

4. PEMBAHASAN

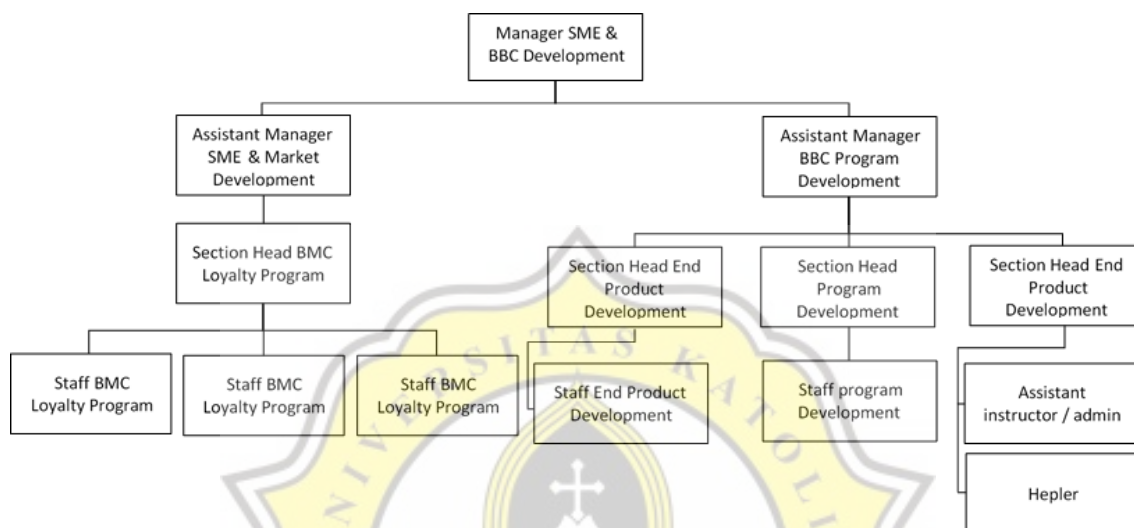
4.1. Bogasari *Baking Center* (BBC)

Bogasari Baking Center (BBC) merupakan salah satu dari divisi PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari yang telah berdiri sejak tahun 1981 hingga saat ini BBC telah memiliki 16 cabang yang tersebar di pulau Jawa, Sumatra dan Kalimantan. Bogasari Baking Center dikhususkan untuk pelatihan yang berbasis tepung terigu. Selain sebagai pelatihan BBC juga membantu dan mendampingi masyarakat untuk membangun usaha yang berbasis tepung terigu, tidak sedikit UKM yang telah didampingi oleh BBC seperti Ratna Bakery, Vanissa Cake & Bakery dan masih banyak lagi (Bogasari.com, 2018). Pelatihan yang ditawarkan oleh BBC tidak hanya mengembangkan *baking skill* (praktek) tetapi juga *soft skill* (teori) dalam menghitung biaya produksi mengenai produk pelatihan. Pelatihan yang ditawarkan oleh BBC meliputi produk *bread, cake, pastry, cookies, noodle*, jajanan pasar dan produk pangan yang berbasis tepung terigu lainnya. Dari berbagai macam pelatihan yang ditawarkan BBC maka BBC telah memiliki ribuan alumni pelatihan dari program pelatihan mayor dan program pelatihan umum. Sehingga tak sedikit dari alumni yang telah memiliki usaha dibidang pangan setelah mengikuti pelatihan di BBC. Maka penelitian ini dilaksanakan untuk membantu Bogasari Baking Center untuk mengetahui berapa banyak alumni BBC khususnya dari program pelatihan *bread making, cake making, pastry making* dan *noodle making* di BBC Kelapa Gading tahun 2018 yang telah memiliki usaha dibidang pangan.

Bogasari Baking Center (BBC) merupakan salah satu contoh lembaga kursus yang ada di Indonesia. Lembaga kursus, kelompok belajar, pusat kegiatan belajar masyarakat dan majelis ta'lim merupakan beberapa contoh pendidikan non formal yang sering kita jumpai (dosenpendidikan.com). Menurut Istiqomah (2016), pendidikan dapat dibagi menjadi tiga klasifikasi yaitu pendidikan informal, pendidikan formal, dan pendidikan non formal. Pendidikan non formal merupakan pelatihan atau pembelajaran di luar sekolah yang dapat menambah pengetahuan. Lembaga kursus merupakan pendidikan non formal yang paling diminati masyarakat karena seseorang dapat belajar secara spesifik mengenai bidang yang diminati, salah satu contohnya Bogasari Baking Center (BBC). BBC merupakan pusat pelatihan pembuatan makanan yang berbasis tepung terigu seperti *bread, cake, pastry, cookies, noodle*, jajanan pasar dan lainnya. Selain memperhatikan materi yang akan

diajarkan Bogasari Baking Center juga memperhatikan bagaimana cara instruktur atau pelatih menyampaikan materi pembelajaran, sebab menurut Pieters (2014), pelatih harus mempersiapkan cara penyampaian materi agar dapat diterima dan dipahami oleh peserta dan peserta dapat menerapkannya.

4.1.1. Struktur Organisasi



Gambar 10. Struktur Organisasi SME&BBC Development
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Gambar diatas merupakan struktur organisasi divisi SME & BBC Development pusat di Jakarta. Dimana divisi ini dipimpin oleh *manager* dan dibantu oleh dua *assistant manager*. *Assistant manager* pertama bertanggung jawab atas SME&BMC. Sedangkan untuk *assistant manager* kedua bertanggung jawab atas Bogasari Baking Center (BBC). Masing masing *assistant manager* dibantu *section head*, seperti *section head BMC loyalty program* dan memiliki tiga *staf* BMC loyalty program. Sedangkan *section head* untuk BBC di bagi menjadi 3 yaitu *section head end product development*, *section head program development* dan *section head end product development*. Sama seperti *section head BMC loyalty program* yang dibantu beberapa *staff*, pada *end product development* dibantu oleh satu *staff end product development*; untuk *program development* dibantu oleh satu *staff program development* dan untuk *end product development* dibantu oleh *assistant instructor/ admin* dan *helper*.

Bogasari Mitra Card (BMC) *loyalty* merupakan sub divisi dari SME & BBC *development* yang bertanggung jawab atas mendata para mitra bogasari khusus untuk Mitra Kecil dan Menengah (UKM) yang memproduksi aneka makanan yang berbahan baku tepung terigu Bogasari. BMC sendiri terbagi menjadi tiga klasifikasi, pertama *platinum* dengan total konsumsi tepung terigu lebih dari 750 zak/bulan; kedua *gold* dengan total konsumsi tepung terigu antara 250 sampai 749 zak/bulan; dan terakhir *silver* dengan total konsumsi tepung terigu kurang dari 250 zak/bulan. Berdasarkan kartu yang dimiliki anggota Bogasari memberikan beberapa fasilitas yang membantu para anggota BMC seperti asuransi kesehatan, asuransi kebakaran, rekomendasi kredit mikro dari perbankan, mendapatkan diskon pelatihan diseluruh cabang Bogasari Baking Center (BBC) dan lainnya (bogasari.com, 2018).

End Product Development yang membawahi *staff end product development* adalah sub divisi yang dikhususkan untuk mengembangkan resep resep yang sudah ada di Bogasari atau *trial* resep baru. Selain itu divisi ini juga melakukan pengujian tepung terigu Bogasari dengan tepung terigu *competitor* biasanya dibuat menjadi roti tawar atau mie. *Program development* adalah salah satu sub divisi BBC *Program Development* yang bertanggung jawab atas materi program pelatihan yang terdapat di BBC, termasuk program promo berkala dan program khusus seperti *event valentine*, lebaran, natal, libur sekolah dan lainnya. Selain bertanggung jawab mengenai materi pelatihan *program development* juga bertanggung jawab mengenai administrasi BBC seperti pengecekan laporan dari semua BBC, mencetak sertifikat kelulusan untuk semua peserta BBC, mengelola aplikasi BBC dan memperbarui jadwal pelatihan tiap bulan di *website* Bogasari.

End Product Development yang membawahi *assistant instructor/admin* dan *helper* merupakan sub divisi yang bertugas memberikan pelatihan baik secara teori maupun praktek kepada peserta pelatihan mengenai pembuatan aneka makanan dan menyebarkan info mengenai pelatihan yang terdapat di BBC kepada masyarakat melalui *social media* dan *whatsapp*. Pelatihan yang diberikan terbagi menjadi dua klasifikasi yaitu pelatihan umum dan pelatihan berkelompok. Pelatihan umum merupakan pelatihan yang sudah memiliki jadwal tetap disetiap bulannya dan peserta individu/perorangan dapat mendaftar sesuai dengan jadwal pelatihan. Sedangkan pelatihan berkelompok merupakan pelatihan

yang diminta secara khusus oleh kelompok tertentu dengan minimal 10 orang, pelatihan yang akan diajarkan disesuaikan dengan permintaan peserta. Pada pelatihan berkelompok tidak hanya menerima peserta pelatihan dewasa tetapi juga anak-anak yang disebut Bogakids. Selain itu *end product development* juga bertanggung jawab atas *baking demo* yang akan ditampilkan pada kunjungan di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills.

4.1.2. Program Pelatihan

Pelatihan yang terdapat di Bogasari Baking Center terbagi menjadi dua kategori yaitu program *mayor* dan program umum. Program *mayor* merupakan pelatihan terjadwal setiap bulannya dan mengajarkan mengenai teknik dasar dari masing-masing produk. Pelatihan yang termasuk program mayor yaitu *bread making*, *cake making*, *pastry making*, *cookies making* dan *noodle making*. Sedangkan, program umum dapat dikatakan pelatihan lanjutan dari program *mayor* dimana program umum tidak memiliki jadwal tetap setiap bulannya namun dapat berasal dari permintaan atau *request* dari peserta pelatihan. Untuk program umum merupakan pelatihan yang lebih spesifik mengenai suatu produk pangan dan variasinya atau pelatihan mengenai suatu produk pangan yang sedang *trend* di masyarakat. Pelatihan yang termasuk dalam program umum yaitu kelas jajanan pasar, dimsum, aneka lapis legit, aneka brownise dan lainnya. Selain itu program pelatihan umum yang ditawarkan dari masing-masing cabang BBC berbeda-beda berdasarkan permintaan dari peserta pelatihan.

Semua peserta pelatihan baik program *mayor* dan umum diajarkan bagaimana cara membuat suatu produk, menghitung harga produksi, harga jual, dan pendapatan suatu produk. Setiap program pelatihan memiliki waktu pelatihan yang berbeda-beda berdasarkan banyaknya materi yang akan diajarkan dan banyaknya produk *bakery* yang dipraktikkan. Biasanya untuk program pelatihan *mayor* membutuhkan waktu yang cukup lama sekitar 3 hari. Sedangkan untuk pelatihan umum biasanya membutuhkan waktu 1 hari. Selain banyaknya materi dan lama waktu pelatihan program *mayor* dan umum, pada program *mayor* pada hari terakhir pelatihan akan diadakan ujian teori dan praktek. Pelaksanaan ujian untuk mengetahui pemahaman peserta pelatihan mengenai teori *bakery* dan keterampilan peserta pelatihan dalam membuat produk *bakery*. Semua

peserta pelatihan BBC dari program pelatihan *mayor* dan umum akan mendapatkan sertifikat pelatihan dari BBC.

4.2. Penelitian Utama

4.2.1. Gambaran Umum (profil responden)

Responden yang terlibat dalam penelitian ini sebanyak 75 orang yang berasal dari alumni pelatihan Bogasari Baking Center (BBC) Kelapa Gading tahun 2018 program *mayor*. Responden yang terlibat dibagi menjadi 3 jenis kategori dan masing-masing kategori dibagi lagi menjadi beberapa kelompok. Pertama untuk kategori usia dibagi menjadi 5 kelompok berdasarkan rentang usia yaitu kurang dari 25 tahun, 26 tahun sampai 35 tahun, 36 tahun sampai 45 tahun, 46 tahun sampai 55 tahun dan lebih dari 56 tahun. Selanjutnya responden dibagi berdasarkan jenis kelamin, mayoritas responden didominasi oleh wanita sebanyak 60 orang atau sebesar 80% dan sisanya pria sebanyak 15 orang atau sebesar 20%. Terakhir responden dibagi menjadi 4 kelompok berdasarkan kelas pelatihan yang diambil yaitu *bread making*, *cake making*, *pastry making* dan *noodle making*. Kelas pelatihan *bread making* memiliki jumlah peserta paling banyak sebesar 40 responden dengan nilai persentase sebesar 39%. Kelas pelatihan *cake making* memiliki jumlah peserta sebesar 29 responden dengan nilai persentase sebesar 28%. Selanjutnya kelas pelatihan *pastry making* memiliki jumlah peserta sebesar 26 responden dengan nilai persentase sebesar 25%. Sedangkan responden paling sedikit adalah kelas pelatihan *noodle making* dengan jumlah peserta 8 responden atau sebesar 8%.

4.2.2. Usaha Kecil dan Menengah

Masalah yang sering dihadapi negara kita yaitu sedikit atau kurangnya lapangan pekerjaan sehingga banyak masyarakat mulai membuat usaha kecil yang dapat memenuhi kebutuhan hidup mereka. Usaha kecil ini sering disebut Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang merupakan salah satu solusi dari masalah ekonomi khususnya lapangan pekerjaan masyarakat. Sesuai dengan Ananda et.al (2017), UKM dapat memberikan kesempatan dan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat. Pertumbuhan UKM di Indonesia tergolong sangat cepat karena UKM tidak memiliki persyaratan khusus untuk membangun usaha seperti tingkat pendidikan, keterampilan kerja, serta modal usaha yang dibutuhkan *relative* sedikit (Ananda et.al, 2017). Pertumbuhan UKM di Indonesia

mengalami peningkatan sangat cepat dari tahun 2016 sampai 2018 berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah UKM di Indonesia Tahun 2016-2018

Indikator	2016*) (unit)	2017*) (unit)	2018**) (unit)	Perkembangan Tahun 2017- 2018 (unit)	Perkembangan Tahun 2016- 2018 (unit)
Unit Usaha	61.656.54 7	62.928.07 7	64.199.60 6	1.271.529	2.543.059
UMKM	61.651.17 7	62.922.61 7	64.194.05 7	1.271.440	2.542.880
Usaha Besar	5.370	5.460	5.550	90	180

Keterangan:

*) :angka sangat sementara

**): angka sangat sangat sementara

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa pertumbuhan UKM yang ada di Indonesia memiliki peningkatan yang cukup stabil dimana setiap tahunnya terdapat lebih dari 1.200.000 Usaha Kecil dan Menengah yang terbentuk. Sesuai dengan pernyataan dari Nursiah et.al (2015) menyatakan bahwa pertumbuhan UKM di Indonesia akan terus meningkat dimana UKM menjadi salah satu sumber ekonomi di masyarakat, dan terdapat beberapa faktor yang eksternal yang mendorong seseorang untuk membuat usaha seperti kebutuhan hidup layak; pengangguran dan frustrasi pekerjaan sebelumnya.

Berdasarkan data yang telah didapat melalui penelitian ini dari 75 responden sebanyak 34 responden atau sebesar 45% yang telah memiliki usaha dibidang pangan setelah mengikuti pelatihan di BBC Kelapa Gading. Jumlah responden yang telah memiliki usaha dibidang pangan meningkat sebanyak 2 kali, dari sebelum pelatihan hanya sebanyak 15 responden atau sebesar 20%. Namun hasil ini tidak memberikan perbedaan yang berarti jika dibandingkan dengan banyaknya responden yang belum memiliki usaha dibidang pangan setelah mengikuti pelatihan yaitu sebanyak 41 responden atau sebesar 55%. Perbedaan jumlah responden yang telah memiliki usaha dibidang pangan sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan di BBC Kelapa Gading juga sesuai dengan hasil uji wilcoxon dimana nilai signifikan yang didapat sebesar 0,000 yang berarti responden yang telah memiliki usaha dibidang pangan sebelum dan sesudah pelatihan sangat beda nyata. Sehingga dapat dikatakan terdapat pengaruh pelatihan di BBC Kelapa gading terhadap

terbentuknya usaha baru namun persentase responden yang telah memiliki usaha belum mencapai 50%. Dari banyaknya usaha dibidang pangan yang telah didirikan sebagian besar responden menjual *cake* dan roti, masing masing sebanyak 33% dan 24%. Selain itu mereka juga menjual produk lainnya seperti puding, jajanan pasar, bento, pie susu dan lain sebagainya.

Sebagian besar responden setelah mengikuti pelatihan dan belum memiliki usaha dibidang pangan disebabkan beberapa faktor seperti sudah memiliki usaha lain selain dibidang pangan, belum memiliki modal untuk membuka usaha. Berikut lima kendala atau masalah yang dihadapi para responden saat akan membuka usaha seperti masalah sistem promosi usaha, dana usaha, persaingan dengan kompetitor sejenis, sumber daya manusia (SDM) dan tidak memiliki waktu dengan masing masing persentase sebesar 21%, 18%, 16% 15% dan 14%. Selain alasan yang telah disebutkan, tujuan para responden untuk mengikuti pelatihan juga mempengaruhi banyak sedikitnya usaha yang akan dibuka oleh alumni. Sebagian besar alumni memiliki tujuan, untuk melatih *skill* dalam membuat produk sebesar 32%; untuk memperdalam informasi dan pengetahuan mengenai pengolahan suatu produk sebesar 21% dan untuk mengisi waktu luang sebesar 20%.

Semua responden yang mengikuti penelitian ini mengharapkan adanya pelatihan yang dapat membantu berkembangnya usaha mereka dari kendala yang dihadapi (*soft skill*) dan pelatihan jangka panjang (*baking skill*). Untuk kendala yang dihadapi para responden baik yang telah memiliki usaha dan yang belum memiliki usaha mengharapkan untuk ada pelatihan *digital marketing*, pembukuan, manajemen usaha, *packaging*, perijinan dan seminar/*sharing* dari alumni yang telah sukses. Sebesar 39% responden mengharapkan untuk BBC membuka atau mengadakan pelatihan untuk *digital marketing*, dimana saat ini lebih mudah melakukan promosi melalui media sosial yang sedang diminati banyak orang seperti *instagram*, *facebook*, *whatsapp* dan *platform* lainnya. Sedangkan untuk pelatihan jangka panjang (*baking skill*), para responden mengharapkan adanya pelatihan *cake decoration*, *trend food*, *bread innovation*, *snack box* dan lainnya untuk dapat menambahkan variasi dari produk usaha yang telah mereka miliki. Sebagian besar responden atau sebesar 37% mengharapkan pelatihan *trend food* yang sedang diminati

oleh banyak orang seperti olahan produk yang menggunakan boba. Selain *trend food*, *snack box* sebesar 22% merupakan pelatihan yang diminati responden untuk menambah inovasi produk. Sebanyak 24% responden mengharapkan adanya pelatihan lain seperti membuat roti dengan kualitas premium, jajanan pasar, bolu kukus berkarakter, bento, aneka puding kekinian, variasi pie dan lainnya.

4.3. Donat

Roti adalah makanan yang berbahan baku tepung terigu dan air. Seiring berjalannya waktu dan teknologi manusia yang makin berkembang dalam pembuatan roti ditambahkan beberapa produk lain seperti ragi, gula, garam, mentega, telur dan susu. Penambahan bahan ini bertujuan untuk membentuk tekstur, pemberi rasa dan menambah nilai gizi dalam roti (Jamilah dan Khaerunnisa, 2019). Dalam proses pemasakan roti dapat dibagi menjadi 3 jenis yaitu roti panggang seperti roti tawar dan roti manis, roti kukus seperti mantau dan bakpao dan roti goreng seperti donat. Donat merupakan jenis roti yang sangat diminati oleh berbagai kalangan usia. Seperti pada anak-anak donat menjadi jajanan favorit karena memiliki rasa yang manis dan tekstur yang empuk. Sedangkan untuk orang dewasa donat menjadi makanan favorit karena dapat merasakan berbagai kerasi dari donat, seperti donat krispi, donat dengan citarasa manis, dan donat dengan citarasa gurih. Karena donat memiliki banyak penggemar dari berbagai kalangan usia, maka mulai banyak pengusaha dibidang pangan yang menjajakan donat dengan berbagai kreasi. Seperti yang kita jumpai beberapa *store* di *mall* yang menjual donat dengan berbagai varian bentuk dan rasa.

Selain dijual di *mall* donat mudah kita jumpai disekitar kita seperti di pasar atau di *supermarket* karena proses pembuatan donat yang cukup mudah dan penjual hanya membutuhkan peralatan yang sering dijumpai seperti timbangan, *mixer*, penggorengan dan kompor untuk membuat donat. Selain proses pembuatan yang mudah *topping* pada donat cukup mudah, seperti donat yang telah didinginkan dapat dihias dengan taburan gula halus/*icing sugar*, dicelupkan dalam coklat leleh dengan berbagai rasa dan warna, dapat ditaburi meses dan keju, atau dapat dibentuk seperti tokoh *cartoon* (Muntasir dan sri Prilmayanti, 2017). Selain pemberian *topping* yang manis donat dapat dikreasikan menjadi makanan yang memiliki citarasa gurih seperti makanan *fast food burger*.



Gambar 11. Donat Burger
Sumber: Google.com



Gambar 12. Donat Karakter
Sumber: Google.com

4.3.1. Proses Pembuatan

Dalam pembuatan donat hampir sama seperti tahapan pembuatan roti pada umumnya, dimana proses pembuatan dimulai dari *mixing* bahan baku, fermentasi oleh ragi, *proofing* adonan, *sheeting* adonan, *molding*, *baking* dan *cooling* selain ini juga ada beberapa jenis roti sampai pada tahap *slicing* (Jamilah dan Khaerunnisa, 2019). Pada proses pembuatan donat semua bahan kering diaduk terlebih dahulu kemudian baru ditambahkan bahan cair dan terakhir ditambahkan lemak. Tujuan pencampuran agar semua bahan yang digunakan menjadi homogen, membentuk matriks gluten dalam adonan dan memerangkap udara. Jika pengadukan dilakukan terlalu lama atau *over mixing* akan menghasilkan adonan yang lengket dan akan membuat adonan susah untuk dibentuk. Selain lama waktu *mixing* penambahan bahan cair dilakukan bertahap untuk mengurangi risiko adonan yang dibuat terlalu lembek dan menyebabkan adonan susah dibentuk. Sebab daya serap air dari tiap tepung terigu berbeda beda. Dimana kadar protein pada tepung terigu berpengaruh pada proses penyerapan air, semakin tinggi kadar protein maka akan menyebabkan kompetisi penyerapan air pada proses pengadukan (Ardannareswari et.al, 2018).

Setelah penambahan cairan, adonan baru ditambahkan garam dan margarin. Penambahan garam dan margarin diakhir proses *mixing* karena penambahan garam dapat menyebabkan proses fermentasi dari ragi menjadi *inactive* dan penambahan margarin diakhir agar *fat*/lemak tidak menutup jalan masuknya air ke protein. Menurut Jamilah dan Khaerunnisa (2019) margarin ditambahkan saat adonan sudah menyatu agar *fat* dapat terikat pada protein (gluten) dan membantu pembentukan lapisan antara sel dan pati,

menurunkan struktur gluten dan sebagai *emulsifier* untuk membuat tekstur roti menjadi lebih halus. Proses *mixing* dilakukan sampai adonan kalis dengan ciri ciri adonan menggumpal menjadi satu, mengkilap dan dapat ditarik menjadi tipis seperti gambar dibawah ini.



Gambar 13. Uji Kalis Adonan
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Setelah adonan kalis, adonan diistirahatkan selama 10 menit agar ikatan gluten dalam tepung menjadi rileks untuk mempermudah proses selanjutnya yaitu pembagian dan pembentukan. Pada proses pembagian dan pembentukan adonan donat ditimbang sebesar 50 gram dan dibulatkan kemudian disimpan diloyang yang telah ditaburi tepung terigu dan ditutupi dengan plastik agar adonan tidak lengket dengan loyang dan permukaan adonan tidak kering. Kemudian adonan dipipihkan dengan ketebalan 1,5 cm dan dilubangi bagian tengah donat. Selanjutnya adonan diistirahatkan kembali selama 50 menit sampai 1 jam. Tujuan adonan diistirahatkan untuk memodifikasi struktur gelembung udara agar gelembung udara kecil pecah dan bergabung menjadi gelembung yang lebih besar (Swandani, Ni Putu P et.al, 2017). Pada tahap ini adonan yang telah dipipihkan dan dilubangi akan mengembang, karena ragi pada adonan akan memecah gula yang ada di dalam adonan dan menghasilkan gas karbon dioksida dan alkohol (Koswara, 2009). Proses fermentasi adonan dilakukan didalam tempat kedap udara. Ketika berada di dalam tempat kedap udara, dengan suhu dan kelembaban yang cukup maka pengembangan donat dapat optimal dan permukaan donat tidak menjadi kering. Sebab jika permukaan donat kering akan menghasilkan permukaan donat yang berkeriput setelah digoreng.



(a)

(b)

Gambar 14. (a) Permukaan Donat yang Rata, (b) Permukaan Donat yang Berkeriput
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Didalam tepung terigu terdapat protein berupa gliadin dan glutenin yang akan mengikat/mengabsorpsi air dan akan membentuk gluten yang akan menahan gas CO₂ dari hasil proses fermentasi ragi. Dimana selama proses fermentasi adonan akan menjadi lebih besar dan ringan, hal ini disebabkan selama proses fermentasi ragi akan menghasilkan gas CO₂ dan alkohol (Devi, 2011). Setelah diistirahatkan selama 50 menit hingga 1 jam, kemudian adonan yang telah mengembang akan digoreng menggunakan minyak panas. Ketika proses penggorengan berlangsung, massa adonan akan berubah menjadi produk yang lebih ringan karena adanya penghantar panas. Pada saat penggorengan, terjadi reaksi gas CO₂ yang dibebaskan karena adanya kenaikan suhu. Gas yang tertahan oleh gluten dapat menaikkan tekanan dan mengembangkan adonan. Pada saat awal proses penggorengan kecepatan pertumbuhan ragi meningkat, terjadi pelepasan gas dan penambahan volume donat. Sedangkan pada saat suhu adonan sangat tinggi aktivitas ragi akan berhenti dan enzim menjadi *inactive*, mulai terbentuk struktur donat dan rasa khas dari donat. Pada akhir proses penggorengan permukaan donat akan mengering diikuti dengan proses *browning* (Devi,2011). Berikut beberapa gambar yang menunjukkan kriteria donat yang baik.



(a)



(b)

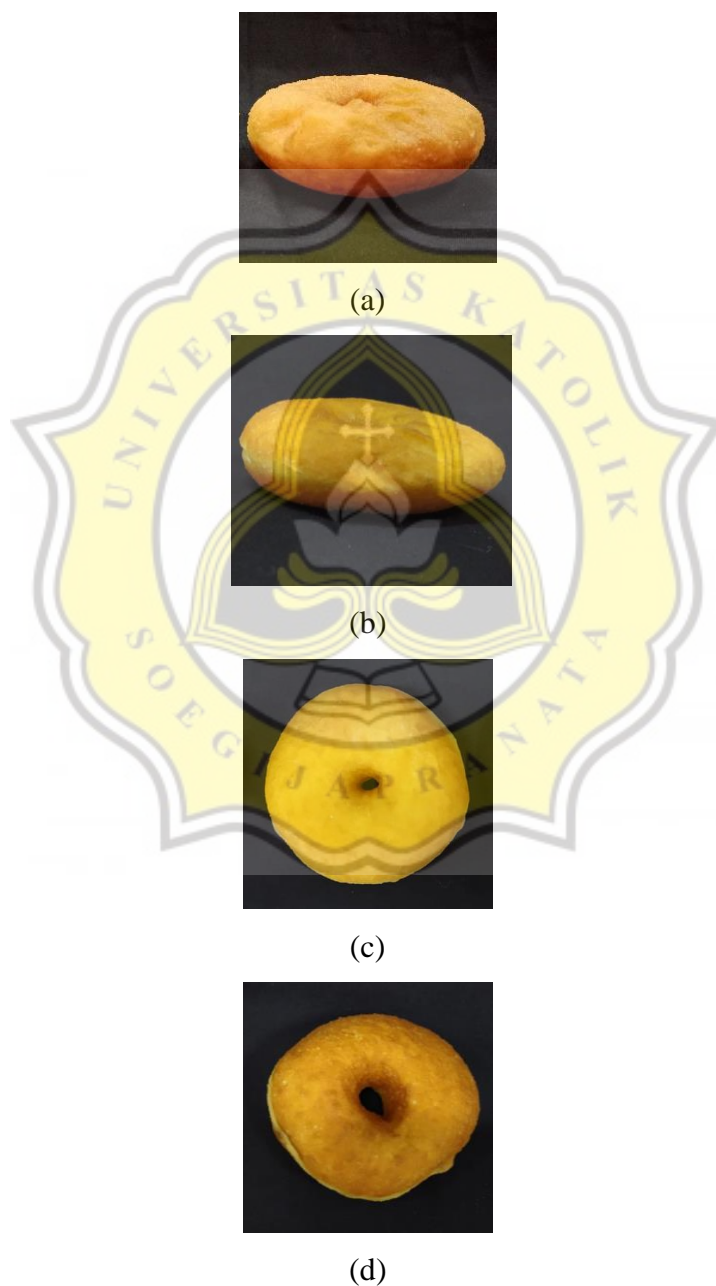


(c)

Gambar 15. Kriteria Donat yang Baik (a) Memiliki Cincin yang Mengelilingi Donat dan Memiliki ketebalan yang Sama, (b) Lubang Ditengah Donat Tidak Mengecil, (c) Bentuk Donat yang Simetris

Pada proses pembuatan donat terdapat beberapa masalah yang dapat timbul seperti ketebalan donat yang tidak sama, lubang pada donat yang sangat kecil, tidak memiliki cincin dan bentuknya tidak simetris. Masalah yang timbul dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti saat menggoreng, donat tidak memiliki cincin yang mengelilingi dapat disebabkan selama proses penggorengan donat terlalu banyak dibalik sehingga semua permukaan donat terkena minyak panas dan menjadi cokelat. Masalah yang sering timbul lainnya adalah ketebalan donat yang tidak sama. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti saat pengadukan tidak rata sehingga ragi pada adonan kurang merata dan menyebabkan proses fermentasi yang berlebih pada bagian tertentu. Selain alasan tersebut, pada proses penekanan adonan yang tidak stabil diseluruh permukaan donat yang menyebabkan terlalu banyak gas yang terbuang selama penekanan. Ketiga, lubang ditengah donat yang mengecil dapat disebabkan karena cetakan yang digunakan untuk melubangi adonan terlalu kecil sehingga saat proses *proofing* lubang yang telah dibuat akan menyempit. Terakhir, bentuk donat yang tidak simetris dapat disebabkan beberapa faktor seperti kurangnya kehati hatian pembuat saat mengangkat adonan ke penggorengan juga dapat menyebabkan bentuk donat berubah dan tidak simetris. Selain itu saat proses membulatkan adonan kurang bulat dapat menjadi faktor bentuk donat tidak simetris sehingga saat adonan ditekan akan membuat adonan tidak bundar melainkan

oval. Untuk mengurangi risiko kesalahan dalam pembuat donat, dapat menggunakan cetakkan donat. Dimana setelah adonan diistirahatkan pertama kali selama 10 menit adonan dapat dipipihkan menggunakan *rolling pin* kemudian dicetak menggunakan cetakan donat dan menghasilkan donat yang memiliki bentuk simetris dan lubang ditengah tidak mengecil setelah digoreng. Berikut gambar donat yang tidak memiliki kriteria donat yang baik.



Gambar 16. Kriteria Donat yang Kurang Baik (a) Tidak Memiliki Cincin yang Mengelilingi Donat, (b) Donat Tidak Memiliki ketebalan yang Sama, (c) Lubang Ditengah Donat Mengecil, (d) Bentuk Donat yang Tidak Simetris