

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Produk-produk dari adonan roti di Indonesia saat ini terus berkembang. Salah satunya produk donat yang terus berkembang dari dahulu hingga sekarang. Donat merupakan produk terbuat dari adonan tepung terigu, gula pasir, telur, ragi, susu bubuk, garam dan *margarine*. Donat memiliki variasi rasa yang dihasilkan dari taburan di atasnya, bisa dari gula halus, disiram coklat cair, dan ditaburi coklat butir (Swandani & Ina, 2016:1).

Donat sendiri berasal dari dua kata yang berbeda, yaitu *dough* dan *nut*. “*Dough*” memiliki arti adonan, dan “*nut*” memiliki arti kacang, karena pada awalnya bagian tengah donat tidak berlubang namun diisi dengan kacang. Lubang pada bagian donat ditemukan oleh seorang kapten kapal dari Amerika pada tahun 1847 yang bernama Hansen Gregory karena dia menemui masalah pada bagian tengah donat yang sudah digoreng, dan dia memiliki ide untuk melubangi bagian tengah tersebut.

Di Indonesia, donat pertama kali muncul di acara Pekan Raya Jakarta pada tahun 1968 yang berada pada stan “*American Donut*” hingga sekarang. Mulai saat itu, banyak bermunculan gerai donat seperti “*Dunkin’Donuts*” pada tahun 1985 dan kemudian diikuti waralaba asing lainnya hingga sekarang seperti J.CO, *Dino Donuts*, *Krispy Kreme* dan masih banyak yang lainnya yang tentunya memiliki karakteristik serta keunikan masing-masing. Ada Pula Donat yang produksi industri kecil biasanya dijajakan berkeliling menggunakan sepeda, atau sepeda motor. Di dalam bus, pedagang asongan menjual donat kemasan kotak dan membagikannya ke pangkuan penumpang dan dikumpulkan lagi jika ada penumpang tidak berminat dan tidak membelinya.

Trend donat juga terus meningkat seiring semakin tingginya peminat, selain karena rasanya yang manis, donat dapat dijadikan makanan pendamping pada saat minum kopi ataupun pada saat santai bersama keluarga dan teman-teman. Jumlah konsumsi donat dalam setahun adalah 19.800 (g/orang/tahun) (BPOM, 2018: 6)



Pada proses pembuatan donat, terdapat beberapa metode pembuatan yang umum dilakukan, diantaranya: 1) metode *sponge and dough*, proses pembuatan dengan waktu fermentasi 3-6 jam; 2) metode *straight dough*, proses pembuatan dengan waktu fermentasi 1,5-3 jam; 3) metode *no time dough*, proses pembuatan dengan waktu fermentasi secara langsung; 4) metode *dough break roll*, proses pembuatan dengan waktu fermentasi yang sama dengan *no time dough* akan tetapi adonan ini kemudian di roll berkali-kali dengan mesin roll sampai kalis; dan yang terakhir 5) metode *boiled dough*, yaitu proses pembuatan dengan fermentasi yang sama dengan *sponge and dough* akan tetapi terdapat adonan pre dough yang dibuat dengan teknik *boiled* (Mudjajanto & Yulianti, 2004:25).

Pada umumnya untuk menghasilkan adonan yang kalis, metode pembuatan donat diatas dilakukan dengan menggunakan alat *mixer* untuk mencampur semua bahannya. Sehingga bisa memaksimalkan kualitas donat yang dihasilkan. Hanya tidak semua orang memiliki mixer roti yang harganya cukup mahal bagi industri rumahan. Oleh karena itu perlu dicari alternatif metode yang dapat menghasilkan adonan donat yang baik tanpa menggunakan mixer.

Salah satu metode alternatif pembuatan adonan secara konvensional tanpa menggunakan *mixer* yaitu metode *autolisis*. Metode *Autolisis* secara prinsip adalah teknik pencampuran tepung dan air dalam adonan roti yang dilanjutkan dengan mendiamkan adonan dalam jangka waktu tertentu hingga terbentuk gluten, indikatornya adonan lembut dan elastis. Metode *Autolisis* ini dilakukan setelah proses pencampuran bahan yang diaduk secara merata saja, tanpa perlu menunggu adonan sampai menjadi kalis. Kemudian setelah adonan di *autolisis*, uleni sebentar saja karena adonan donat yang menggunakan metode *autolisis* ini sudah lembut dan elastis, sehingga tidak memerlukan waktu dan tenaga yang terlalu banyak.

Alasan teknik ini dikembangkan karena merupakan teknik termudah yang dapat dilakukan untuk mendapatkan produk dari adonan roti dengan bentuk, tekstur dan rasa yang lebih baik (Calvel, 2001:27-30)

Lebih lanjut (Calvel, 2001: 27-30) menyatakan bahwa dengan mencampur air dan tepung diawal dapat mengurangi total waktu pencampuran dan waktu pengadukan dan menghasilkan roti dengan remah yang lembut, rasa dan kualitas yang lebih baik secara keseluruhan. Pada proses *autolisis* ini dapat membuat gluten breaksi dengan air dan bahan lainnya dan membentuk rantai yang menjadi struktur yang dapat mengikat gas pada adonan. Manfaat lain yang dapat diperoleh adalah seperti pengkondisian enzim yang terdapat di dalam tepung, yaitu protoase dapat terhidrasi pada pembuatan gluten yang berguna untuk memudahkan proses pengulenan dan untuk mencapai volume roti yang lebih baik (Robertson, 2013:46).

Munculnya pandemi virus corona atau covid-19 diseluruh dunia ini mampu melumpuhkan aktivitas semua orang yang berkegiatan diluar rumah, tanpa terkecuali di Indonesia. Dimasa pandemi seperti sekarang ini, banyak perusahaan yang tidak mampu membayar gaji seluruh karyawannya, sehingga ada perusahaan yang hanya mampu memberikan separuh dari gaji awal dan bahkan sampai memutus kontrak kerja karyawan. Bagi yang tidak mendapatkan gaji secara utuh, harus memikirkan cara untuk mendapatkan biaya tambahan dengan cara membuat usaha sendiri dari rumah. Salah satu pilihan usaha yang dapat dilakukan ditengah pandemi ini adalah dengan berwirausaha dibidang kuliner, salah satunya berwirausaha donat.

Pembuatan donat dengan metode *autolisis* dapat menjadi salah satu peluang usaha yang baik karena proses pembuatannya yang mudah dan tidak memerlukan alat yang mahal seperti *mixer* dan *proofer box*. Pembuatan donat secara konvensional dibutuhkan keterampilan dan tenaga yang besar dalam proses pengulenan adonan hingga menjadi kalis. Hal ini menjadikan kualitas pembuatan adonan secara konvensional kurang baik, seperti tekstur donat yang cepat mengeras setelah beberapa saat. Salah satu penyebabnya adalah adonan donat yang belum kalis namun sudah dilakukan proses pencetakan donat.

Metode *Autolisis* ini memiliki beberapa keunggulan/kelebihan jika dibandingkan dengan metode pembuatan roti lainnya, seperti dibandingkan

dengan metode *sponge and dough*, *boiled dough* dan *straight dough*, metode *autolisis* memiliki kelebihan pada lama waktu fermentasi dimana pada metode *autolisis* dapat dilakukan dengan waktu fermentasi 1 jam, sedangkan metode *sponge and dough* dan *boiled dough* memerlukan waktu fermentasi 3-6 jam dan *straight dough* memerlukan waktu fermentasi 1,5 – 3 jam serta tidak perlu membuat adonan pre dough seperti pada metode *boiled dough*. Sedangkan jika dibandingkan dengan metode *no time dough* dan *dough break roll*, metode *autolisis* memiliki kelebihan yaitu tidak perlu menambahkan bahan tambahan lainnya yang sifatnya membantu/memperbaiki tekstur adonan roti yang dihasilkan, karena kedua metode ini dibuat secepat mungkin dengan menggunakan mesin pengaduk, dan difermentasikan secara cepat. Secara etimologi, *autolyse* merupakan gabungan dari dua bahasa Yunani yang memiliki arti “sendiri” dan “terpisah”. Lalu metode *autolisis* ini merupakan teknik pencampuran tepung dan air dalam adonan roti yang diikuti periode jeda selama 30 menit hingga 4 jam. Sehingga tidak memerlukan proses pengulenan dalam pembuatan adonan. *Autolisis* merupakan teknik tradisional termudah dalam pembuatan roti yang dapat menghasilkan roti dengan tekstur, dan rasa yang lebih baik. Lama waktu penyimpanan yang dilakukan pada penelitian ini adalah 40 menit, 60 menit, dan 80 menit.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin menunjukkan bahwa proses pembuatan dengan *autolisis* ini (tanpa mixer) dapat dijadikan suatu inovasi dalam pembuatan donat, terutama untuk berwirausaha. Oleh karena itu, penulis perlu untuk melakukan penelitian pembuatan donat dengan metode *autolisis* berdasarkan perbedaan lama waktu penyimpanan adonan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah Metode *Autolisis* dapat dijadikan metode dalam pembuatan donat ?
2. Apakah Metode *Autolisis* lebih efektif dibandingkan dengan metode lain dalam pembuatan donat?
3. Bagaimana proses pembuatan donat dengan Metode *Autolisis* ?
4. Berapa lama waktu penyimpanan yang terbaik pada Metode *Autolisis* dalam pembuatan donat terhadap daya terima konsumen ?
5. Bagaimana kualitas donat dengan Metode *Autolisis* yang ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma ?
6. Apakah terdapat pengaruh lama penyimpanan adonan selama 40 menit, 60 menit, dan 80 menit pada Metode *Autolisis* dalam pembuatan donat terhadap daya terima konsumen ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis akan membatasi masalah yang akan diteliti yaitu Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode *Autolisis* Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan dengan pembatasan masalah, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: Apakah Terdapat Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode *Autolisis* Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode *Autolisis* Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menjadi referensi bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dalam hal inovasi makanan.
2. Menambahkan informasi bagi program studi pendidikan tata boga dalam mata kuliah roti dasar mengenai Metode *Autolisis* dalam pembuatan donat.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat agar menggunakan Metode *Autolisis* ini dalam pembuatan donat terutama bagi masyarakat yang tidak mempunyai alat mixing (mixer).
4. Menjadi informasi tambahan dalam industri jasa boga dalam menggunakan Metode *Autolisis* ini seperti pada kegiatan “*research and development*”.

