

INOVASI PEMBUATAN KUE DONAT SEBAGAI CAMILAN SEHAT GUNA MENINGKATKAN NILAI JUAL BAGI PELAKU UMKM DI KAMPUNG AMPEL, KELURAHAN PENGAMPELAN, KECAMATAN WALANTAKA

Diana Romdhoningsih¹, Irma Nurmala Dewi², Sri Sukmawati³, Mahpudoh⁴,
Ranura Bramastha⁵, Deiyuna Paksi⁶, Siti Ruyatul Jannah⁷, Yuni Wahyuningsih⁸,
Isnu Rahmah⁹, Fathur Roji¹⁰, Helmi Dwi Najmudin¹¹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11}Universitas Bina Bangsa

email: nhadiana51@gmail.com

Abstrak

Pada umumnya masyarakat Indonesia sangat menyukai dengan kudapan manis sebagai cemilan untuk menemani minum teh atau kopi. Salah satu kudapan manis yang digemari oleh semua kalangan adalah kue donut. Kue donut sendiri berbahan dasar tepung terigu dengan lubang di tengah dan saat ini telah mengalami banyak inovasi bentuk dan rasa. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk menciptakan inovasi produksi kue donut guna meningkatkan jual beli bagi pelaku usaha UMKM di kampung Ampel, Kelurahan Pengampelan, Kecamatan Walakanta. Dalam pelaksanaan pengabdian ini metode yang digunakan adalah dengan pemberian pelatihan keterampilan dan pendampingan pembuatan produk kue donut. Dari hasil kegiatan pengabdian ini dihasilkan karya inovasi bentuk kue donut dengan berbagai bentuk dan varian rasa, Hal ini membuat masyarakat menjadi antusias, karena produk yang mempunyai nilai jual tentu saja dapat meningkatkan perekonomian pelaku usaha UMKM.

Kata Kunci : Kue Donut, Kudapan Manis, UMKM

Abstract

In general, Indonesian people are very fond of sweet snacks as snacks to accompany tea or coffee. One of the sweet snacks that is favored by all circles is donut cake. Donut cake itself is made from wheat flour with a hole in the middle and currently has experienced many innovations in shape and taste. The purpose of this community service activity is to create donut cake production innovations to increase sales for MSME business actors in Ampel village, Pengampelan Village, Walakanta District. In the implementation of this service, the method used is by providing skills training and assistance in making donut cake products. From the results of this service activity, innovative works in the form of donut cakes with various shapes and flavors were produced, this made the community enthusiastic, because products that have selling value can certainly improve the economy of MSME business actors.

Keywords: Donut Cake, Sweet Snacks, Msmes

PENDAHULUAN

Industri rumahan yang dilakukan oleh pelaku UMKM sering kali mengalami hambatan dalam pangsa pasar dan memasarkan produksi olahan yang telah di produksi. Pada umumnya masyarakat Indonesia menyukai makanan ringan sebagai makanan sampingan dibandingkan dengan makanan berat sebagai makanan utama. Dikalangan masyarakat Indonesia cemilan sebagai teman untuk mengisi waktu ataupun kegiatan santai merupakan hal yang sudah biasa dan dapat ditemui di setiap kegiatan rumah, entah untuk jamuan tamu ataupun untuk cemilan anak-anak agar kebutuhan nutrisinya selalu terpenuhi.

Cemilan dari bahan terigu dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan makanan berat dan juga makanan ringan, dari berbagai rasa dan varian dapat diciptakan dari bahan dasar terigu. Salah satunya adalah cemilan sehat donut. Donat, atau doughnuts kudapan manis sederhana ini pernah begitu populer di tahun 1990-an setelah gerai waralaba donat asal Amerika hadir di Indonesia di tahun 1985. Kudapan berbentuk bulat dengan lubang pada bagian tengahnya serta berbagai topping yang membuat donat memang nikmat dijadikan camilan dan bisa dinikmati setiap saat, apalagi saat disajikan hangat. Selain bisa dijadikan sebagai salah satu makanan pengganti perut saat lapar donat juga bisa jadi

pilihan menu untuk sarapan. Selain nikmat, donat juga cukup praktis yang bisa dinikmati sebagai pengganti roti.

Bermula Dari Donat Belanda.

Catatan sejarah menunjukkan bahwa Belanda membuat olykoeks, atau diartikan sebagai "kue minyak," pada awal abad ke-19. Donat awal ini hanyalah bola kue yang digoreng dengan lemak babi hingga berwarna cokelat keemasan. Karena bagian tengah kue tidak matang secepat bagian luarnya, kue semacam roti goreng ini biasanya diisi dengan buah, kacang, atau isian lain yang tidak perlu dimasak. Kismis adalah paduan yang sering digunakan sebagai isian.

Ketika imigran Belanda mulai menetap di Amerika Serikat, tradisi mereka membuat olykoeks terus dilakukan yang kemudian dipengaruhi oleh budaya lain dan terus bermetamorfosis menjadi donat yang kita kenal saat ini.

Donut dalam ejaan tradisional bahasa Inggris adalah *doughnut*. Sementara, orang Amerika biasa menulis donat sebagai *donut* atau *doughnut*. Istilah *donut* pertama kali digunakan di artikel surat kabar *Los Angeles Times* pada tahun 1929. Penulisnya bernama Bailey Millard, membubuhkan kalimat "*Can't swallow the 'wel-dun donut' nor the ever so 'gud bred'*" sebagai keluhan atas kemampuan mengeja orang Amerika dulu yang makin menurun.

Asal-usul bentuk yang dari donat Belanda yang hanya berbentuk bulat menjadi memiliki lubang pada bagian tengahnya adalah berkat Hansen Gregory, seorang kapten kapal Amerika pada tahun 1847. Dia membuat solusi dari donat Belanda yang berbentuk bulat karena sedikit lengket serta tidak perlu memasak isian. Gregory membuat lubang di tengah pada adonan sebelum digoreng. Lubang ini juga meningkatkan area permukaan yang terkena minyak panas sehingga menghindari bagian tengah masih mentah. Dimana lubang ini terinspirasi dari kemudi kapal. Jadilah bentuk donat klasik dengan lubang di tengah.

Asal Usul Kata Doughnut

Asal usul penamaan ini juga menjadi perdebatan, beberapa mengatakan ikata ini mengacu pada kacang yang ditempatkan di dalam bola adonan untuk mencegah bagian yang tidak matang, sementara yang lain mengklaim merujuk pada "simpul adonan" yang merupakan bentuk populer lainnya untuk olykoeks. Catatan tertulis pertama dari kata doughnut adalah dalam publikasi tahun 1809 oleh Washington Irving, *A History of New York*. Pada awal 1900-an, banyak yang menyingkat kata menjadi donut dari kata doughnut. Dan kata doughnut dan donut saat ini digunakan secara bergantian dalam bahasa Inggris.

Otomasi donat

Pada tahun 1920, imigran kelahiran Rusia Adolph Levitt menciptakan mesin donat otomatis pertama. Proses pembuatan donat otomatis yang futuristik ditampilkan di World's Fair di Chicago tahun 1934. Pameran ini mengiklankan donat sebagai makanan hit pada abad itu dan dalam sekejap donat menjadi makanan hit secara instan di seluruh negeri. Sejak saat itu donat menjadi menu sarapan favorit orang Amerika.



Gambar 1. Sejarah donut berlubang di tengah

Donat pertama kali ditemukan di Manhattan, namun pada saat itu donat tidak begitu digemari di sana. Ada kisah yang menyebutkan, donat ditemukan pada pertengahan ke-19 oleh Elizabeth Gregory. Ia membuat kue yang terbuat dari pala, kayu manis, dan kulit lemon. Tetapi ada juga

yang menambahkan hazelnut atau kenari di tengah kue. Karena proses pembuatan donat digoreng, kue bulat ini juga dikenal dengan kue berminyak. Dalam bahasa Belanda disebut '*oliekoek*'. Dilansir dari *The Spruce Eats*, awalnya donat ini hanya bola-bola kue yang digoreng dengan lemak hewan hingga berwarna coklat keemasan. Karena bagian tengah kue sering tidak matang secepat bagian luarnya, akhirnya ditemukan solusi untuk mengisinya dengan isian yang tidak perlu dimasak seperti buah, kacang, atau yang lain. Namun solusi itu dirasa kurang tepat, akhirnya Elizabeth Gregory membuat lubang di bagian tengah donat sebelum menggoreng. Kudapan manis yang dapat dibuat berbagai varian rasa ini sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, baik anak-anak ataupun orang dewasa sekalipun. Semakin berkembangnya waktu maka inovasi juga semakin banyak dan beragam. Di desa Ampel, Kelurahan Pengampelan, Kecamatan Walakanta Palaku UMKM mengembangkan produksinya dengan mengembangkan rasa dan varian yang bervariasi agar masyarakat yang membelinya tidak bosan. Pelaku usaha UMKM sendiri merupakan mantan pegawai pabrik yang awalnya hanya iseng membuat pekerjaan sampingan kemudian menjadi mata pencaharian tetap karena banyaknya minat pembeli di desa Ampel, Kelurahan Pengampelan, Kecamatan Walakanta. Berdasarkan hal tersebut, dengan banyaknya peminat warga sekitar maka perlu adanya pengembangan usaha berupa inovasi dan varian rasa yang berbeda agar minat konsumen semakin banyak sehingga peningkatan produksi akan semakin tinggi dan mempengaruhi tingkat jual beli terhadap penghailan pelaku UMKM.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah melaksanakan pelatihan keterampilan dan pendampingan pembuatan produk kue donut berbagai variasi rasa dan bentuk. Metode kegiatan dilakukan dengan 3 tahap yaitu:

1. Tahap Persiapan

Sebelum pelatihan diadakan Tim Pengabdian melakukan pengamatan langsung di lingkungan desa Ampel dimana pelaku UMKM melakukan produksi kue donut.

Observasi awal ini selanjutnya dilakukan dengan metode wawancara terhadap pelaku usaha kue donut mengenai produksi dan penjualan kue donut. Dimana kue donut hanya diproduksi sesuai dengan pesanan konsumen dan tidak ada produksi lainnya untuk di jual atau diproduksi dan dijual ke toko oleh-oleh ataupun warung terdekat. Hal ini dikarenakan keterbatasan waktu dan tenaga dimana pelaku usaha kue donut hanya mengerjakan produksi kue donut sendiri tanpa bantuan karyawan.

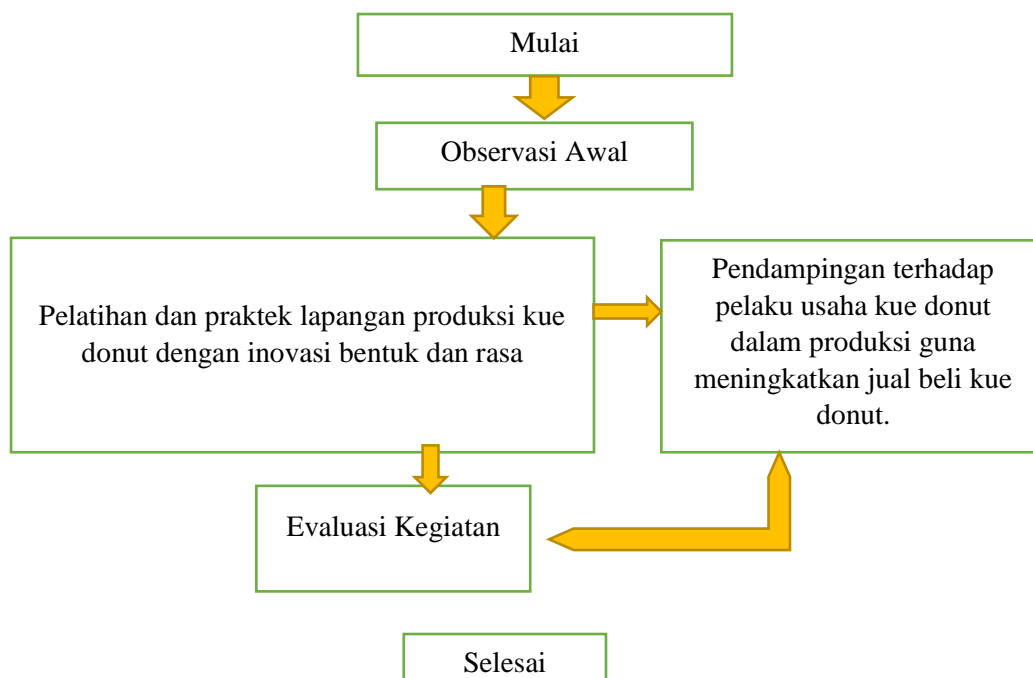
2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan setelah melakukan observasi mengenai produksi inovasi kue donut. Maka selanjutnya dilakukan praktek keterampilan untuk memberikan informasi tentang inovasi kue donut. Tujuannya adalah agar pelaku usaha UMKM yang bergerak dalam produksi kue donut tersebut dapat menambahkan inovasi baru baik dari segi bentuk donut ataupun varian rasa dari kue donut. Hal ini dilakukan secara langsung dan terjun ke lapangan mendampingi pelaku usaha dibantu dengan mahasiswa dan mahasiswi yang sedang melaksanakan kegiatan KKM.

3. Tahap Evaluasi

Setelah selesai melakukan pendampingan terhadap pelaku usaha kue donut, tahap terakhir adalah evaluasi. Kegiatan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan dari awal hingga selesai, apakah dengan adanya inovasi baru tingkat jual beli ataupun pesanan meningkat atau tetap sama seperti sebelum adanya inovasi produk.

Berikut adalah alur metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.



Gambar 2. Alur pelaksanaan kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali oleh banyaknya minat masyarakat desa ampel terhadap kudapan manis dalam bentuk yang lucu dan harga terjangkau namun produksi yang dilakukan sangat terbatas. Setelah diberikan pelatihan dengan cara transfer ilmu pengetahuan dan praktek secara langsung dengan membuat inovasi varian bentuk dan menciptakan kreasi baru mengenai kue donut diharapkan produksi kue donut kedepannya akan lebih meningkat lagi dan masyarakat semakin antusias untuk melakukan pemesanan terhadap kudapan manis kue donut ini. Pelatihan ini diadakan di rumah pelaku usaha kue donut di desa Ampel dan diikuti 9 orang mahasiswa dan mahasiswi sebagai peserta.

Tim Pengabdian mendemonstrasikan bahan, alat dan langkah-langkah pembuatannya sebagai berikut:

1. Bahan :
 - a. Tepung terigu
 - b. Margarin
 - c. Telur
 - d. Gula pasir
 - e. Soda kue
 - f. Minyak goreng
 - g. Garam
 - h. Perisa coklat, strawberry, blueberry, matcha, kacang, vanilla
2. Alat - alat
 - a. Kompor gas
 - b. Mesin penggiling terigu
 - c. Ayakan terigu
 - d. Tampah / baskom
 - e. Wajan
 - f. Cutil dan saringan minyak
 - g. Cetakan donut
 - h. Kertas kue / sarung tangan plastic
3. Cara pembuatan
 - a. Sebelumnya bahan dasar dari kue donut dipersiapkan terlebih dahulu yaitu tepung terigu, telur, gula dan soda kue.

- b. Setelah semua bahan siap maka saring terlebih dahulu tepung terigu agar tepung menjadi lembut dan mudah untuk di giling, tepung terigu di ayak dengan ayakan tepung yang terbuat dari bahan plastic ataupun stalinis steel.
- c. Masukkan gula pasir dan margarin sedikit demi sedikit lalu di kocok agar larut dan rata. Setelah itu masukan telur satu persatu agar menghindari adanya cacat telur yang kurang baik atau busuk.
- d. Setelah semuanya di aduk dan dicampurkan menjadi satu maka siap dimasukan ke dalam mesin penggilingan terigu agar adonan menjadi kalis dan mudah dibentuk.
- e. Penggilingan adonan dilakukan beberapa kali agar hasilnya menjadi maksimal dan kalis sehingga hasil kue donut menjadi lembut dan mengembang.
- f. Setelah adonan di diamkan selama 5 menit maka adonan kue donut dipotong kecil-kecil agar mudah dibentuk sesuai dengan selera dengan cetakan yang berbagai bentuk.
- g. Setelah di cetak sesuai dengan selera maka donut siap di goreng.
- h. Kue donut di goreng dengan api yang tidak boleh panas juga tidak terlalu kecil agar hasil penggorengannya merata dan bagus,
- i. Setelah diangkat dari penggorengan maka donut ditiriskan hingga mencapai suhu ruangan, kemudian siap diberikan berbagai rasa dan warna sesuai dengan pesanan dan bentuk kreasi.
- j. Setelah tahap pemberian rasa selesai, donut siap dikemas dan diantarkan kepada konsumen yang melakukan pemesanan kue donut tersebut.

Pembuatan inovasi kue donut ini diharapkan dapat meningkatkan jual beli pelaku usaha sehingga penghasilan pun meningkat.



Gambar 3. Tahap awal pembuatan adonan kue donut

Jenis kudapan manis yang digemari oleh semua kalangan membuat pelaku usaha setempat ingin mengembangkan inovasi produk agar tingkat jual beli meningkat. Tetapi, dikarenakan keterbatasan tenaga kerja dan juga tempat pemasaran maka hasil produksi donut hanya dilakukan melakukan pemesanan secara langsung.



Gambar 4. Proses penggilingan adonan dan pembagian kue donut



Gambar 5. Proses pencetakan kue donut

Para peserta yaitu para mahasiswa dan mahasiswi yang mengikuti praktek pembuat kue donut sangat antusias dalam pelaksanaannya. Dimana mereka berkreasi dan menciptakan inovasi bentuk dan rasa agar bentuk kue donut tidak hanya bulat semata.



Gambar 6. Proses pemberian rasa dan pengemasan kue donut

Kegiatan pembuatan kue donut ini dilakukan hanya 1 hari dimulai dari pembuatan adonan hingga pengemasan. Tetapi kegiatan keseluruhan dilakukan selama 3 hari dikarenakan penyiapan bahan-bahan serta peralatan pembuatan kue donut dan penyesuaian waktu oleh pemilik usaha kue donut itu sendiri.

Kegiatan masyarakat ini dengan tema pembuatan inovasi produk kue donut dilakukan sangat antusias dan penerimaan dari pelaku usaha UMKM sendiri sangat positif.



Gambar 7 Foto Bersama pelaku usaha kue donut dan inovasi produk kue donut

Adapaun kendala yang dihadapi dalam kegiatan pengabdian ini adalah kurangnya modal usaha untuk mengembangkan produksi, dan belum adanya donator untuk mengembangkan produksi dan juga penjualan hasil produksi berupa tempat usaha ataupun mitra usaha. Adapaun harapan tim kedepan

adalah adanya bantuan usaha dari pemerintah setempat untuk pelaku UMKM agar dapat mengembangkan usaha nya atau mendapatkan mitra untuk bekerja sama dalam pemasaran kue donut. Secara garis besar dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berjalan dengan baik dan lancar serta tidak ada hambatan sama sekali.

SIMPULAN

Dari kegiatan pelatihan pembuatan kue donut di kampung Ampel, kelurahan pengampelan kecamatan Walakanta ini dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha kue donut telah memiliki keahlian dan keterampilan dalam pembuatan kue donut, baik sebagai kudapan anak-anak ataupun orang dewasa yang digemari oleh masyarakat sekitar. Diharapkan kedepannya warga sekitarpun ada yang mengikuti jejak pembuatan kue donut dengan inovasi dan bahan dasar dinut yang berbeda sehingga didapatkan berbagai olahan produksi dengan cita rasa yang berbeda beda. Secara menyeluruh warga puas dan antusias dengan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

<https://bobo.grid.id/read/083626429/mengapa-donat-bolong-tengahnya-akubacaakutahu?page=all>
<https://www.yukmakan.com/post/asal-usul-sejarah-donat>
<https://www.kompas.com/food/read/2021/08/14/154157575/apa-itu-donat-cake-sama-dengan-donut-biasa>
<https://id.wikipedia.org/wiki/Donat>