

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi yang terbaik pemanfaatan tepung wortel dalam pengolahan donat. Kelebihan produk donat dengan penambahan tepung wortel adalah memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi terutama vitamin a. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode eksperimen, penelitian ini menggunakan tepung terigu sebanyak 70% dan tepung wortel sebanyak 30%, hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa donat dengan penambahan tepung wortel dapat diterima dengan cukup baik oleh panleis dibandingkan dengan donat pada umumnya, donat dengan penambahan tepung wortel memiliki daya tahan yang lebih lama dikarenakan tepung wortel yang tidak memiliki *gluten* yang membuat fermentasi adonan menjadi lama.

Kata Kunci : Inovasi Produk, donat, tepung wortel

