

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Donat (*doughnuts* atau *donut*) merupakan produk yang umumnya menggunakan terigu yang dikembangkan baik oleh bahan pengembang yang diolah dengan digoreng menggunakan minyak. Donat dikenal dari bentuknya yang bulat, baik yang berlubang ditengah atau yang tidak berlubang. Bahan utama donat umumnya adalah terigu, dengan bahan lain telur, ragi, gula, garam, mentega, dan air. Proses pembuatan donat hampir sama dengan roti, yaitu pembuatan adonan dan pengembangan, namun dibedakan pada proses akhir yaitu pemanggangan untuk roti dan penggorengan metode *deep frying* untuk donat.

Salah satu varian donat yang terkenal di Indonesia adalah donat kentang. Donat dengan bahan dan proses hampir sama dengan donat reguler, namun adonan donat dapat ditambahkan dengan hancuran kentang kukus. Menurut Curti *et al* (2016), penambahan kentang dapat menambah zat gizi pada produk olahan donat kentang, memperbaiki tekstur, serta mampu meningkatkan sifat fisik dari produk. Kentang dapat memberikan tekstur donat yang lebih lembut dan kenyal dibandingkan dengan donat tradisional yang hanya menggunakan tepung terigu. Kentang juga memiliki kandungan air yang membuat adonan lebih elastis dan mudah diproses.

Menurut Sumarni dkk (2019), kentang (*Solanum tuberosum* L.) berkontribusi menunjang program diversifikasi pangan non beras dan dapat juga dijadikan bahan baku industri olahan makanan, kentang yang sudah panen dapat dimanfaatkan sebagai sayuran segar, produk makanan dan sebagai umbi benih untuk bahan tanaman ditahun berikutnya. Burhanuddin (2022), menyatakan kentang memiliki kandungan yang sangat bermanfaat, zat gizi yang terdapat dalam kentang antara lain karbohidrat, mineral (besi, fosfor, magnesium, natrium, kalsium, dan kalium), protein serta 9 vitamin terutama vitamin C dan B1.

Karakteristik donat kentang yang baik meliputi tekstur lembut, volume ringan, memiliki rasa manis, dan warna kecoklatan. Kentang dalam adonan donat, membuat donat terasa lebih lembut dan mengurangi rasa tepung yang terkadang ada

pada donat biasa. Kentang dapat berfungsi sebagai pengganti sebagian bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan roti atau donat, memberikan keuntungan dari segi gizi dan rasa.

Proses pembuatan donat kentang secara umum terdiri dari penimbangan bahan, pencampuran bahan, penimbangan adonan, pembentukan adonan, pengistirahatan adonan, mencetak adonan, mendinginkan adonan, dan penggorengan. Produk donat kentang aneka *topping* memiliki *topping* seperti rasa coklat, rasa stroberi, rasa *matcha* atau rasa *tiramisu*. Produk donat kentang aneka *topping* diproduksi untuk memperoleh keuntungan. Oleh karena itu, untuk mengetahui kelayakan usaha dari produk donat kentang aneka *topping* maka diperlukan analisis usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi donat kentang aneka *topping*?
2. Bagaimana analisis usaha produk donat kentang aneka *topping*?
3. Bagaimana pemasaran produk donat kentang aneka *topping*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka tujuan yang akan dicapai sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi donat kentang aneka *topping*.
2. Dapat melakukan analisis usaha pada produk donat kentang aneka *topping*.
3. Dapat melakukan pemasaran donat kentang aneka *topping*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi dari tujuan diatas, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Dapat dijadikan sebagai referensi bahan pembuatan tugas akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk mahasiswa atau pembaca dalam memulai suatu usaha.