

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Donat merupakan sejenis cake mini atau kue kering dengan bentuk yang khas. Donat sendiri sudah banyak dikenal oleh masyarakat sebagai makanan selingan atau kudapan yang mengenyangkan. Selain sebagai makanan selingan, donat biasanya juga dijadikan sebagai pengganti sarapan untuk anak-anak sekolah.

Bentuk donat yang berlubang dibagian tengah selain sebagai ciri khas dari donat, juga bertujuan untuk membantu penyebaran panas pada saat penggorengan ataupun pemanggangan. Lubang tersebut membantu mencegah terjadinya bagian luar yang matang terlebih dulu, sedangkan pada bagian dalam masih mentah. (Edwards, 2007). Menurut Brown (2008), terdapat dua jenis donat yaitu *bread doughnut* dan *cake doughnut*. *Bread doughnut* adalah jenis donat yang terbuat dari tepung khusus roti dan difermentasi dengan bantuan ragi. Sedangkan *cake doughnut* merupakan jenis donat yang terbuat dari tepung kue dengan pengembangan yang dibantu dengan baking powder

Kentang (*solanum tuberosum L.*) merupakan salah satu makanan pokok manusia disamping gandum, padi dan jagung. Di Indonesia, produksi kentang cenderung meningkat dari tahun ke tahun hingga mencapai 1.347.815 ton dengan konsumsi per kapita per tahun sebesar 2,294 kg pada tahun 2015 (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2015). Umbi kentang dapat digunakan sebagai pengganti nasi karena memiliki kandungan nutrisi utama berupa karbohidrat sekitar 18%, protein 2,4%, dan lemak 0,1% serta total energi sekitar 80 kkal/100 g dengan kandungan vitamin C sebesar 31 mg/100 g (Astawan, 2004).

Banyaknya inovasi dibidang pangan pada saat ini, juga membuat banyak pelaku usaha yang melakukan inovasi terhadap produk yang mereka jual agar tidak kalah saing dengan produk-produk yang baru bermunculan. Inovasi ini dilakukan mulai dari produk-produk instan hingga berbagai olahan kue dengan berbahan dasar lokal. Salah satunya pada produk kue donat. Donat merupakan

salah satu kue yang banyak digemari oleh masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Inovasi yang dilakukan pada donat sudah sangat beragam. Jika dulu donat hanya dikenal karena bentuknya yang khas, kini donat memiliki bermacam-macam bentuk serta aneka taburan, olesan atau lapisan (Sufi, 2009). Ada pula donat yang dibuat menjadi kering seperti biskuit. Donat kering ini merupakan inovasi produk baru yang memiliki keunggulan lebih tahan lama dibandingkan dengan donat pada umumnya.

Pembuatan donat kering ini dilakukan dengan menambahkan kentang sebagai bahan campuran pada donat. Kentang ini dimaksudkan untuk menambah nilai gizi dari produk donat kering yang di produksi. Sehingga produk donat kentang kering ini sangat cocok untuk dijadikan sebagai camilan bagi semua kalangan, baik anak-anak maupun dewasa. Selain itu, penggunaan kentang ini juga dapat untuk menaikkan nilai jual dari kentang.

Keunggulan dari produk donat kentang ini selain memiliki umur simpan yang cukup lama, produk donat kentang kering ini juga memiliki beberapa manfaat, salah satunya yaitu mencegah obesitas. Hal ini dikarenakan kadar lemak yang terdapat pada produk relatif rendah, sehingga cocok dikonsumsi bagi konsumen yang sedang menjalankan program diet.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan donat kentang kering yang baik dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa usaha donat kentang kering?
3. Bagaimana strategi pemasaran donat kentang kering yang baik agar dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut:

1. Membuat produk donat kentang kering dengan optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisa biaya usaha produksi donat kentang kering
3. Melakukan survei pasar dan memasarkan donat kentang kering secara langsung.

1.4 Tujuan Program

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

1. Mengetahui teknik pembuatan donat kentang kering yang baik dan dapat diterima konsumen
2. Menganalisa biaya produksi donat kentang kering
3. Mengetahui strategi pemasaran donat kentang kering yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.5 Kegunaan Program

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

1. Memberikan variasi terhadap produk donat yang sudah ada
2. Menumbuhkan jiwa wirausaha yang kreatif dan inovatif
3. Membuka peluang usaha terutama dalam produk donat kentang kering baik skala besar maupun industri rumah tangga