Prosiding PKM-CSR , Vol. 1 (2018)
e-ISSN: 2655-3570

CUTOVER ADONAN DONAT TRADISIONAL DENGAN TEKNOLOGI MESIN PADA USAHA SUSI DONAT DAN ERA DONAT DI TABING KOTA PADANG

Yentisna [1)], Yofina Mulyati [2)], Nini [3)], Idwar [4)]
[1,2,3,4)] FEB Universitas Dharma Andalas Padang Sumatera Barat
email : yentisnayen@gmail.com ; idwar68@unidha.ac.id *)

ABSTRAK

Donat yang paling populer dan umum adalah tipe donat dengan lubang di tengahnya. Meskipun tipe donat klasik ini mempunyai banyak macam rasa dengan toping yang berbeda-beda, rasa dan toping paling umum bagi orang Indonesia adalah dengan toping meses coklat dan gula salju. Cara memasak donat ada 3 (tiga) metode jenis pemasakannya, yaitu donat goreng tanpa oven, donat bakar atau donat panggang oven lebih dikenal dengan donat oven, dan donat kukus dimasak dengan cara dikukus donat model ini tekturnya lebih lembut dan empuk sekali. Donat goreng bisa dibuat tanpa ragi, tanpa telur, dan tanpa oven.(tradisional). Permasalahan yang ada pada UKM ini : 1) masih cara manual/tradisional, 2) produksi rendah dan permintaan banyak, 3) penjualan dan pemasaran masih standart, 4) kemasan masih monoton 5). Rasa kurang empuk/padat. Maka pemecahan masalah yang disarankan : a) cutover, b) mengunakan metode, c) membuat kemasan produk. Tujuan pengabdian ini adalah UKM dapat meningkatkan produksi dan pendapatan, menggunakan tekonologi mesin/cotuver serta melebarkan pemasaran. Metode pengabdian pelatihan teknologi mesin dan toping donat. Sedangkan Hasil pengabdian ini UKM mengimplementasikan mesin/teknologi, harga selalu terjangkau, produksi meningkat 100%, menambah tempat pemasaran donat dengan luaran yang dinginkan adalah paten merek donat, menerbitkan jurnal ilmiah.

Kata Kunci : Donat, Tradisional, *cutover*, metode, produksi

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisa situasi

Sejarah donat di Indonesia dimulai pada tahun 1968, stan **American Donut** di Djakarta Fair (sekarang disebut Pekan Raya Jakarta) merupakan perintis donat yang digoreng dengan mesin otomatis. Sejak itu, American Donut memiliki tradisi tahunan membuka stan di Pekan Raya Jakarta hingga sekarang.

Pada tahun 1985, Dunkin'Donuts membuka gerai pertama di Jalan Hayam Wuruk, Jakarta Pusat yang terus berkembang menjadi lebih dari 200 gerai di berbagai kota di Indonesia.[2] Yang kemudian diikuti dengan donat-donat waralaba asing lainnya seperti Master Ring, Master Donut, dan Mister Donut.

Demam donat dibangkitkan kembali oleh J.CO Donuts & Coffee yang membuka gerai pertamanya di Super Mall Karawaci pada tanggal 26 Juni 2005. Keberhasilan J.CO diikuti Krispy Kreme yang membuka gerai donatnya yang pertama di Mal Pondok Indah 2 pada tanggal 31 Agustus 2006. J.CO sebagai merek lokal didirikan oleh Johnny Andrean seorang penata rambut terkemuka di Indonesia.

Donat produksi industri kecil biasanya dijajakan berkeliling menggunakan sepeda atau sepeda motor. Di dalam bus, pedagang asongan menjual donat kemasan kotak dengan cara unik. Donat dalam kemasan dibagi-bagikan ke pangkuan penumpang untuk kemudian dikumpulkan kembali kalau penumpang tidak berminat.

Donat jenis ini disebut juga sebagai donat kampung untuk membedakannya dengan **donat-donat** yang dijual di mal dan restoran. http://id.wikipedia.org/wiki/Donat,

Usaha Donat Susi dan Era merupakan salah satu bisnis rumahan yang masih tradisional dan minim modal, usaha ini patut untuk ditekuni agar bisa lebih maju kedepannya dan mampu membuka peluang kerja bagi masyarakat luas. Produk di jual saat ini adalah berupa makanan ringan. Tanpa mengesampingkan kualitas produk tersebut. Donat ini berbahan dasar tepung dan lainnya, jadi sehat untuk dikonsumsi setiap saat. Untuk produk ini tidak menggunakan bahan pengawet, jadi selain enak juga sehat untuk dikonsumsi. Pembuatan yang dikerjakan secara tradisional ini yang membuat serba lambat dan tidak praktis, efisien, Maka dalam pengabdian kami team mengangkat ini sebagai ajang penerapan ilmu untuk membina masyarakat lebih kompetitif dalam segala bidang dengan iptek.

Adapun pekerjaan pembuatan donat secara manual bisa dilihat pada gambar 1 dan 2 berikut ini secara tradisonal : seperti itulah proses adonan donat yang dilakukan sehingga memakan waktu yang lama dan tidak efisien dalam proses.

Gambar 1 dan 2, bahan diletakan dalam bejana dan di aduk sampai rata dengan tangan
(sumber dari tempat usaha susi donat)

Proses pencetakan dan pengorenganpun masih sistem manual, sehingga tidak membuat pekerjaan si pengusaha cukup lambat, seperti terlihat gambar 3 dibawah ini

Gambar 3, Cetak donat dan goreng secara tradisional
(sumber dari tempat usaha susi donat)

Setelah selesai digoreng maka baru bisa di keringkan/ didinginkan agar bisa di beri tambahan rasa seperti mieses coklat, gula, lihat gambar 4, Setelah ini baru pelanggan dating bisa membeli dan makan santapan donat, ke tempat usaha dengan prosuksi yang terbatas.

Gambar 4, Cetak donat dan goreng secara tradisional
(sumber dari tempat usaha susi donat)

1.2. **Permasalahan yang dihadapi Mitra**

Karena usaha masih tradisional si pemilik merasa putus asa apalagi dari hari ke hari hari permintaan masyarakat/konsumen donat terus meningkat, sementara produksi terbatas dan peralatan yang ada tidak memungkinkan untuk peningkatan produksi dan penjualan.

Peningkatan permintaan disebabkan karena peningkatan ekonomi masyarakat dan perkembangan selera masyarakat itu sendiri, yang menjadikan donat sebagai sarapan bagi masyarakat sekitarnya. Dengan tidak terpenuhinya permintaan dari konsumen membuat mitra merasa putus asa, oleh karena itu sebagai salah satu tri dharma perguruan tinggi kami menawarkan solusinya kepada pemilik usaha donat, supaya usahanya bisa berkembang serta bisa memenuhi kebutuhan dari konsumne. Dengan adanya dukungan sumber daya manusia dan mesin serta modal maka akan membuat usaha donat ini semakin maju dan berkembang apalagi dengan adanya bantuan mesin-mesin pembuatan donat pemilik usaha susi donat ini merasa senang sekali karena produksinya tidak lagi dilakukan secara tradisional.

Seiring dengan semakin berkembangnya mesin-mesin pembuat donat, maka produksi donat pun nanti dapat meningkat. Produksi donat sekarang mengalami kendala, seperti yang dijelaskan diatas. Dan selain itu proses packing/kemasan masih mengunakan plastic biasa dan belum punya label yang membuat konsumen masih komunikasi dari orang ke orang.

Donat memiliki banyak sekali varian rasa dan varian bahan bermacam macam yang sangat membuat kita tergiur dan ingin mengonsumsinya. Ada yang varian yang dibuat masih terbatas dalam dua bentuk/rasa isi coklat, gula, baru ada secara tradisional.

1.3. Tujuan :

a. Meningkatkan ketrampilan mitra untuk mengunakan teknologi, dan pembuatan produk tidak lagi secara traditional.
b. Melakukan pelatihan dalam metode baru ini dilingkungkan kerja maupun mitra
c. Dapat meningkatkan pengunaan teknologi mesin sesuai dengan kebutuhan produksi.
d. Meningkat daya saing produk yang lebih serta membuat merek yang bisa dikenal

Dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang menyebabkan masyarakat masih mengunakan sistem tradisional antara lain :

1. Masih senang dengan sistem tradiosional
2. Tidak ada dana untuk membeli mesin
3. Tidak tahu mengunakan mesin dan teknologi yang mempercepat pekerjaan
4. Merepotkan karena gaptek
5. Belum mengenal mesin yang tangguh dan ulet
6. Belum memahami metode kerja sistem
7. Kurangnya sosialisasi terhadap masyarakat dengan mesin//teknologi
8. Minimumnya pelatihan
9. Kurang memahami aplikasi proses perhitungan pendapatan

Pengabdian yang akan dilaksanakan ini diharapkan dapat membawa wawasan pengetahuan teknologi mesin dan metode bagi masyarakat, sehingga kedepan masyarakat dapat mengunakan mesin dan metode pembuatan donat mutakhir/modern. Sehingga produksi lebih banyak dan bisa bersaing dengan produk yang lain baik dari segi harga bentuk dll.

1.4. Justifikasi pengusul bersama mitra

Pelaksanaan ini akan dilakukan di lokasi Tabing kota Padang yang mana nanti akan dilakukan dengan metode-metode teknologi mesin yang otomatis. Pelaksanaan dibagi atas dua mitra yaitu tahap I Donat Susi dan Tahap II Era Amak. Seperti terlihat pada gambar 5. (sumber dari lokasi)

Gambar 5, hasil produk donat tradisional

2. METODE

2.1. Metode Mesin mixer donat/roti

alat pengaduk adonan roti, berapa harga mesin mixer roti, cara kerja mesin mixer roti, cara membuat mesin mixer roti, cara membuat mesin mixer roti sederhana, daftar harga mesin mixer roti, distributor mesin mixer roti, gambar mesin mixer roti, harga mesin mixer roti, harga mesin mixer roti bekas, harga mesin mixer roti maksindo, harga mesin mixer roti mini, harga mesin mixer roti murah, harga

mesin mixer roti planetary, harga mesin mixer roti sinmag, harga mesin mixer roti spiral, harga mesin pengaduk roti, harga mixer roti, jual mesin mixer roti, jual mesin mixer roti bekas, jual mesin mixer roti dan donat, jual mesin mixer roti murah, jual mesin mixer roti second, jual mixer roti, kredit mesin mixer roti, mesin, mesin mixer adonan roti, mesin mixer adonan roti horizontal, mesin mixer kue donat, mesin mixer pengaduk roti, mesin mixer roti, mesin mixer roti 3 kg, mesin mixer roti 5 kg, mesin mixer roti 6 kg, mesin mixer roti bekas, mesin mixer roti bosch, mesin mixer roti dan kuemesin mixer roti kapasitas besar, mesin mixer roti lokal, mesin mixer roti maksindo, mesin mixer roti mini, mesin mixer roti murah, mesin mixer roti planetary, mesin mixer roti rakitan, mesin mixer roti second, mesin mixer roti spiral, mesin mixer roti surabaya, mesin mixer roti taiwan, mesin mixer untuk roti, mesin pengaduk adonan roti, mesin pengaduk adonan roti bekas, mesin pengaduk adonan roti bosch, mesin pengaduk bahan roti, mesin pengaduk roti bosch, mesin pengaduk roti lokal, mesin pengaduk roti manual, mesin pengaduk roti mini, mesin pengaduk roti murah, mesin pengaduk tepung roti, mesin pengolahan kue, mesin pengolahan roti, mixer, mixer roti industri kreatif, olx mesin mixer roti, pengaduk adonan roti industri kreatif, roti, toko alat mixer roti, toko mesin mixer roti, youtube mesin mixer roti. Lihat gambar 6. mixer donat/roti

Gambar 6. Mesin adonan donat (Cutover)

2.2. Enam Cara Membuat Resep Topping Donat Jco Warna Warni Unik Aneka Rasa

Enam Aneka Resep Topping Donat JCO Warna-warni aneka rasa yang enak dan cantik lengkap cara membuatnya. Tidak bisa dipungkiri lagi bahwa JCO adalah pemain besar dalam bisnis bakery di Indonesia. Salah satu yang membuat kue donat dari toko ini sangat disukai oleh banyak orang adalah keaneka ragaman topping donat nya. Tentu saja memang roti nya sendiri memang empuk dan lembut sekali saat dikunyah di mulut kita. Topping donat yang berwarna-warni menambah cantik penampilan donat ini. Belum lagi kita juga bisa memilih aneka rasa yang lezat, seperti coklat butiran, coklat bubuk, coklat batangan, coklat pasta, durian, strawbery, mocca, cappuccino, tiramisu dan lainnya. Nah kali ini kita akan memberikan beberapa resep cara membuat topping donat JCO

yang enak dan lezat. Tentu saja, aneka resep topping donat ala JCO yang akan kita buat ini juga bisa digunakan untuk menghiasi resep donat madu, donat kampung ataupun donat kentang

Cara membuat toping donat warna warni yang unik dan menarik memang selalu mengundang rasa penasaran hampir semua orang. Apalagi kalau kita melihat gerai penjual donat yang ada di mall-mall atau toko roti. Kelihatannya menarik sekali dengan topping donat yang cantik dan unik. Padahal kita belum mencoba rasanya tetapi sudah tertarik untuk membelinya. Inilah salah satu yang membuat bisnis penjualan roti dengan lubang di tengah ini tidak kenal jaman dan usia. Hampir semua orang pasti tertarik kalau melihat aneka rasa topping donat JCO yang memang bagus dan cantik. http://resepcaramemasak.info/cara-membuat-resep-topping-donat-jco-warna-warni-unik/

Tips Cara Membuat Aneka Resep Topping Donat JCO Yang Enak

1. Resep Cara Membuat Topping Donat Warna Warni

2. Resep cara membuat toping donat dari coklat batang

3. Resep Topping Donat Tiramisu

4. Resep Topping Donat JCO Dengan Gula Glaze

5. Resep Topping Donat JCO Ganache

6. Resep Topping Donat Cappuccino

Donat (doughnuts atau donut) adalah penganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur dan mentega. Donat yang paling umum adalah donat berbentuk cincin dengan lubang di tengah dan donat berbentuk bundar dengan isi yang rasanya manis, seperti berbagai jenis selai, jelly, krim, dan custard. http://prosescaramembuat.blogspot.com/2015/01/sejarah-asal-usul-donat.html

Donat bisa dibentuk dengan menyatukan kedua sisi adonan berbentuk persegi panjang hingga membentuk cincin atau menggunakan pemotong otomatis yang sekaligus membuat lubang di tengah adonan donat. Lubang pada donat berbentuk cincin dulunya dimaksudkan agar donat cepat matang sewaktu digoreng. Adonan donat yang tersisa sewaktu membuat donat berbentuk cincin sering dijual sebagai doughnut hole atau dicampurkan lagi ke dalam adonan untuk membuat donat baru.

Adonan donat terdiri dari dua jenis, adonan yang dibangunkan dengan ragi seperti adonan roti, dan adonan kental seperti adonan kue. Donat dari adonan tepung yang memakai ragi biasanya kadar lemak 25% dari berat donat, sedangkan donat adonan cake mengandung kadar lemak 20%. Donat dari adonan cake digoreng selama 90 detik bolak-balik di dalam minyak bersuhu antara 190°C hingga 198°C. Sedangkan donat dari adonan tepung yang dibangunkan oleh ragi memerlukan waktu penggorengan yang lebih lama (sekitar 150 detik) di dalam minyak bersuhu 182°C hingga 190°C.

Setelah matang, permukaan donat bisa dihias dengan taburan gula icing atau gula halus bercampur bubuk kayu manis, dicelup glasir berupa campuran madu dan gula, disiram coklat cair dan ditaburi coklat butir beraneka warna di atasnya. Selai, jelly atau custard yang menjadi isi donat disuntikkan dengan alat spuit.

Sebelumnya saya mengira bahwa donat yang umumnya menggunakan merk “luar negeri” itu menggunakan pengawet. Namun ternyata saya salah. Saya mendapatkan informasi ini dari milis Jalansutra. Pada kasus yang ditulis di milis itu, yang diambil adalah kasus pada donat J.Co dan Dunkin Donuts. Dari diskusi yang muncul dari thread di milis tersebut, ternyata kunci kenapa donat

bisa awet adalah terletak pada bahan, cara pengolahan, dan beberapa faktor lain. Mengupas dari sisi bahan, ternyata tepung yang digunakan untuk membuat donat tersebut tidak menggunakan sembarang tepung. Tepung yang digunakan adalah tepung campuran (tepung premix) yang komposisinya menjadi rahasia perusahaan. Namun bila dikupas lebih dalam, bahan-bahan tepung campuran tersebut terdiri dari:

1.Tepung terigu.
Biasanya terigu yg digunakan adalah terigu yg mempunyai range kandungan protein 11%-13%. Bisa jadi terigu tersebut adalah campuran antara terigu protein tinggi dan terigu protein sedang. Ada beberapa merk tepung terigu yang mempunyai kandungan protein tertentu. Nah, terigu yg di gunakan oleh J.Co atau Dunkin Donuts ini menggunakan spesifikasi tertentu. Namun secara umum, yang digunakan adalah tepung berprotein sedang saja tanpa dicampur tepung berprotein tinggi.

Tujuannya penggunaan tepung berprotein sedang ini akan membuat struktur donat menjadi empuk dan mengembang. Bila tepung yang digunakan berprotein tinggi, maka hasilnya adalah donat yang padat dan bantat. Selain itu kadar kelembaban (moisture) dalam terigu harus benar-benar di jaga ndak boleh lebih dari 14.5%, karena di atas angka tersebut akan mudah sekali menimbulkan jamur, bakteri, kutu, dan organisme pengganggu lainnya.

2.Gula
Gula yang digunakan dalam adonan donat tidak banyak, maksimal 15% dari berat tepung. Gula berfungsi sebagai pemberi rasa, makanan ragi (ketika proses fermentasi), memberi warna, membuat empuk, dan membuat daya tahan lebih lama.

3.Garam
Garam berfungsi memberikan rasa dan mengontrol fermentasi. Jika garam bertemu dengan gula, akan menimgulkan rasa gurih. Bahkan dalam suatu komposisi tertentu, garam dan gula bisa menggantikan fungsi vetsin (MSG) pada makanan.
4.Lemak
Lemak (fat) ini berbentuk mentega, margarin, butter, dan shortening. Fungsi lemak adalah untuk melumasi adonan, memberi rasa sedap, dan menambah daya tahan makanan. Itulah kenapa makanan berlemak cenderung enak dan membuat orang yang diet stress menghindarinya.
5.Susu
Susu yang digunakan bisa berupa susu cair atau pun susu bubuk. Susu juga menyumbangkan lemak dalam adonan, sehingga mampu memberi rasa. Susu juga berfungsi sebagai buffer (penyangga, penjaga kadar pH) dalam proses fermentasi.
6.Telur
Kuning telur digunakan untuk buat donat lebih empuk. Kuning telur juga mengurangi kecenderungan “collapse” ketika donat digoreng. Selain itu, kuning telur juga mengandung lecithin alami yang begitu bermanfaat bagi tubuh. J.Co dan Dunkin Donuts tidak menggunakan telur segar namun berupa tepung kuning telur (egg yolk powder). Alasannya, dengan menggunakan egg yolk powder, bakteri sudah diminimalkan dan air juga sudah dihilangkan sehingga higienitas lebih terjaga.
7.Ragi(yeast)
Ragi (yeast) adalah organisme yang dicampur dalam adonan makanan untuk proses fermentasi. Preses fermentasi ini membuat adonan donat mengembang karena proses ini menghasilkan gas CO2 dan “alkohol” (ikatan karbon) yang membuat adonan berbau wangi. Ragi tidak bisa dicampur dengan

bahan pengawet, karena bila hal ini dilakukan, maka ragi tersebut akan mati sehingga adonan tidak dapat berkembang.

8.Pengembang (improver/dough onditioner)

Dough (adonan yang berbuih) membutuhkan improver yang berisi enzim, emulsifier, dan oxidizing agents. Enzim membuat fermentasi berjalan lebih baik, emulsifier membuat adonan lebih kuat atau lebih lembut, sedangkan oxidizing agents beguna untuk membuat adonan lebih kuat dan liat. Fungsi dari dough conditioner ini intinya adalah untuk membuat adonan lebih empuk, sehingga ketika dimakan terasa soft namun liat.

9.Air

Air berfungsi sebagai pengikat semua bahan sehingga ketika di mixer dapat membentuk gluten.

10.Bahan lainnya

Soy flour (tepung kedelai) berfungsi untuk meningkatkan penyerapan air dan daya tahan. Tepung kedelai mempunyai lechitin yg sangat bagus untuk pengemulsi. Chemical leavening agents (contohnya baking powder) memberikan efek besar ketika digoreng, membuat adonan menjadi lebih mekar dan mengurangi penyerapan minyak ketika digoreng. Potato flour memperpanjang daya tahan, membuat produk jadi empuk, dan menyeimbangkan rasa agar tidak terlalu manis. Sedangkan flavour membuat donat lebih beraroma.

Bahan-bahan penyusun tepung premix yang sudah ditentukan komposisinya ini kemudian diedarkan ke outlet penjualan untuk kemudian diolah dalam suatu ruangan yang memungkinkan konsumen melihat peroses pengolahan. Proses pengolahan donat yang dilakukan di outlet hanya menambahkan air dan lemak ke dalam tepung premix ini, sehingga tercapailah suatu “standar” rasa. Jika pencampuran bahan-bahan di atas dilakukan di outlet, kemunginkan rasa donat dioutlet satu dan yang lainnya akan berbeda karena perbedaan ukuran komposisi masing-masing outlet.

Selain bahan, cara pengolahan dan lingkungan pengolahan juga berperan dalam menentukan keawetan. Lingkungan yang bersih, higienis tentu akan membuat donat menjadi lebih tahan lama karena terbebas dari bakteri dan organisme yang membuat busuk.

Lihat saja, di outlet J.Co atau Dunkin Donuts, para pekerja menggunakan sarung tangan, penutup mulut, dan penutup rambut. Dapurnya pun begitu diperhatikan kebersihannya, tingkat kelembaban, temperatur, dan sebagainya.

Proses pengolahan pun bisa berpengaruh ke daya tahan donat. Ada sebuah proses yang bernama Sponge Dough, yaitu proses pengolahan di mana adonan yang telah difermentasi didiamkan selama 4 jam, hingga adonan mengeluarkan aroma wangi seperti wangi tape (sebenernya wangi tersebut adalah aroma hasil fermentasi, CO2 dan alkohol). Proses fermentasi ini membuat pH adonan turun, di bawah 7 (bersifat asam), sehingga jamur, bakteri, maupun organisme lainnya tidak dapat hidup di dalam adonan.

Kemudian adonan yang sudah didiamkan tadi dimixer kembali dengan sisa bahan lainnya, kemudian baru dicetak, dikembangkan (proofing), lalu digoreng. Menggorengnya pun ndak sembarangan, yaitu dengan menggunakan minyak padat (deep frying oil) dengan suhu 190- 200°C. Kalau mengunakan minyak cair, ndak akan bisa mencapai suhu 190°C karena pada suhu 170°C minyak cair sudah berasap dan mengakibatkan struktur minyak cair rusak, sedangkan minyak padat didesain khusus hingga dapat mencapai suhu 220°C.

Ketika donat yang siap goreng dimasukkan ke dalam minyak panas, adonan donat langsung membuat lapisan tipis di permukaan (matang di kulit luar) sehingga minyak tidak banyak masuk ke dalam donat. Lama penggorengan ini pun hanya membutuhkan waktu sekitar 1 menit untuk tiap sisi (atas-bawah). Hasil penggorengan yang baik adalah ketika donat mempunyai donut ring, seperti pita putih disekeliling donatnya.

Setelah itu barulah donat di-coating dengan sugar glazing (fondant). Kalau pernah lihat, di J.Co ada mesin coating yang berbentuk seperti air terjun yang bisa menutupi seluruh donat. Jadi, fondant tersebut membuat donat tetap terbungkus rapat, sehingga mengurangi kontak dengan udara, dengan demikian jamur pun sulit untuk tumbuh. Fondant sendiri terbuat dari gula dan turunannya (glukose) yang fungsinya untuk membuat donat menjadi lebih tahan lama.

Jadi kenapa donat-donat produksi J.Co atau Dunkin Donuts itu terasa "kering" namun lembut, ya karena kadar air dalam roti sudah habis. sudah seperti itu, wanginya pun khas sekali, karena proses fermentasi yang baik. Semoga metode ini bisa suatu yang baru bagi mitra sesuai judul kita cotuver, terutama bagi pembuat donat tradisional sehingga donatnya bisa bersaing dengan donat merk "luar negeri" tersebut! Contoh gambar 7 donat sesuai adonat ada.

Gambar 7. jenis dan ragam rasa donat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk mengatasi permasalah mitra ini, maka dapat dipaparkan beberapa hal agar bisa meyelesaikan situasi dan kondisi yang diinginkan : Gambar 8. Serah terima mesin donat dan foto bersama serta merek

1. Mengubah metode tradisional menjadi teknologi mesin (Cotuver)
2. Dapat meningkatkan produksi perhari
3. Dapat menambah income mitra
4. Bisa melayani kebutuhan konsumen, pelanggan, warung, minimarket sekitar
5. Membuat paten merek agar bisa masuk ke mini market/supermarket

Gambar 8. Serah terima mesin donat dan foto bersama

Target Luaran

Dalam pengabdian ini kami melakukan paten merek, jurnal dan penerapan metode yang baik untuk kedua mitra, baik itu dari segi kwalitas maupun kwantitas. Proses membuat donat mengabiskan waktu setidaknya 2 – 3 jam, sekarang 1 buah dijual 2000, jika Rp 10000 dapat 6 buah.dan Rp 20.000 dapat 1 lusin (12 buah) (gambar 8, jenis dan ragam donat dalam pilihan rasa hasil donat kedua mitra)

Gambar 8. jenis dan ragam donat dalam pilihan rasa hasil donat kedua mitra

3.3. Model Kemasan Kotak

Model kemasan kotak-kotak yang dirancang sesuai dengan perkembangan zaman agar kelihatan menarik dan bisa dibawah oleh konsumen/pelanggan sebagai oleh-oleh, karena tampil beda dengan model kotak membuat para pelanggan tertarik akan donat.

Dengan ini luaran yang dapat dihasilkan yaitu peningkatan kuantitas dan kualitas produk, pemahaman dan ketrampilan mitra, peningkatan omzet pada mitra, peningkatan jasa, metode, sistem, sehingga bisa mitra mengembangkan usahanyanya terus menerus dalam dunia usaha dan berwiraswasta serta dapat meningkatkan produksi dalam negeri bangsa Indonesia yang dapat bersaing dengan dunia luar.

4. SIMPULAN

Berdasarkan Dari Hasil Pengabdian Ke UKM yang kami lakukan dapat disimpulkan sebagai berikut: Kegiatan dilaksanakan sesuai dengan tahap pelaksanaan yang direncanakan sebelumnya. Mulai dari survey lapangan, wawancara langsung dengan pemilik UKM, Meninjau Objek Usaha dan lain-lain.

Pelaksanaan Pengabdian dimulai dengan memberikan bantuan mesin kepada UKM karena sesuai dengan tujuan pengabdian kami mengubah cara tradisional dengan memakai mesin(Cutover), memberikan pelatihan pengunaan mesin, metode pembuatan donat modern, membuatkan kemasan kotak donat dan membuat paten merek susi donat dan era donat. Sehingga UKM ini usahanya bisa semakin maju dan berkembang apalagi kalau dilihat dari aspek Produksi, Pemasaran dan Sumber daya manusianya.

Saran diharapkan kepada kedua mitra agar melakukan pemasaran/penjualan yang *online e-marketing* donat sehingga konsumen dapat belanja tanpa harus datang ke lokasi pembuatan.

DAFTAR REFERENSI

Ristekdikti, 2017, Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi , edisi XI, Kementrian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Jakarta

Ristekdikti, 2016, Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat diPerguruan Tinggi , edisi X, Kementrian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Jakarta

https://id.wikipedia.org/wiki/Donat, tanggal akses 31 Agustus 2018, jam 14.10

http://resepcaramemasak.info/cara-membuat-resep-topping-donat-jco-warna-warni-unik/ tanggal akses 3 september 2018, jam 09.34

http://prosescaramembuat.blogspot.com/2015/01/sejarah-asal-usul-donat.html, tanggal akses 1 september 2018, jam 20.12

https://ramesiamesin.com/mesin-donat/, tanggal akses 20 mei 2016, jam 09.12