

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kudapan yang cukup populer di kalangan masyarakat adalah donat, donat dijadikan sebagai makanan selingan atau kudapan yang mengenyangkan. Selain itu donat biasanya juga dijadikan untuk pengganti sarapan. Donat merupakan kue kecil yang memiliki bentuk sangat khas yaitu bulat dengan lubang di tengah layaknya seperti cincin, memiliki berbagai variasi rasa yang dihasilkan dari taburan di atasnya, bisa dari gula halus, disiram cokelat cair, ditaburi cokelat butir (Swandani, dkk. 2017). Banyak sekali bentuk donat mulai dari donat bomboloni sampai donat berbentuk sate, oleh karena itu donat tidak hanya disukai oleh anak-anak tapi juga sangat disukai oleh remaja maupun orang dewasa.

Saat ini donat yang banyak dijual yaitu donat dengan penambahan kentang tetapi kurangnya inovasi atau modifikasi produk donat sehingga masyarakat sedikit bosan, dengan adanya modifikasi atau penambahan bahan lain dapat juga sebagai sumber zat gizi lain yang sangat diperlukan tubuh. Maka dipilihlah wortel sebagai bahan tambahan pada donat dalam bentuk pasta. Wortel dapat diolah sebagai pasta untuk digunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk pangan, pasta adalah bahan pangan yang dilembutkan dengan menggunakan blender atau diulek, pemanfaatan pasta wortel bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, serta sensori pada tekstur dan warna produk (Apriyanti, dkk. 2022). Masyarakat belum memanfaatkan wortel secara optimal, karena selama ini wortel hanya diolah sebagai sayuran seperti sup, tumis, capcay maupun di jus dan makanan seperti camilan dari wortel belum banyak di kreasikan (Angkat & Simatupang, 2022). Oleh karena itu tingkat konsumsi wortel di Jawa Timur sangat rendah. Produksi wortel di Jawa Timur pada tahun 2020 mencapai 803,975 ton dengan jumlah konsumsi perkapita 720 kg (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, 2020).

Wortel (*Daucus carota L*) adalah salah satu jenis sayuran umbi semusim. Salah satu kandungan di dalam wortel yaitu vitamin A untuk membantu menjaga kesehatan mata, selain itu wortel juga mengandung pigmen betakaroten. Betakaroten adalah pigmen yang memiliki warna merah, orange, dan kuning yang

terdapat dalam tumbuhan dan banyak mengandung pro-vitamin A yang dapat diubah menjadi vitamin A di dalam tubuh (Bardiati, dkk. 2015). Wortel memiliki senyawa bioaktif seperti karotenoid dan serat yang tinggi dibandingkan makanan lainnya karena memiliki fungsi sebagai sebagai antioksidan dan berperan dalam fungsi tubuh, seperti penglihatan, diferensiasi sel, kekebalan, pertumbuhan, perkembangan, sistem pencernaan, serta pencegahan kanker dan penyakit jantung. Kandungan betakaroten yang tinggi pada wortel juga berfungsi sebagai pewarna alami yaitu warna merah, orange, dan kuning (Pamungkas, 2021). Menurut Budiyanto, dkk (2010) *dalam* Sianturi, dkk (2018) bahwa betakaroten merupakan senyawa antioksidan yang tidak berpengaruh terhadap proses pemanasan. Penambahan pasta wortel dalam olahan bahan pangan akan menghasilkan karakteristik seperti warna yang khas, warna orange yang dihasilkan akan menambah daya tarik terhadap produk.

Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini muncul sebuah ide untuk membuat donat dengan penambahan pasta wortel, karena wortel memiliki serat, vitamin A, dan betakaroten yang tinggi. Penambahan pasta wortel pada donat diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dari donat, meningkatkan pemanfaatan wortel, dan sebagai inovasi produk donat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi donat dengan penambahan pasta wortel?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha pada donat dengan penambahan pasta wortel?
3. Bagaimana metode pemasaran yang sesuai untuk memasarkan produk donat dengan penambahan pasta wortel?

1.3 Tujuan

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi donat dengan penambahan pasta wortel.
2. Mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produksi donat dengan penambahan pasta wortel.
3. Mengetahui metode pemasaran yang sesuai untuk memasarkan produk donat dengan penambahan pasta wortel.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan pemanfaatan wortel dan meningkatkan nilai gizi donat.
2. Memberikan inovasi pada produk donat yang ada di pasaran.
3. Membuka peluang usaha baik skala besar maupun industri rumah tangga.