



PELATIHAN OLAHAN, DESAIN KEMASAN, WIRAUSAHA DONUT KENTANG DI SMK UNITOMO SURABAYA

Oleh

Wahyu Kanti Dwi Cahyani¹, Amelia Nirmalawaty², Anak Agung Putu Sri Mahayani³, Anita Wulandari⁴

^{1,2,3,4}Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Article History:

Received: 17-04-2022

Revised: 25-04-2022

Accepted: 23-05-2022

Keywords:

Donut Kentang, Frozen Food, dan Ketrampilan

Abstract: *Pelatihan dan pendampingan untuk siswa-siswi sangatlah penting untuk meningkatkan ketrampilan. Ketrampilan siswa-siswi dapat digunakan untuk persaingan dalam dunia kerja. SMK Unitomo merupakan mitra prodi Agroindustri Fakultas Vokasi Untag untuk menyalurkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan produk pangan yang dimiliki. SMK Unitomo belum mengetahui pengolahan dan membutuhkan pelatihan akan pembuatan Olahan Donut Kentang untuk pengetahuan siswa-siwinya. Olahan donut kentang merupakan salah satu frozen food yang memiliki daya simpan lebih lama. Sehingga dapat dikonsumsi kapan saja. Tujuan Pengabdian ini adalah menambah ketrampilan siswa-siswi SMK Unitomo tentang olahan donut kentang, desain kemasan, berwirausaha, dan pengelolaan keuangan. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah praktik secara langsung dengan berpedoman pada Cara Produk Olahan yang Baik. Hasil pengabdian ini adalah Meningkatkan pengetahuan tentang pangan frozen food, Mendorong siswa dan siswi SMK UNITOMO untuk berwirausaha frozen food, Menyediakan produk pangan yang higienis dan menarik.*

PENDAHULUAN

Pelatihan merupakan salah satu pelatihan yang banyak dicari saat ini. Hal ini karena peluang usaha makanan beku kian menjanjikan dari waktu-ke waktu. Selain menjanjikan, prospek bisnisnya pun dinilai memiliki jangka waktu yang panjang sehingga tidak menutup kemungkinan selepas menamatkan pelatihan tersebut, mereka bisa buka usaha frozen food. Pelatihan SMK. SMK Unitomo merupakan salah satu sekolah Vokasi yang berada di Surabaya. Sekolah ini memiliki 2 jurusan yaitu Teknologi Penjaminan Mutu Pangan dan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian baru berdiri 3 (tiga) tahun yang lalu, sehingga sarana maupun prasarannya masih terbatas.

Siswa dan siswi SMK Unitomo telah menempuh mata kuliah pengolahan produk namun belum mempraktekkan makanan frozen food. Berkaitan dengan kondisi tersebut, Program Studi Agroindustri sebagai institusi pendidikan Vokasi bergerak untuk memberikan bekal tambahan pengetahuan dan ketrampilan. Guna mewujudkan gagasan tersebut, tim Program



Studi Agroindustri Fakultas Vokasi Universitas 17 Agustus 1945 melakukan pelatihan dan pendampingan tentang produk Frozen Food. Dipilihnya produk pangan frozen food karena peluang usaha makanan beku kian menjanjikan dari waktu ke waktu. Hal ini seiring dengan semakin sibuknya masyarakat di perkotaan sehingga pengembangan produk pangan yang praktis, higienis, mengenyangkan dengan harga terjangkau memiliki peluang usaha yang besar. Pada pelatihan dan pendampingan ini, produk frozen food yang dipilih adalah donut kentang (Rini *et al.*, 2021). Produk ini selain mudah cara membuatnya, memiliki masa simpan yang cukup panjang, sangat disukai oleh berbagai kalangan, mulai Anak-anak, remaja maupun orang dewasa, karena rasanya yang enak dan mengenyangkan sehingga bisa digunakan sebagai pengganti makan pagi.

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, jagung dan beras (Nata *et al.*, 2020). Sebagai umbi-umbian, kentang cukup menonjol dalam kandungan zat gizinya. Pelatihan ini diharapkan dapat mendorong Siswa dan siswi SMK UNITOMO terdorong berwirausaha selepas menamatkan studinya, khususnya berwirausaha Frozen Food. Tujuan dari kegiatan ini adalah menambah wawasan dan ketrampilan siswa dan siswi Kelas XII SMK UNITOMO tentang produk donut kentang frozen food.

METODE

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini direncanakan dalam tiga tahap yaitu:

1. Tahap Koordinasi dan Persiapan Alat dan Bahan
 - a. Tahap koordinasi dengan cara berkomunikasi langsung dengan kepala Sekolah SMK Unitomo yang kemudian sasaran pelatihan adalah siswa-siswi SMK Unitomo.
 - b. Persiapan alat dan bahan meliputi: persiapan materi pelatihan sesuai jenis IPTEKS yang akan diterapkan, dan alat dan bahan untuk proses pembuatan olahan donut kentang.
2. Tahap Penerepan IPTEKS
 - a. Pemberian Penyuluhan

Materi penyuluhan yang diberikan meliputi:

 - a. Prinsip Dasar Olahan Donut Kentang yang baik oleh Ir.Amelia. Tujuan penyuluhan dengan materi ini adalah pengetahuan dan pemahaman tentang cara produksi produk yang baik dan bagaimana proses pembuatan donut kentang.
 - b. Prinsip Dasar Desain Kemasan Produk Olahan Donut Kentang oleh Wahyu Kanti Dwi Cahyani. Tujuan penyuluhan dengan materi ini adalah pengetahuan, pemahaman, dan ketrampilan tentang jenis kemasan, dan desain kemasan.
 - c. Pengetahuan tentang berwirausaha oleh Putu. Tujuan penyuluhan dengan materi ini adalah pemahaman tentang jiwa berwirausaha dan trik-trik dalam berwirausaha.
 - d. Cara mengelola keuangan dalam berwirausaha oleh Anita Wulandari. Tujuan penyuluhan ini adalah pemahaman dan ketrampilan mengelola keuangan dalam berwirausaha.
 - e.

b. Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dengan melibatkan seluruh siswa-siswi SMK Unitomo jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian dan Teknologi Pengawasan Mutu. Pelatihan ini dilakukan sampai semua siswi mengetahui dan trampil melakukan sendiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Prinsip Dasar Olahan Donut Kentang

1. Prinsip Dasar cara produksi olahan pangan yang baik

Pengelolaan makanan harus menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi. Prinsip tersebut meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, dan penyimpanan makanan.

a. Pemilihan bahan makanan meliputi bahan pangan harus segar dan dalam keadaan baik, bahan tambahan pangan harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan.

b. Penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi yang bersalah dari bakteri, serangga, tikus, dan hewan lainnya. Penyimpanan dengan prinsip FIFO (*First In First Out*).

c. Pengolahan Makanan memperhatikan cara pengolahan makanan yang baik meliputi tempat pengolahan makanan harus higienis, menu disusun dengan memperhatikan pesanan, ketersediaan bahan, kerawagaman variasi dan lamanya pengolahan, peracikan dan proses pembuatan dilakukan sesuai tahapan, peralatan yang digunakan harus aman, dan mendahulukan memasak makanan yang tahan lama.

d. Penyimpanan, pengangkutan dan penyajian makanan harus bersih dan tidak ada kontaminasi silang. Penyajian makanan telah dilakukan pengujian secara organoleptic dan biologis.

2. Proses Pembuatan Donut Kentang



PROSES PEMBUATAN DONUT KENTANG

Donat kentang atau biasa disebut dengan Spudnut adalah donat manis yang terbuat dari campuran kentang tumbuk ataupun tepung kentang. Donat jenis ini ternyata sudah diperkenalkan sejak pertengahan tahun 1900-an dan resepnya mulai diterbitkan sekitar tahun 1938.

Alat dan bahan:

- Timbangan, Mixer, Donut maker/ cetakan, Teflon.
- Tepung Terigu 300 g, Kentang 250 g, Susu 4 sdm, Mentega 4 sdm, Kuning Telur 4 butir, Fermipan 2 sdm, Garam, Air

Prosedur Pembuatan

1. Membuat biang untuk pengembangan dengan cara mengambil 1 sdm fermipan dan gula 2 sdm
2. Mengukus kentang yang sudah dibersihkan
3. Mencampur semua bahan (tepung terigu, kentang yang sudah dikukus dan dihaluskan, kuning telur, mentega, susu, garam, dan air)
4. Masukkan biang yang sudah dibuat
5. Mixer semua bahan yang telah dicampur
6. Uleni kembali jika belum kalis menggunakan mixer
7. Mendinginkan adonan 30 menit
8. Mencetak adonan sesuai bentuk donat
9. Menggoreng donut sebentar agar donut tidak mengembang
10. Mengemas donut dengan cara vacuum sealer
11. Memasukkan kedalam freezer

Wahyu Kani D.C., S.TP., M.Si | Ir. Amelia Nirmalawaty, MP | A.A. Putri, Sri Mahayani, STP, M.Si

Gambar 1. Alat, Bahan, dan Proses Pembuatan Donut Kentang



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Olahan Donut Kentang



Gambar 3. Donut Kentang

b. Prinsip Dasar Desain Kemasan

a. Gambaran Umum Desain Kemasan

Kemasan adalah Wadah yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan tulisan, label, keterangan lain yang menjelaskan isi, kegunaan dan informasi lain yang perlu disampaikan kepada konsumen. Fungsi kemasan Melindungi bahan pangan yang dikemas dari kerusakan selama distribusi (ex : benturan fisik), Melindungi produk dari kerusakan fisik, kimia, biologis, Mencegah terjadinya kontaminasi / pelindung dari kontaminan, Menjaga mutu selama penyimpanan, Pengawetan pangan, Memfasilitasi proses penyimpanan dan mengurangi terjadinya pencemaran & penyusutan, Memenuhi standar mutu produk (bentuk, ukuran, bobot), Mempermudah pemakaian, pengangkutan, distribusi, Menampilkan identitas, informasi dan performansi produk → meningkatkan daya tarik konsumen, peningkatan keuntungan, peningkatan daya saing

b. Hasil Desain Kemasan Donut Kentang



Gambar 4. Desain Kemasan Donut Kentang

- c. Pengetahuan tentang Berwirausaha
- Berwirausaha harus dimiliki oleh semua orang seperti siswa-siswi SMK Unitomo. Pada dasarnya berwirausaha ditunjukkan melalui sifat, karakter, dan watak seseorang. Jiwa berwirausaha ditanamkan sejak seseorang menyadari bahwa uang itu penting dan seseorang memiliki ketrampilan yang bias menjual. Selain itu, membentuk siswa-siswi SMK Unitomo untuk lebih mandiri, berfikir kritis. Pada kegiatan PKM ini mengajak siswa-siswi SMK Unitomo untuk tertarik pada berwirausaha dan memiliki jiwa wirausaha (Stiyoko dan Slamet 2017). Pada Gambar 5. Kegiatan pemahaman tentang berwirausaha.



Gambar 5. pemahaman tentang berwirausaha



d. Mengelola keuangan dalam Berwirausaha

Simulasi perhitungan

Rata-rata donut kentang yang dijual 50 buah dan diharapkan mendapatkan omset Rp. 450.000/hari dengan harga satuan donut kentang Rp. 3.000

Bahan	Kebutuhan	Harga satuan	Jumlah
Tepung terigu	2 kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
Mentega	3 bks	Rp. 5.000	Rp. 15.000
Telur	10 buah	Rp. 2.000	Rp. 20.000
Gula Pasir	½ kg	Rp. 7.000	Rp. 7.000
Susu	1 liter	Rp. 16.000	Rp. 16.000
Coklat	1 batang	Rp. 20.000	Rp. 20.000
Total			Rp. 98.000
Jumlah Produksi donut kentang			50 buah/ Hari
Harga jual		Rp. 1.960 = Rp. 2.000/buah	
Harga jual		Rp. 3.500	
Pendapatan/hari		Rp. 3.500 x 50 buah = Rp. 175.000	
Pendapatan /bulan		Rp. 175.000 x 30 hari=5.250.000	
Keuntungan /hari		Rp. 175.000/hari – Rp. 98.000/hari = Rp. 77.000/hari	
Keuntungan /bulan		Rp. 77.000/hari x 30 hari = Rp. 2.310.000	



Gambar 6. Pengetahuan tentang Perhitungan keuangan Donut Kentang

Dampak Kegiatan

Dampak jangka pendek kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan donut frozen food beserta kemasannya dapat menumbuhkan jiwa wirausaha di kalangan siswa / siswi SMK Dr. Soetomo. Berwirausaha merupakan suatu rangkaian proses produksi yang saling berkesinambungan, melalui pelatihan dan pendampingan ini siswa dan siswi diberikan wawasan guna meningkatkan tingkat pemahaman dalam pemilihan produk, penyediaan dan penanganan bahan, proses pembuatan, keunikan produk, pemilihan kemasan, label dan perijinan serta pemasaran. Diharapkan setelah mengikuti pelatihan siswa dan siswi SMK Dr. Soetomo lebih siap menjadi wirausahawan



PENUTUP

Kesimpulan

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilakukan kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pembuatan produk olahan donut kentang, desain kemasan, pengelolaan keuangan, dan berwirausaha kepada siswa siswi SMK Unitomo. Pengetahuan atau transfer ilmu pengetahuan tentang aspek teknologi, proses pengolahan, desain kemasan, manajemen dalam berwirausaha dan kiat-kiat dalam berirusaha.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Nata, Gusti NM dan Yudiastra PP. 2020. IRT Donat Kentang Dusun Sampiang Gianyar. *Jurnal ilmiah Populer* 2(2):68-75.
- [2] Rini B, Azima F, Sayuti K, Novelina, Yenrina, Nazir N, Anggraini T, Hasbullah, Aisman, Syukri D, Sylvi D, Hari PR, Ismed, Refdi CW, Wellyalina, Rasdiana FZ, dan Koja R. 2021. Penyuluhan, Pelatihan, dan Peragaan Proses Pengolahan Kentang menjadi Berbagai Produk Pangan Komersil. *Jurnal Logista*. 5(1):248-252.
- [3] Stiyoko A dan Slamet A. 2017. Pengembangan Pangan Lokal melalui Pembuatan DOKUN (Donut Sukun) Aneka Topping di Desa Tanjungharjo, Nanggulan, Kulonprogo. *Jurnal SEMAR*. 6(1):113-126.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN