

## Metode Kewirausahaan Dalam Proses Produksi dan Pemasaran Pada Donat Kentang Queen

Siti Aisyah.MD<sup>1</sup>, Netty Sentia<sup>2</sup>, Novita Pilcan<sup>3</sup>, Putri Yani<sup>4</sup>,  
Wulan Rahma Safira<sup>5</sup>, Ramdani Bayu Putra<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Putra Indonesia “YPTK” Padang  
Email: sitiaisyahmd0999@gmail.com

### RIWAYAT ARTIKEL

Received: 2022-12-05

Revised : 2022-12-17

Accepted: 2022-12-17

### KEYWORD

Entrepreneurship, Potato Donuts

### KATA KUNCI

Kewirausahaan, Donat Kentang

### ABSTRACT

*This study aims to improve and introduce potatoes in advancing business in the field of donut production, which utilizes potato raw materials as the main raw material. The population in this study were all students and the community around the donut production environment. The results of this study are the products produced in the form of potato donuts with potato as the basic ingredient. Umkm has been able to produce and sell 700 pieces of potato donuts from October to December 2021.*

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan dan memperkenalkan kentang dalam memajukan usaha dalam bidang produksi donat, dimana memanfaatkan bahan baku kentang sebagai bahan baku yang utama. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh mahasiswa dan masyarakat disekitar lingkungan produksi donat. Hasil penelitian ini adalah Produk yang dihasilkan berupa donat kentang dengan bahan dasar kentang. Umkm telah mampu memproduksi dan menjual donat kentang sebanyak 700 buah pada bulan Oktober hingga Desember 2021.

## 1. Pendahuluan

### a. Analisis Situasi

Donat merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat Indonesia. Sejak tahun 1968 donat mulai dijadikan makanan siap saji dan praktis oleh mereka yang sibuk dengan rutinitas. Permintaan donat dapat dikatakan meningkat dari waktu ke waktu. Hal ini dapat terlihat dari berkembangnya pesatnya usaha-usaha donat di Indonesia. Donat merupakan produk nabati yang kaya akan karbohidrat dan mempunyai nilai gizi tinggi. Komponen donat terdiri dari tepung, gula, fermipan, margarin, susu bubuk dan air. Selain itu pada donat juga ditambahkan dengan berbagai macam rasa dan topping agar rasa lebih nikmat dan lezat.

Seiring perkembangan pasar saat ini, usaha pembuatan donat menarik untuk ditekuni, biasanya donat terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Kebanyakan untuk memperoleh tepung terigu

impor terlebih dahulu. Padahal sumber daya Indonesia sangat melimpah, seperti kentang. Kentang dikenali orang sebagai makanan pokok di luar negeri, ini karena kentang mengandung karbohidrat. Di Indonesia sendiri, kentang masih dianggap sebagai sayuran yang mewah. Namun demikian, kentang adalah makanan yang enak serta sangat bernutrisi. Kentang juga kadang dimanfaatkan sebagai bahan pembuat kue-kue tradisional di Indonesia. Salah satu jenis kue yang paling populer di Indonesia yaitu donat. Kue donat yang ada saat ini umumnya melalui proses penggorengan dan masih dibuat dengan bahan dasar tepung terigu. Tambahkan untuk donat biasanya hanya berupa coklat atau mises ceres dengan berbagai varian rasa sebagai topping nya. Sebagai inovasi baru dalam pembuatan donat yang berbeda dengan donat yang sudah ada maka penggunaan kentang sebagai bahan dasar untuk membuat donat

yang di bakar dapat menjadi alternatif baru pemanfaatan kentang.

Kentang ini dapat dibuat sebagai bahan donat karena teksturnya yang sangat lembut dan kandungan gizinya yang baik. Usaha donat dengan bahan yang berbeda perlu dibuat, selain untuk menambah variasi donat dan untuk memenuhi asupan gizi, terutama bagi penderita diabetes. Donat kentang juga banyak digemari dari kalangan anak-anak sampai dewasa. Kentang ini digunakan sebagai bahan dasar adonan donat sehingga penggunaan tepung terigu bisa dikurangi. Peluang usaha membuat donat dengan cita rasa kentang sangat prospek untuk dikembangkan. Bahan kentang dapat tersedia dengan mudah, harga relatif murah, dan dalam jumlah yang cukup banyak. Selain itu masih belum ada yang mengembangkan usaha ini dan dinilai cukup unik dari hal keterbaruan inovasi.

#### **b. Rumusan Masalah**

Berdasarkan analisa situasi diatas maka dirumuskan sebuah usaha untuk meningkatkan gengsi umbian kentang sebagai produk makanan alternatif yang kaya karbohidrat, baik bagi kesehatan, murah, praktis, serta bernilai jual tinggi.

#### **c. Tujuan**

Kegiatan Tugas Laporan Akhir ini dilakukan sebagai syarat memenuhi mata kuliah Kewiraswastaaan pada Universitas Putra Indonesia "YPTK" Padang dengan bertujuan untuk menetapkan penggunaan metode kewirausahaan dalam proses produksi dan penjualan donat kentang queen, yang dapat diuraikan sebagai berikut:

- 1) Meningkatkan pemanfaatan kentang melalui usaha donat kentang;
- 2) Memperkenalkan kepada konsumen terhadap donat kentang sebagai makanan siap saji;
- 3) Mengajak konsumen untuk terbiasa makan-makanan yang terbuat dari kentang sebagai alternatif pangan;
- 4) Melatih dan memacu mahasiswa untuk berwirausaha sehingga orientasi kedepan adalah sebagai pencipta lapangan pekerjaan;
- 5) Menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar;
- 6) Melatih kerjasama antara mahasiswa dan sebuah tim agar lebih mampu berkomunikasi, berkoordinasi, dan bekerja sama dengan baik;
- 7) Memperoleh profit melalui usaha donat kentang.

#### **d. Manfaat**

Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan pemahaman kita. Kegiatan ini memerlukan informasi dan pengetahuan yang dibutuhkan memecahkan masalah dan membuat keputusan. Manfaat kegiatan ini adalah kegunaan hasil penelitian nanti, baik bagi kepentingan pengembangan program maupun kepentingan ilmu pengetahuan.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan, bagi penulis, bagi pihak lain maupun pembaca.

- 1) Sebagai motivasi bagi mahasiswa untuk dapat berkreasi mengembangkan ide-ide kreatif, dalam hal ini menghasilkan produk makanan yang unik dan bernilai gizi serta cita rasa yang khas.
- 2) Mengubah mindset masyarakat Indonesia terhadap kentang yang dipandang sebagai makanan pokok orang luar negeri.
- 3) Mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha.
- 4) Melatih kemandirian mahasiswa dengan membuat usaha yang menguntungkan secara ekonomi dan finansial.
- 5) Dapat digunakan sebagai usaha yang berkelanjutan dan dikembangkan secara lebih luas ke berbagai daerah di Indonesia.

## **2. Gambaran Umum Rencana Usaha**

Donat kentang memanfaatkan kentang sebagai bahan dasar dalam pembuatannya. Penggunaan bahan dasar kentang dipilih sebagai upaya dalam meningkatkan tanaman umbian kentang serta meningkatkan nilai ekonomi kentang tersebut. Donat kentang merupakan produk pangan lokal yang disajikan secara modern. Ciri khas produk ini yaitu menekan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan donat serta proses pemasakannya yang digoreng. Produk ini kaya karbohidrat yang berasal dari kentang tersebut, kaya vitamin dan protein yang berasal dari isinya. Penyajian produk ini dibuat semenarik mungkin agar konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya. Kemasan dan cita rasa yang menarik ini lah yang diharapkan akan membuat donat kentang mampu mengubah pemikiran masyarakat tentang kentang sebagai makanan pokok. Pemasaran dilakukan dengan cara pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*) dan pemberian informasi secara tidak langsung (*undirect promotion*). Promosi yang dilakukan dalam usaha ini antara lain melalui instragram, whatsapp, gojek, dll.

### 3. Metode Pendekatan

#### a. Lokasi Produksi

Lokasi produksi ini dilakukan dirumah salah satu anggota tim yang berada di Padang, Tunggul Itam.

#### b. Perencanaan Produksi

##### 1) Bahan

Bahan-bahan donat kentang antara lain : Kentang, Tepung cakra kembar, Telur, Fermipan, Margarin, Gula pasir, Air hangat, Garam, SP dan Minyak goreng. Dengan beberapa varian rasa seperti : Redvelvet, Coklat, Tiramisu, Greentea, Vanila, Taro, Manggo dan Capucino. Serta toppingnya antara lain : Keju, Kacang, Mises, Oreo dan Cokochip.

##### 2) Alat

Peralatan-peralatan yang diperlukan dalam pembuatan donat kentang antara lain: Timbangan digital, Mixer, Scraper, Cetakan donat, Wajan penggorengan, Penjepit makanan, Tirisan minyak, Baskom aluminium dan Loyang.

#### c. Proses Produksi

Proses pembuatan donat dimulai dengan memasukan tepung cakra kembar, gula pasir dan fermipan kedalam wadah atau baskom kemudian diaduk sampai rata. Setelah semua tercampur rata baru masukan kentang kukus yang sudah dihaluskan dan kuning telur sambil diaduk-aduk atau diuleni menggunakan tangan. Pastikan mencuci tangan terlebih dahulu sampai bersih sebelum meguleni adonan. Uleni adonan sampai setengah kalis, jika sudah setengah kalis tambahkan margarin dan garam. Uleni kembali sampai benar-benar kalis selama kurang lebih 20 menit. Agar adonan cepat kalis, bisa dilanjutkann menguleni di papan atau meja. Taburkan sedikit tepung di papan atau meja agar tidak lengket. Selanjutnya, uleni adonan seperti sedang mencuci baju. Jika adonan sudah benar-benar kalis, potong adonan menggunakan scraper menjadi beberapa bagian. Jika ingin potongannya memiliki berat yang sama bisa menggunakan timbangan digital dengan berat 80 gram. Setelah adonan selesai dibagi-bagi, bulatkan potongan adonan tersebut dan rounding sampai permukaannya halus. Kemudian simpan adonan di atas loyang yang sudah ditaburi sedikit tepung agar tidak lengket. Jika semua adonan sudah dibuat bulat-bulat, tutup loyang menggunakan kain.

Pastikan bagian liyang yang terbuka sudah tertutup semua, tunggu sampai adonan mengembang hingga sempurna selama kurang lebih 20 menit. Jika sudah mengembang sempurna adonan siap untuk di goreng menggunakan api yang kecil. Donat di bolak balik cukup sekali saja agar donat tidak banyak menyerap minyak. Setelah berwarna kecoklatan, donat diangkat lalu ditiriskan di atas tirisan minyak. Jika sudah mulai mengering donat diberi glase dan topping sesuai dengan permintaan.

#### d. Strategi Pemasaran

##### 1) Segmentation

Pangsa pasar dibagi menjadi:

- Kelompok mahasiswa  
Segmen (mahasiswa UNP) dijadikan target penjualan karena merupakan konsumen utama dengan pangsa pasar yang besar. Selain itu, faktor lokasi yang dekat dengan tempat produksi menjadi kelebihan tersendiri sehingga memudahkan kegiatan survei, promosi, dan pemasaran produk.
- Masyarakat sekitar kampus dan Masyarakat Padang  
Masyarakat sekitar kampus UNP merupakan konsumen terbesar kedua di sekitar kampus. Segmen ini sangat potensial mengingat kedekatan mereka dengan lokasi produksi dan memudahkan dalam distribusi barang.

##### 2) Targeting

Target utama dalam pemasaran produk ini adalah segmen pertama dan segmen kedua yaitu mahasiswa dan masyarakat lingkaran kampus UNP yang berada dilokasi terdekat produksi donat kentang. Hal ini didasarkan pada fakta bahwa kelompok pertama dan kedua memiliki ukuran pasar yang besar dan kedekatan lokasi. Target jangka panjang usaha ini adalah pemasaran produk ke seluruh wilayah Indonesia yang sebelumnya mengurus perizinan usaha, IRT Dinkes atau sertifikat halal.

##### 3) Positioning

Produk ini diposisikan dengan menggunakan bahan dasar karbohidrat pengganti nasi yaitu kentang. Di wilayah Padang maupun luar memang sudah banyak yang memasarkan produk kentang, tetapi disini kami berusaha sebaik mungkin agar supaya yang kami pasarkan juga memiliki cita rasa yang unik dan juga nikmat.

#### 4. Hasil

Produk yang dihasilkan berupa donat kentang dengan bahan dasar kentang. Umkm telah mampu memproduksi dan menjual donat kentang sebanyak 700 buah pada bulan Oktober hingga Desember 2021. Saat ini kelompok sedang melakukan evaluasi untuk memperbaiki inovasi dan kualitas serta kemasan dari produk donat kentang serta melakukan pengembangan produk.

##### Penjualan Produk Donat Kentang yang Telah Dilakukan:

No	Tanggal	Kegiatan Usaha	Pendapatan
1	18 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 42 donat	Rp 146.000
2	19 Oktober 2021	penjualan sebanyak 60 donat	Rp 216.000
3	20 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 45 donat	Rp 143.000
4	21 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 21 donat	Rp 78.000
5	22 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 51 donat	Rp 160.000
6	23 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 60 donat	Rp 208.000
7	24 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 60 donat	Rp 204.000
8	25 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 54 donat	Rp 175.000
9	27 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 40 donat	Rp 137.500
10	28 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 24 donat	Rp 83.000
11	29 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 32 donat	Rp 102.000
12	30 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 36 donat	Rp 128.000
13	31 Oktober 2021	Penjualan sebanyak 46 donat	Rp 143.500
14	01 November 2021	Penjualan sebanyak 45 donat	Rp 153.000
15	03 November 2021	Penjualan sebanyak 33 donat	Rp 121.000
16	04 November 2021	Penjualan sebanyak 36 donat	Rp 108.000
17	05 Noveber 2021	Penjualan sebanyak 60 donat	Rp 225.000
18	06 November 2021	Penjualan sebanyak 33 donat	Rp 105.000
19	07 November 2021	Penjualan sebanyak 57 donat	Rp 190.000
20	08 November 2021	Penjualan sebanyak 60 donat	Rp 203.000
21	09 November 2021	Penjualan sebanyak 24 donat	Rp 80.000
22	10 November 2021	Penjualan sebanyak 45 donat	Rp 156.000
23	11 November 2021	Penjualan sebanyak 32 donat	Rp 102.000
24	12 November 2021	Penjualan sebanyak 18 donat	Rp 65.000
25	13 November 2021	Penjualan sebanyak 45 donat	Rp 153.000

26	14 November 2021	Penjualan sebanyak 24 donat	Rp 83.000
27	15 November 2021	Penjualan sebanyak 30 donat	Rp 95.000
28	17 November 2021	Penjualan sebanyak 19 donat	Rp 64.000
29	19 November 2021	Penjualan sebanyak 33 donat	Rp 123.000
30	20 November 2021	Penjualan sebanyak 60 donat	Rp 190.000
31	21 November 2021	Penjualan sebanyak 60 donat	Rp 171.000
32	22 November 2021	Penjualan sebanyak 40 donat	Rp 123.500
33	23 November 2021	Penjualan sebanyak 48 donat	Rp 155.000
34	24 November 2021	Penjualan sebanyak 34 donat	Rp 115.000
35	25 November 2021	Penjualan sebanyak 27 donat	Rp 90.000
36	26 November 2021	Penjualan sebanyak 51 donat	Rp 178.000
37	28 November 2021	Penjualan sebanyak 42 donat	Rp 151.000
38	30 November 2021	Penjualan sebanyak 54 donat	Rp 153.000
39	01 Desember 2021	Penjualan sebanyak 39 donat	Rp 138.000
40	02 Desember 2021	Penjualan sebanyak 57 donat	Rp 182.000
41	03 Desember 2021	Penjualan sebanyak 60 donat	Rp 228.000
42	04 Desember 2021	Penjualan sebanyak 60 donat	Rp 221.000
43	05 Desember 2021	Penjualan sebanyak 48 donat	Rp 173.000
44	06 November 2021	Penjualan sebanyak 54 donat	Rp 222.000
Total Pendapatan Produksi (1.899 donat)			Rp 6.440.500

#### 5. Referensi

- Efisiensi, P., & Nama Penulis Lain, P. (Tahun). Pendampingan usaha kecil dan menengah donat kentang dalam *Volume*(Nomor Halaman).  
 Kunci, K. (Tahun). Upaya peningkatan produksi dengan menggunakan alat pengaduk otomatis pada usaha donat kentang di Semarang (pp. 103-110).  
 Sugiharto, M., Negroho, A., Putra, U. W., & Nama Penulis Lain, U. W. (Tahun). Pemberdayaan kelompok usaha mikro donat kentang aneka topping: Studi kasus kelompok usaha mikro donat kentang di Kecamatan Pakal dan Kecamatan Karang Pilang, Surabaya.



© 2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

**DOKUMENTASI**

