

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung terigu merupakan bahan setengah jadi hasil penggilingan dari endosperm gandum. Tepung terigu memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang cukup tinggi. Komponen gizi lain seperti lemak, vitamin dan mineral juga terkandung dalam tepung terigu meskipun dalam jumlah yang kecil. Protein dalam tepung terigu tersusun atas gliadin dan glutenin yang berperan dalam pembentukan gluten. Gluten ini akan berperan dalam memberikan sifat elastis dan ekstensibel pada produk pangan yang dihasilkan. Sifat elastis dan ekstensibel ini memungkinkan produk pangan yang diproduksi dapat mengembang atau memanjang saat mengalami serangkaian proses. Oleh karena itu, tepung terigu sering digunakan sebagai bahan dasar pembuatan produk pangan seperti mie dan produk *bakery*. Salah satu contoh produk *bakery* yang cukup populer di kalangan masyarakat adalah donat.

Donat pada awalnya merupakan produk *bakery* berbentuk bulat dengan lubang pada bagian tengahnya. Donat banyak diminati oleh masyarakat dari berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Produk ini terbuat dari campuran tepung terigu, gula, garam, mentega, telur, air dan ragi instan. Campuran bahan ini akan membentuk adonan yang dapat mengembang. Adonan ini dapat dicetak sesuai bentuk yang diinginkan, dilakukan penggorengan, kemudian diberi *topping* agar lebih menarik. Donat yang baik memiliki tekstur yang lembut dan tidak bantat serta rasanya manis. Seiring perkembangan jaman, variasi donat juga makin beragam baik dari segi bentuk maupun inovasi rasa. *Topping* yang ditambahkan juga berbeda mengikuti selera masyarakat masa kini. Salah satu rasa yang sedang diminati anak muda jaman sekarang adalah karamel.

Donat dengan karamel pada bagian atasnya pun dibuat yang kemudian diberi nama “*Cracked Doughnut*”.

Donat “*Cracked Doughnut*” adalah donat yang ditaburi dengan gula halus bagian atasnya lalu dibakar dengan menggunakan alat *torch*. Donat yang dihasilkan akan memiliki tekstur *crispy* pada bagian luar saat digigit namun tetap lembut di bagian dalamnya. Nama “*Cracked Doughnut*” sendiri berasal dari kata “*Cracked*” yang berarti retak atau pecah. Donat “*Cracked Doughnut*” ini dijual dengan harga Rp 40.000,00 per kemasan isi 4 buah atau setara dengan Rp. 10.000,00 per buah. Produk ini dipasarkan di area kota Surabaya dengan segmen pasar yang dibidik adalah kalangan menengah dan menengah ke atas, terutama anak-anak, remaja dan dewasa muda. Penetapan harga tersebut dilakukan dengan mempertimbangkan harga produk pesaing di pasaran dan daya beli segmen pasar yang dituju. Produsen-produsen donat pesaing yang membidik segmen pasar yang sama, seperti “JCo”, dan “Dunkin Donut” menjual dengan kisaran harga Rp 15.000,00 - Rp. 20.000,00 per buah. Proses produksi dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Raya Juanda Perumahan *Diamond Park Residence* B1 no.9. Kapasitas produksi yang ditetapkan adalah sebesar 60 buah per hari. Pemasaran dilakukan dengan melakukan promosi melalui media sosial, teman dekat dan keluarga. Penentuan kapasitas produksi mempertimbangkan beberapa hal yaitu, belum adanya kompetitor yang memproduksi produk sejenis yaitu donat dengan sensasi *crispy* di mulut.

1.2 Tujuan

Melakukan perencanaan produksi donat “*Cracked Doughnut*”, merealisasikan rencana yang telah dibuat tersebut, serta melakukan analisis kelayakan usaha dari segi ekonomi.