

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kebutuhan manusia akan makanan terus berkembang. Masyarakat juga bergerak secara cepat dan dinamis dalam kesehariannya, sehingga kebutuhan makanan yang praktis sering menjadi pilihan utama. Salah satu produk makanan yang praktis ini adalah donat. Kandungan karbohidrat dari donat cukup tinggi, sehingga dapat dijadikan menu sarapan di pagi hari. Donat juga dapat menjadi *snack* teman minum teh atau kopi yang praktis untuk dikonsumsi di siang atau sore hari. Harga donat terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.

Donat isi merupakan produk roti yang menggunakan bahan utama tepung terigu tinggi protein. Donat isi berbeda dengan donat-donat pada umumnya. Donat umumnya memiliki lubang pada bagian tengahnya, sedangkan pada donat isi, tidak terdapat lubang pada bagian tengah melainkan terdapat isi seperti coklat ataupun keju. Donat ini juga mengalami proses penggorengan dalam proses pemasakannya dan dalam penyajiannya biasa ditaburi dengan gula donat atau gula halus. Menurut Sultan (1983), donat dapat dibagi menjadi dua jenis, yakni *jelly doughnuts* (tengahnya tidak lubang) dan *ring doughnuts* (terdapat lubang pada bagian tengah).

Donat yang dibuat untuk tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) adalah donat jenis *jelly doughnuts*. *Filler* atau isi dari donat ini adalah pasta coklat. Menurut Stephanie (2007), rasa coklat memiliki tingkat kesukaan paling tinggi dibandingkan rasa lainnya seperti vanila, *strawberry*

dan jeruk. Unit produksi donat isi direncanakan dengan kapasitas 12 kg donat per hari. Area pemasaran donat isi ini adalah daerah Surabaya.

Berdasarkan penilaian sampel yang telah dilakukan kepada dua puluh orang panelis di berbagai pusat perbelanjaan, sebanyak 60% panelis menyatakan bahwa kriteria yang paling penting dalam donat isi adalah rasa, sedangkan untuk bentuk dan tekstur dinyatakan paling penting oleh 15% dan 25% panelis. Sampel donat isi yang akan dijual, dari skala 1 – 5, (1 = sangat tidak suka dan 5 = sangat disukai), untuk nilai rasa mendapatkan rata-rata sebesar 4,6 (suka-sangat suka) sedangkan bentuk 3,9 (netral-suka) dan untuk tekstur mendapatkan nilai rata-rata 4,075 (suka-sangat suka). Semua panelis menyatakan bahwa sampel donat isi tersebut layak untuk dijual.

Berdasarkan kuesioner yang diberikan dua puluh orang panelis, dua orang menyatakan bahwa sampel donat isi yang diberikan layak dijual dengan harga Rp 1000, satu orang menyatakan layak dijual dengan harga Rp 1500, dua orang menyatakan layak dijual dengan harga Rp 2000, tiga orang menyatakan layak dijual dengan harga Rp 2500, dan lima orang menyatakan layak dijual dengan harga Rp 3000, lalu dua orang menyatakan layak dijual dengan harga Rp 3500, empat orang menyatakan layak dijual dengan harga Rp 4000, dan satu orang menyatakan layak dijual dengan harga Rp 6000. Harga yang dapat diterima konsumen yaitu rata-rata data tersebut, sebesar Rp 2950. Data diatas dapat dilihat pada Appendix A.

Oleh karena itu, unit produksi usaha donat yang dilakukan dirancang dengan kapasitas 12 kg donat yang berasal dari 5 kg terigu dan akan dijual Rp 2950 yang dibulatkan menjadi Rp 3000. Usaha donat ini juga masih memiliki prospek yang cukup tinggi untuk dipasarkan ke pasar yang lebih luas seperti berbagai pusat perbelanjaan dan kantin sekolah.

1.2. Tujuan

Membuat industri pengolahan pangan donat isi dengan kapasitas produksi 12 kg donat (197 biji) per hari dengan daerah pemasaran Surabaya dan menguji kelayakannya ditinjau dari aspek teknis dan ekonomi.