilai persentase yang berbeda, yaitu;

- Tekstur menghasilkan nilai 86,7% Sangat Suka dan 13,3% Suka,
- Aroma menghasilkan nilai 46,7% Sangat Suka, 46,7% Suka, dan 6,7% Cukup Suka,
- Warna menghasilkan nilai 66,7% Sangat Suka dan 33,3% Suka, lalu
- Rasa menghasilkan nilai 46,7% Sangat Suka dan 53,3% Suka.

Hasil olahan data diatas berdasarkan penilaian terhadap karakteristik makanan, yaitu; tesktur, aroma, warna, dan rasa. Dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tekstur

Dari 15 responden, sebanyak 13 responden dari hasil penelitian yang dilakukan melalui tekstur dari produk donat *avocado* sebagai pengganti mentega mengatakan “sangat suka” dan 2 responden mengatakan “suka” dari tekstur donat *avocado* sebagai pengganti mentega.

2. Aroma

Dari 15 responden, sebanyak 7 responden dari hasil penelitian yang dilakukan melalui aroma dari produk donat *avocado* pengganti mentega mengatakan “sangat suka”, 7 responden mengatakan “suka”, dan 1 responden mengatakan “cukup suka” dengan aroma produk donat *avocado* sebagai pengganti mentega.

3. Warna

Dari 15 responden, sebanyak 10 responden dari hasil penelitian yang dilakukan melalui warna dari produk donat *avocado* sebagai pengganti mentega mengatakan “sangat suka”, dan 5 responden mengatakan “suka” dengan warna produk donat *avocado* pengganti mentega

4. Rasa

Dari 15 responden, sebanyak 7 responden dari hasil penelitian yang dilakukan melalui rasa dari produk donat *avocado* pengganti mentega mengatakan “sangat suka”, dan 8 responden mengatakan “suka” dengan rasa produk donat *avocado* pengganti mentega.