

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Donat merupakan salah satu produk olahan tepung terigu berbentuk bulat dengan lubang di tengah seperti cincin. Donat biasanya disajikan dengan berbagai jenis *topping* seperti gula halus, disiram coklat cair atau ditaburi coklat butir. Adonan donat umumnya terbuat dari campuran tepung terigu, air, telur, margarin, gula, susu dan ragi. Bahan-bahan tersebut dicampur, difermentasi, diuleni, dicetak, difermentasi kembali kemudian digoreng.

Donat merupakan produk pangan yang telah digemari secara luas mulai dari anak-anak hingga dewasa. Donat banyak digemari karena tersedia dalam berbagai inovasi bentuk dan rasa. Selain itu, harganya yang variatif juga menyebabkan donat menjadi kudapan yang dapat dijangkau oleh banyak orang. Kendati demikian, donat mengandung bahan pangan hewani yaitu susu dan telur, dimana beberapa kalangan khususnya yang menjalani pola makan vegan tidak dapat mengkonsumsi bahan tersebut. Hal ini membuka peluang untuk membuka usaha donat vegan.

Donat vegan merupakan donat yang hanya terbuat dari bahan-bahan nabati, sehingga dilakukan substitusi terhadap telur dan susu dalam formulanya. Hal yang melatarbelakangi pengolahan donat vegan adalah minat masyarakat Indonesia terhadap pola hidup vegan semakin yang meningkat. Hal ini dapat dibuktikan dari semakin banyak komunitas vegan yang terbentuk di Indonesia dan semakin beragamnya produk pangan vegan yang dapat ditemukan di media sosial. Salah satu komunitas vegan di Indonesia, yaitu Indonesia Vegetarian and Vegan Society (IVSVSI) menyatakan bahwa pada tahun 1998 sekitar 5.000 orang sedangkan pada

tahun 2019 telah meningkat hingga 150.000 orang (IVSVSI, 2019). Dilansir dari *The Jakarta Post*, direktur IVSVSI menyatakan bahwa populasi vegan dan vegetarian pada tahun 2018 diperkirakan mencapai 2.000.000 jiwa. Perkembangan jumlah populasi vegan dan vegetarian disebabkan oleh beberapa alasan, seperti masalah lingkungan, penyebaran penyakit dari hewan ke manusia, alasan *ethic*, kesehatan dan ekonomi.

Donat vegan menggunakan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi dan biji rami (*flax seeds*) sebagai pengganti telur sehingga dapat dihasilkan donat vegan dengan karakteristik yang menyerupai donat pada umumnya. Kelebihan donat vegan tidak hanya terletak pada tidak adanya penggunaan bahan pangan hewani. Penggantian susu sapi dengan susu kedelai menyebabkan donat ini juga cocok dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerant*. Penggantian telur dengan biji rami menghasilkan donat yang mengandung serat lebih banyak. Berdasarkan Parikh *et al.* (2018), biji rami juga mengandung lignan yang bermanfaat bagi kesehatan karena bersifat anti-inflamasi.

Hasil survey menunjukkan bahwa dari 60 orang yang menjalankan hidup vegan dan vegetarian, 50% berusia 17-22 tahun dan 40,9% berusia 23-28 tahun. 95,5% dari total responden juga mengatakan bahwa berminat membeli donat vegan. Berdasarkan survey terhadap orang-orang yang membeli donat vegan, 45,8% konsumen yang mengonsumsi donat vegan menyatakan rasa donat vegan sangat enak, 45,8% menyatakan cukup enak, dan 8,3% menyatakan netral, serta 100% menyatakan puas dengan donat vegan. Hal tersebut menunjukkan bahwa peluang pasar bagi donat vegan masih sangat besar sehingga produk yang berpotensi untuk bersaing dengan produk donat lainnya yang telah beredar di pasaran sehingga layak untuk dikembangkan menjadi salah satu variasi produk donat.

Donat vegan yang diproduksi memiliki merek “*Green & Dough*”, dimana “*green*” merepresentasikan vegan yang identik dengan warna hijau dan “*dough*” diambil dari kata *doughnut*. “*Green & Dough*” diproduksi dalam skala kecil sehingga tergolong Usaha Mikro, Kecil, Menengah. Donat “*Green & Dough*” memiliki karakteristik seperti donat pada umumnya dengan diameter 7,5 cm. “*Green & Dough*” hadir dalam tiga varian *topping* yaitu *glazing* gula dengan taburan gula halus, *glazing* coklat dengan *choco chips* dan “*Lotus Biscoff*”. Satu kemasan “*Green & Dough*” berisi 3 buah donat dengan *netto* ± 140 gram.

Donat vegan “*Green & Dough*” dijual melalui *Instagram* dan dengan menitipkan produk di rumah makan serta toko makanan sehat di Surabaya. Lokasi produksi di Jl. Doho 3, Surabaya, Jawa Timur. Bahan baku yang digunakan berasal dari toko bahan kue yang dekat dengan tempat produksi. Kapasitas bahan baku sebesar 10 kg tepung/hari. Harga jual yang ditetapkan adalah Rp16.000 per kemasan. Target pasar yang dituju adalah kalangan anak-anak hingga dewasa baik dengan pola hidup vegan maupun non-vegan. Waktu operasional dimulai pada pukul 07.00 hingga 15.00 dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang.

1.2. Tujuan

Merencanakan *home industry* donat vegan “*Green & Dough*” dengan kapasitas tepung terigu 10 kg per hari serta menganalisa kelayakan teknis dan ekonominya.