

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Donat (*doughnuts* atau *donut*) merupakan panganan yang sudah dikenal dan semakin banyak diminati oleh masyarakat luas mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Pola konsumsi masyarakat yang berkembang membuat donat sering dikonsumsi sebagai sarapan pagi, *snack*, teman minum kopi, makanan penutup (*dessert*). Hal tersebut menjadikan donat sebagai peluang usaha yang cukup menjanjikan. Donat adalah produk *bakery* yang berbentuk bulat yang terbuat dari adonan manis yang dikembangkan baik oleh yeast maupun *baking powder* kemudian digoreng dengan cara *deep fried* (International Food Information Service, 2005). Bahan utama penyusun donat terdiri dari terigu, gula, telur, dan *shortening* (Gisslen, 1994).

Berdasarkan jenis pengembang yang digunakan, donat dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu donat yang menggunakan ragi sebagai pengembang (*Yeast-Raised Donuts*) dan donat yang menggunakan *baking powder* sebagai pengembang (*Chemically-Leavened Donuts*) (Lawson, 1985; Sultan, 1983). Berdasarkan bentuknya, donut dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu (1) *Bismarcks* (donat yang berbentuk bulat dengan isi di bagian tengahnya), (2) *Ring Donuts* (donut berbentuk cincin), (3) *Bow Tie Donuts*, (4) *Twist Donuts*, (5) *Long John Donuts* (Sultan, 1983).

Direncanakan akan dibuat dua jenis produk donat yaitu *Yeast-Raised Donut* (YRD) dan *Chemically-Leavened Donut* (CLD) yang berukuran mini dan berbentuk cincin (*Ring Donuts*) dengan kapasitas produksi 500 kg produk jadi/hari. YRD akan diproduksi sebanyak 10.000 buah @ 25 g dan CLD akan diproduksi sebanyak 10.000 buah @ 25 g. Donat mini yang

dihasilkan direncanakan memiliki spesifikasi bentuk bulat dengan lubang di tengah, diameter 4,5 cm dan tinggi 2 cm. Donat-donat mini ini akan diproduksi secara *batch* karena dalam pembuatannya dibutuhkan waktu pengembangan adonan. Donat mini ini akan dipasarkan di Surabaya dengan umur simpan dua hari. Alasan pemilihan dua jenis donat ini (*Yeast-Raised Donut* dan *Chemically-Leavened Donut*) adalah donat yang umum diketahui adalah *Yeast-Raised Donut*, sedangkan *Chemically-Leavened Donut* lebih sulit dijumpai dipasaran. Dari sisi produsen, proses produksi CLD lebih praktis dibandingkan YRD. Produksi CLD tidak membutuhkan fermentor dan waktu lama untuk fermentasi, sehingga waktu produksi lebih singkat. Tekstur CLD lebih lembut daripada YRD sehingga memberikan suatu inovasi pada donat yang ada di pasaran.

Pembuatan donat mini jenis YRD hampir sama dengan pembuatan roti. Pada pembuatan roti dikenal dua jenis fermentasi *straight dough process*, *sponge and dough process*, *charleywood bread process* dan *sourdough* (Hui *et al*, 2006). Donat mini jenis ini akan dibuat dengan metode *straight dough process*. Pada CLD proses diawali dengan pengocokan gula dan telur hingga didapatkan bentuk *cream* yang lembut. Kemudian ditambahkan susu bubuk, margarin cair, air, serta terigu dan *baking powder*. Adonan yang cair ini kemudian diistirahatkan selama lima menit sebelum digoreng (Cooks, 2009).

## **1.2. Tujuan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan**

Tujuan dilakukannya perencanaan pabrik pengolahan donat mini adalah:

1. Untuk menganalisa semua hal yang diperlukan untuk pendirian pabrik pengolahan donat mini dengan kapasitas @ 250 kg produk jadi/hari.
2. Untuk mengetahui kelayakan didirikannya pabrik pengolahan donat mini dengan kapasitas @ 250 kg produk jadi/hari.