

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras merupakan makanan pokok di hampir semua kawasan Asia. Beras menyumbang lebih dari 22% asupan energi global. Asia merupakan benua yang merupakan produsen utama beras. Jumlah produksi padi sekitar 92% dari hampir semua total produksi dunia. Beras merupakan pangan pokok yang cukup dominan bagi masyarakat kawasan Asia. Beras banyak mengandung kalori yaitu kisaran 130 kkal per 100 gram beras, oleh karenanya beras merupakan makanan pokok bagi masyarakat Asia.

Beras ketan hitam merupakan salah satu varietas beras yang berpigmen dan telah lama banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan makanan pengganti nasi karena beras ketan hitam juga merupakan sumber karbohidrat. Beras ketan hitam mempunyai zat warna antosianin yang dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan contohnya donat. Antosianin tidak hanya berfungsi untuk pewarna alami namun juga berfungsi untuk menghambat sel tumor, meningkatkan kemampuan penglihatan mata, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit dan mampu mencegah obesitas dan diabetes.

Tepung ketan hitam adalah tepung yang terbuat dari beras ketan hitam yang diolah dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan. Teksturnya mirip dengan tepung beras, namun jika diraba, tepung ketan akan terasa lebih lengket. Hal ini karena tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang beperekat. Tepung ketan juga memiliki kandungan amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lainnya. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung beras ketan hitam lebih pulen dibandingkan dengan tepung yang lain. Semakin tinggi kandungan amilopektin pada pati maka akan semakin pulen pati tersebut. Pemilihan tepung ketan hitam dibandingkan beras ketan hitam dikarenakan kandungan gizi pada tepung ketan hitam lebih lengkap dibandingkan dengan beras ketan hitam. Pada tepung ketan hitam mengandung vitamin B2, vitamin B6, Vitamin B12 yang tidak terdapat pada beras ketan hitam.

Donat atau donut adalah makanan berupa roti yang digoreng dan merupakan penutup yang berasal dari Amerika Utara tepatnya sekitar tahun 1870. Donat termasuk dalam jenis rerotian yang juga memiliki beberapa kandungan gizi yang baik. Pada 100 gram donat mengandung energi sebesar 357 kilokalori, protein 9,4 gram, lemak 10,4 gram, karbohidrat 56,5 gram.

Donat pada umumnya terbuat dari campuran tepung, air, telur, margarin, susu, dan penambahan ragi, namun dapat di inovasikan kembali agar dapat lebih menarik konsumen yaitu salah satunya dengan penambahan tepung ketan hitam. Tepung terigu protein tinggi memiliki peran penting dalam pembuatan donat yaitu sebagai bahan utama dan adonan donat sangat membutuhkan kandungan gluten yang tinggi yang dapat dihasilkan pada tepung terigu protein tinggi sehingga menjadikan adonan elastis atau kenyal. Tepung ketan hitam ini memiliki banyak kandungan gizi diantaranya protein, lemak, karbohidrat dan vitamin, dengan adanya penambahan tepung ketan hitam ini dapat menambah nilai kandungan gizi yang terdapat pada donat tersebut. Tepung ketan hitam ini juga dapat berfungsi sebagai pembeda warna antara donat yang pada umumnya berwarna kuning kecoklatan namun jika ditambahkan tepung ketan hitam maka akan berwarna sedikit kehitaman.

Produk olahan beras ketan masih belum banyak di pasaran dan diketahui oleh masyarakat. Alasan tersebut dapat menjadikan sebuah inovasi baru untuk pembuatan suatu produk dengan menggunakan beras ketan hitam sebagai bahan baku atau hanya sebagai bahan tambahan produk. Salah satu inovasi yang didapatkan yaitu produk donat dengan penambahan tepung ketan hitam. Berdasarkan inovasi yang telah didapatkan dapat diharapkan bahwa produk donat dengan penambahan tepung ketan hitam dapat diterima oleh masyarakat dan dapat menambah daya tingkat pemanfaatan beras ketan di kalangan masyarakat, tidak hanya dikenal oleh masyarakat desa namun juga dikenal oleh kalangan masyarakat perkotaan.

Pemilihan produk donat kentang dikarenakan donat kentang merupakan jenis roti yang sudah sangat luas dikenal oleh masyarakat. Pada pemasaran tidak terlalu susah untuk dilakukan dan peluang bisnis produk donat kentang ini dapat dikatakan sangat terbuka lebar untuk usaha pemula. Keunggulan dari donat kentang sendiri adalah memiliki kandungan gizi dari kentang yang lebih baik. Produk donat kentang lebih unggul pada varian topping saja, namun belum atau tidak unggul dalam bahan tambahan yang digunakan untuk menambah nilai gizi pada produk donat yang dihasilkan.

Pemilihan tepung ketan hitam untuk bahan tambahan pada pembuatan donat bertujuan untuk menghasilkan keunggulan pada warna, aroma, dan rasa pada donat. Warna yang dihasilkan akan sedikit berwarna hitam karena pada beras ketan hitam mengandung antosianin yang cukup melimpah. Aroma dan rasa yang dihasilkan akan menjadi lebih gurih jika dibandingkan dengan donat pada umumnya karena adanya pemecahan atau hidrolisis pati pada tepung ketan hitam menjadi glukosa oleh ragi yang ditambahkan pada adonan donat.

Berdasarkan uraian dan penjelasan tersebut maka dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini akan dilaksanakan pembuatan donat dengan penambahan

tepung ketan hitam untuk meningkatkan nilai tambah pada donat dan memberikan variasi baru pada donat dengan menambah nilai gizi pada donat yang terkandung pada tepung ketan hitam yaitu zat antosianin yang dapat menambah warna sedikit kehitaman pada donat yang hanya dimiliki oleh tepung ketan hitam jika dibandingkan dengan tepung yang lainnya. Produksi donat dengan penambahan tepung ketan hitam juga dapat menciptakan produk inovasi baru dengan bahan tambahan tepung ketan hitam. Penambahan tepung ketan hitam juga memiliki keunggulan pada aroma, warna, maupun rasa jika diandingkan dengan donat pada umumnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang tertera diatas, maka dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi donat dengan penambahan tepung ketan hitam yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa biaya produksi dan analisa kelayakan usaha produksi donat dengan penambahan tepung ketan hitam ?
3. Bagaimana strategi pemasaran donat dengan penambahan tepung ketan hitam ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi donat dengan penambahan tepung ketan hitam yang dapat diterima oleh konsumen
2. Mengetahui analisa biaya produksi dan kelayakan usaha produksi donat dengan penambahan tepung ketan hitam
3. Mengetahui strategi pemasaran donat dengan penambahan tepung ketan hitam yang mudah diterima konsumen

1.4 Manfaat

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

1. Menambah inovasi donat baru yang mudah diterima konsumen
2. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan tepung ketan hitam sebagai olahan pangan
3. Membuka peluang usaha dalam memproduksi donat dengan bahan tambahan tepung ketan hitam