

|   |         |      |            |                |
|---|---------|------|------------|----------------|
| Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Agung | Vol -II | NO.1 | Maret 2022 | ISSN 2808-4691 |
|---|---------|------|------------|----------------|

**PELATIHAN PEMBUATAN VARIASI TOPPING DONUT  
BAGI PELAKU UMKM KOTA MEDAN, SUMATERA UTARA**

*Binur Pretty Napitupulu<sup>1</sup>, NirwatyTarigan<sup>2</sup>, Ivan Benedict<sup>3</sup>, Mega Williandani<sup>4</sup>  
Lyandru Tambunan<sup>5</sup>, BambangFamuji<sup>6</sup>*

Jl. DR. TD. Pardede No.21 Medan

Email : [megawiliandani@gmail.com](mailto:megawiliandani@gmail.com), [bin.napit123@gmail.com](mailto:bin.napit123@gmail.com) , [unit81@gmail.com](mailto:unit81@gmail.com) ,  
[lyandru.tambunan@gmail.com](mailto:lyandru.tambunan@gmail.com) , [bambangfamuji56@gmail.com](mailto:bambangfamuji56@gmail.com)

**Abstrak**

Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membantu masyarakat agar dapat berwawasan luas dan mempunyai pemikiran positif dalam menjalani hidup sebagai masyarakat yang maju, cerdas dan mempunyai nilai yang dapat dijadikan pedoman hidup serta berguna kepada masyarakat lainnya. Oleh sebab itu kegiatan kepada masyarakat ini adalah sebagai kegiatan rutin bagi dosen berdasarkan triguna darma perguruan tinggi yaitu pengajaran, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kondisi pandemi Covid 19 telah menyadarkan kita bahwa transaksi secara online telah mempengaruhi gaya jual beli khususnya kaum millennial, penjualan dan pembelian secara online telah mempermudah kita dalam memproduksi dan membeli kebutuhan kita sehari - hari tanpa harus datang ke tempatnya langsung. Dengan mudahnya bertransaksi jual beli maka banyaknya saingan di jual beli di toko online khususnya di kuliner seperti Donut, meskipun donut adalah makanan yang sudah ada pada dahulu kala akan tetapi peminat donut semakin menjamur dengan variasi yang begitu banyak dan modern. Variasi ataupun topping pada donut itu sendiri yang dapat menggugah selera para pembeli, terlebih lagi variasi donut yang menggunakan glaze yang mengkilat dengan berbagai rasa serta warna. Program kali ini memberikan pelatihan kepada masyarakat lokal dengan memberikan kursus kilat dalam mendekorasi donut sebagai topping dan juga bagaimana mengemas donut agar mudah di antar melalui jasa pengantaran. Kegiatan ini sangat membantu para UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) untuk menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat. Perlunya masyarakat mengetahui dan mempraktekkannya agar dapat meningkatkan hasil penjualan.

## 1. Pendahuluan

Di jaman modern seperti saat ini persaingan dalam dunia bisnis semakin ketat. Para pengusaha ditantang untuk dapat menghasilkan barang dan jasa yang berkualitas dan memiliki keunggulan kompetitif untuk membuat bisnis yang dijalankan dapat terus bertahan. Para pengusaha harus dapat melihat peluang yang ada di sekitarnya yang tengah menjadi tren sebagai daya tarik bagi masyarakat. Ditambah dengan masyarakat yang semakin cerdas dalam memilih barang dan jasa yang dibutuhkan. Pengusaha yang mendirikan suatu bisnis usaha telah memberikan solusi dalam menekan laju tingkat pengangguran bagi masyarakat yang membutuhkan lapangan pekerjaan dan membantu perekonomian negara. Perencanaan usaha adalah suatu uraian rinci mengenai bisnis yang diusulkan, yang didalamnya menjelaskan mengenai produk atau jasa, sumber daya yang dibutuhkan untuk produksi, pemasaran yang dibutuhkan untuk menjual produk atau jasa tersebut, dan pendanaan yang dibutuhkan.

Kota Medan adalah salah satu kota yang terkenal dengan beranekaragam makanan yang unik, hal ini bisa kita lihat dari banyaknya penjual makanan yang menyajikan makanan unik di sekitar kota medan. Kebanyakan pengusaha kota Medan mengadopsi menu makanannya dari Negara tetangga yaitu Malaysia dimana kedua Negara ini memiliki cita

rasa yang hamper sama dengan Indonesia khususnya Medan. Bukan hanya dari segi rasa yang pedas, bentuk atau hiasan di dalam suatu makanan juga menjadi ide dalam industri UMKM kota Medan.

Salah satu ide makanan yang populer di masa pandemic sekarang ini adalah donut kekinian dengan variasi topping beranekaragam bahkan donut dengan isian krim juga menarik pangsa pasar terutama di makanan online. Donut berasal dari kata “Doughnut” yaitu roti goreng dengan proses penggorengan di api yang kecil. Sebelumnya donut hanya di balur dengan tepung gula dengan harga yang murah lalu bahan donut juga banyak dimodifikasi mulai dari penambahan ragi, kentang dan ubi.

Donat merupakan jajanan yang telah lama dikenal oleh masyarakat. Tidak hanya masyarakat disekitar kita saja yang mengenal donat, bahkan masyarakat luas di penjuru dunia pun juga mengenal jajanan yang satu ini. Kepopuleran donat telah lama diketahui, namun hingga saat ini donat masih terus bertahan dengan keeksisannya. Donat memiliki rasa yang manis, gurih, dan lezat yang cocok dijadikan sebagai teman bersantai dan mengobrol bersama. Donat dapat memberikan rasa nikmat saat dinikmati bersama teh hangat atau kopi hangat. Apalagi saat ini variasi bentuk, rasa, dan topping donat juga semakin beragam.

## 2. Metode Pengabdian

Pengabdian masyarakat dilakukan dengan pelatihan selama dua kali dalam sebulan di Oktober 2021 setiap akhir pekan. Masing - masing pertemuan diisi dengan teori dan praktik. Di dalam teori pembuatan variasi donut pembuatan glaze dan pondan menjadi sasaran utama agar teksture dari topping tidak mudah meleleh semetara praktik dalam pembuatan topping memerlukan kreatifitas dan kerapian agar lebih menarik dan layak buat di jual.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Secangkir kopi dan donat adalah paduan yang sempurna bagi para pecinta kuliner, terutama di Amerika. Kini, penelitian baru memberikan bukti bahwa ada alasan kuat mengapa keduanya merupakan pasangan yang cocok. Menurut studi di Journal of Food Science, kafein di dalam secangkir kopi bisa mengubah rasa manis yang anda rasakan dan membuat anda menginginkan lebih banyak makanan manis daripada biasanya. Oleh sebab itu donut merupakan lifestyle kebanyakan orang pada saat ini dan juga perpaduan donut dan kopi menjadi salah satu mengapa keberadaan donut terus ada. Sehingga pemilihan topping dan variasi pada donut terus mengalami perubahan.

### a. Pembuatan Donat Glaze

Donat Glaze adalah donat yang diberi topping coklat glaze yang biasanya memiliki warna yang beragam, biasanya

juga diberi topping dan hiasan yang di bentuk. Tujuan pembuatan donat glaze adalah agar memiliki variasi bentuk dan warna dari donat, agar customer juga memiliki ketertarikan untuk membelinya. Pembuatan donat glaze adalah dengan cara memberi coklat glaze ke atas donat lalu kreasikan donat dan berikan topping seperti sprinkle, ceres, bola bola coklat, dll. Jika ingin di hias berikan glaze dengan warna yg berbeda lalu kreasikan sesuai bentuk.

### b. Proses pembuatan donut

Process pembuatan donut sangatlah mudah tetapi harus sesuai takaran agar donut yang dihasilkan menjadi lembut dan gurih. Berikut cara membuat donut yang praktis :

### - Bahan bahan pembuatan donut

250 gram tepung terigu protein tinggi  
 55 gram gula pasir  
 2 kuning telur  
 125 ml susu cair  
 5 gram ragi  
 40 gram margarin, lelehkan dan dinginkan  
 Coklat Glaze (Matcha, taro, strawberry, tiramisu, dll)

### Cara Membuat:

1. Masukkan terigu, gula, dan ragi
2. Setelah bahan diatas tercampur, masukkan susu, telur dan margarin, mix sampai halus lalu angkat.
3. Lakukan pembagian adonan donat

sesuai dengan ukuran yang di inginkan, lalu bentuk berbentuk donat

4. Setelah adonan donat di bentuk dan sudah mengembang, goreng adonan donat dengan api sedang lalu di balik
5. angkat donat setelah berwarna kecoklatan,dinginkan.
6. setelah donat dingin mulailah untuk menghias donat dengan topping coklat glaze, ukir gambar sesuai keinginan
7. berikan topping sprinkle,coklat,ceres,atau juga bisa menggunakan adonan fondant untuk membuat bentuk karakter seperti bunga DLL.

### Pembuatan Donat Glaze

Donut glaze adalah krim yang dioles dan dapat mengeras apabila diaplikasikan ke donut. Macam – macam glaze yang dibuat adalah :

1. Glaze coklat
2. Glaze avocado
3. Glaze strawberry
4. Glaze tiramisu
5. Glaze green tea



Gambar 1 : Praktisi memberikan variasi topping donut didampingi narasumber



Gambar 2: Hasil dari macam – macam glaze yang di buat



Gambar 3 : Hasil dari pembuatan variasi topping donut



Gambar 4 : Hasil pembuatan variasi donut para masyarakat setempat



Gambar 5 : Pameran hasil pembuatan variasi topping donut

#### 4. Kesimpulan

- Donut biasanya didampingi dengan segelas kopi yang panas karna rasa manis donut akan memperkaya rasa penikmat kopi.
- Donut dan kopi merupakan lifestyle masyarakat modren
- variasi topping donut terus

berinovasi seiring berjalannya waktu dan kreatifitas penjualnya.

- Bahan – bahan membuat donut dan toppingnya sangat mudah dan murah apalagi glaze donut juga sudah dipasarkan secara online.

#### 5. Saran

- Variasi donut dapat meningkatkan harga jual
- Kreatifitas penjual dapat ditingkatkan dengan mengikuti pelatihan –pelatihan pembuatan pastry donut.

#### 6. Ucapkan Terimakasih

Kami megucapkan terimakasih kepada APP Darma Agung para dosen yang menjadi narasumber dan masyarakat UMKM di Kota Medan yang menjadi peserta pelatihan.

#### Daftar Pustaka

- <file:///C:/Users/dk/Downloads/10125-Article%20Text-13239-1-10-20141216.pdf>
- <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/erina-wardoyo/10-varian-donat-unik-dari-seluruh-dunia-yang-bisa-bikin-kamu-ngiler-berat>
- <https://pergikuliner.com/blog/ada-banyak-rasa-ini-7-varian-rasa-donat-terfavorit-yang-banyak-diincar>