

PENYUSUNAN DOKUMEN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) DALAM UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PROSES PRODUKSI DONAT DI DONKEN MOJOKERTO

Zenita Afifah Fitriyani

Staf Pengajar Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Mayjen Sungkono

Email : zenitaafifahfitriyani@gmail.com

ABSTRACT

The objective of this research is to compile a Standard Operating Procedure (SOP) for doughnut production process at Donken Mojokerto. The benefit of this research is to help Donken Mojokerto in improving their production process with the compiled SOP, so that it can be considered to be a guidance to perform the production process. The steps of the research process are: Problems identification, collecting data through observation, interview, literary studies, and questionnaire. Then compiling the SOP document, revising SOP document to the employees and validation to the employer. Standard Operating Procedure of doughnut production process consists of seven steps, those steps are: Providing material, each material's weight and its composition should be match with the formula or the recipe that has been determined. Dough making, the first dough mixing process were consist of wheat flour, sugar, egg, yeast, water, baking powder, and calcium. Then those materials were mixed using an electric mixer for about twenty minutes. Next, add butter and salt then remixed for about five minutes until it becomes dense. Dough isolation process, leave the dough for about 25 minutes until it puffed up. Molding process, the dough were divided into four to make the molding process easier, then thin it down using a rolling pin and *reversible sheeter* until 0.5 cm of thickness, and then shaped using a manual mold. Frying process, the already shaped dough were leaved for 30 minutes and then fried in a 182⁰-190⁰C oil on a frying pan for two minutes. Draining process, the well-fried doughnuts were drained on a rack for ten minutes. Topping process, the chocolate flakes, melt chocolate, butternut, cream, or cheese topping were added to the upside of the doughnut.

Keywords: Doughnut, Production Process, SOP

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menyusun dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi donat di Donken Mojokerto. Manfaat penelitian ini adalah membantu Donken Mojokerto dalam meningkatkan kualitas proses produksinya dengan SOP yang dihasilkan, sehingga dapat dijadikan pedoman dalam melaksanakan kegiatan produksi. Urutan proses penelitian yang dilakukan adalah: identifikasi masalah, pengumpulan data melalui observasi, wawancara, studi kepustakaan, dan penyebaran kuesioner. Kemudian membuat dokumen SOP, melakukan kaji ulang dokumen SOP ke pekerja dan validasi ke pimpinan. *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi donat terdiri dari tujuh tahapan proses, ketujuh tahapan tersebut adalah: Persiapan bahan baku, berat masing-masing bahan dan komposisinya harus sesuai dengan formulasi atau resep yang telah ditetapkan. Pembuatan adonan, proses pencampuran adonan yang pertama adalah terigu, gula, telur, ragi, air, baking powder dan calcium. Kemudian diaduk dengan mixer listrik selama 20 menit. Setelah itu masukkan mentega dan garam kemudian diaduk kembali selama lima menit hingga kalis. Proses pendiaman, adonan yang sudah jadi didiamkan selama 25 menit hingga mengembang. Proses pencetakan, adonan dibagi menjadi empat bagian untuk memudahkan pencetakan kemudian diratakan dengan menggunakan *roll* dan *reversible sheeter* sampai ketebalan 0,5 cm lalu dicetak secara manual dengan alat pencetak. Proses penggorengan, adonan yang sudah dicetak didiamkan kembali selam 30 menit setelah itu baru digoreng dalam wajan yang berisi minyak goreng dengan suhu 182⁰-190⁰C selama 2 menit. Proses penirisan, donat yang sudah matang ditiriskan di atas rak penirisan selama 10 menit. Proses pemberian *topping*, bagian atas donat diberi *topping* berupa coklat meses, coklat cair, kacang tanah, cream, atau keju.

Kata Kunci: Donat, Proses Produksi, SOP

PENDAHULUAN

Upaya yang dilakukan suatu industri untuk mengatasi permasalahan kualitas atau mutu dari produk yang dihasilkan salah satunya adalah dengan cara memperbaiki kualitas proses produksinya. Perbaikan kualitas proses produksi dapat dilakukan dengan merumuskan dan menerapkan suatu Prosedur Operasi Standar (*Standard Operating Procedure*) yang benar dan sesuai, sehingga produk yang dihasilkan dapat memenuhi target yang diinginkan. *Standard Operating Procedure* (SOP) merupakan dokumen yang berisi prosedur operasi atau proses dimana seluruh aktivitas dari proses tersebut harus mengikuti standar yang telah ditetapkan.

Permasalahan yang dihadapi oleh Donken Mojokerto yaitu tidak standarnya atau tidak konsistennya kegiatan proses produksi. Hal ini ternyata juga disebabkan karena tidak adanya dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi donat. Selama ini proses produksi donat hanya didasarkan pada pengalaman yang dimiliki oleh karyawan pada bagian produksi dan tidak ada dokumen tetap yang menjadi landasan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi donat di Donken Mojokerto. Manfaat penelitian ini adalah membantu Donken Mojokerto dalam meningkatkan kualitas proses produksinya dengan SOP yang dihasilkan.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Donken Mojokerto yang berlokasi di Jalan Pekayon I no. 9A Mojokerto pada bulan Oktober sampai dengan Desember 2018. Penelitian ini dibatasi pada penyusunan dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi donat di Donken Mojokerto.

Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif analisis dengan menggunakan observasi langsung, yakni penelitian yang bertujuan untuk memberikan gambaran tentang realitas pada objek yang diteliti secara objektif. Urutan proses penelitian adalah sebagai berikut:

1. Identifikasi Masalah, dilakukan untuk memfokuskan masalah yang akan diteliti. Pada penelitian ini, permasalahan difokuskan pada peningkatan mutu proses produksi melalui penyusunan standar prosedur operasi dalam proses produksi donat.
2. Pengumpulan data, dilakukan dengan cara observasi, wawancara, kepustakaan dan penyebaran kuesioner. Kuesioner disebarakan kepada seluruh responden, dimana responden di Donken Mojokerto ini adalah seluruh tenaga kerja di bagian produksi yang berjumlah empat orang. Kuesioner terdiri dari pertanyaan terbuka dan tertutup.
3. Penyusunan prosedur operasi standar proses produksi donat. Penyusunan SOP dilakukan dengan menganalisis data-data hasil observasi, dokumentasi, wawancara dan kuesioner. Prosedur operasi standar disusun pada setiap tahapan produksi, dimana ada tujuh tahapan proses produksi dalam pembuatan donat, yaitu: persiapan bahan baku, pembuatan adonan, pendiaman, pencetakan, penggorengan, penirisan, dan pemberian *topping*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kuesioner Pendahuluan

Kuesioner pendahuluan terdiri dari 20 butir pertanyaan yang disebarakan kepada responden, dimana responden disini adalah tenaga kerja pada bagian produksi yang berjumlah empat orang. Tenaga kerja di bagian produksi ini sebagian besar adalah lulusan pendidikan dasar dan menengah (SMP dan SMA).

Sebelum bekerja di Donken Mojokerto ini mereka juga sudah pernah bekerja sebagai pembuat donat di tempat lain, sehingga secara umum sudah mengetahui tentang proses produksi donat. Kuesioner terdiri dari pertanyaan terbuka dan tertutup yang disusun secara seri.

Berdasarkan hasil pengujian kuesioner tentang pemahaman tenaga kerja mengenai proses produksi pembuatan donat di perusahaan semua responden (100%) menyatakan bahwa mereka paham mengenai proses produksi donat di perusahaan, responden juga menjelaskan mengenai tahapan/ urutan proses produksi dan jenis-jenis peralatan yang digunakan untuk menyelesaikan pekerjaan. Proses produksi yang baik menurut responden adalah proses produksi yang menggunakan bahan baku yang berkualitas serta proses pengolahan bahan sesuai dengan standar.

Seluruh responden yang berjumlah empat orang (100%) setuju apabila di perusahaan disusun sebuah SOP dan bersedia terlibat dalam menyusun SOP. Menurut semua tenaga kerja (100% responden), penggunaan bahasa simbol atau gambar dalam penyusunan SOP di perusahaan tidak diperlukan dengan alasan bahwa proses produksi di perusahaan cukup mudah untuk dipahami.

Hasil Kuesioner Lanjutan

Kuesioner lanjutan terdiri dari beberapa pertanyaan yang ditujukan kepada responden dibagian produksi sesuai dengan proses dimasing-masing tahapan produksi. Tenaga kerja produksi dibagi menjadi tiga bagian. Pertama adalah bagian pembuatan adonan yang bertanggung jawab dalam proses persiapan bahan, pencampuran dan pengadukan, pengembangan adonan, serta proses pencetakan. Kedua adalah bagian penggorengan yang bertanggung jawab dalam proses menggoreng dan meniriskan. Ketiga adalah bagian *topping* yang bertanggung jawab dalam proses pemberian *topping* dan pengemasan.

Berdasarkan hasil kuesioner lanjutan yang merupakan jawaban dari tenaga kerja pada bagian produksi memperlihatkan bahwa hampir semua tahapan proses tidak mengalami kendala untuk dijalankan. Kecuali pada proses pengembangan adonan, dimana pada proses ini bergantung pada kualitas ragi yang digunakan. Setiap tahapan proses produksi diberikan pertanyaan yang relatif sama yaitu meliputi kendala pada masing-masing tahapan proses, waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan pekerjaan dan peralatan apa saja yang digunakan.

Validasi

SOP yang disusun divalidasi oleh pimpinan atau pemilik perusahaan dan seluruh tenaga kerja. Apabila SOP yang disusun kurang valid maka pimpinan memberikan rekomendasi sebagaimana yang dilakukan tenaga kerja. Menurut Michael (2002) *Standard Operating Procedure* (SOP) seharusnya lebih dari sekedar dokumen yang ditulis oleh seseorang dengan fokus hanya pada operasi dan produksi, tetapi SOP harus ditulis secara berkelompok untuk keamanan, kesehatan, lingkungan, dan kepercayaan kualitas. SOP divalidasi kepada seluruh tenaga kerja dan pimpinan. Validasi dilakukan melalui kuesioner. Kuesioner validasi ini terdiri dari 11 pertanyaan yang diajukan kepada seluruh tenaga kerja dan pimpinan.

Kuesioner validasi berisi tentang pentingnya SOP sebagai petunjuk dalam melakukan produksi, seluruh responden (100%) menyatakan bahwa SOP penting sebagai petunjuk dalam melakukan proses produksi. Kemudian seluruh responden juga menyetujui bahwa keterlibatan tenaga kerja sangat penting dalam menyusun SOP. Bahasa yang digunakan dalam SOP cukup sederhana dan komunikatif serta mudah untuk dipahami karena tidak terlalu banyak menggunakan istilah asing sehingga tidak perlu dilakukan perbaikan kembali. Penggunaan gambar atau simbol-simbol menurut responden juga tidak

diperlukan dalam penyusunan SOP di Donken Mojokerto.

Standard Operating Procedure (SOP) Proses Produksi Donat

1. SOP Persiapan Bahan Baku

Pada tahap persiapan bahan baku langkah awal yang harus dilakukan adalah mempersiapkan peralatan dan bahan yang akan digunakan untuk proses pembuatan adonan. Peralatan yang diperlukan antara lain adalah sendok, timbangan, sekop kecil, alat pengaduk, mangkuk, dan baskom. Sedangkan, bahan-bahan yang perlu disiapkan adalah terigu (jenis segitiga biru dan cakra kembar), gula, telur, mentega, garam, *baking powder*, calcium, air, dan ragi.

Perbandingan jumlah komposisi masing-masing bahan adalah: terigu 1 kg; telur 0,05 kg; gula 0,15 kg; garam 0,015 kg; mentega 0,12 kg; ragi 0,003 kg; air 0,5 L; *baking powder* 0,04 kg; calcium 0,003 kg. Gunakan timbangan untuk mengukur berat bahan yang dibutuhkan.

2. SOP Pembuatan Adonan

Pada tahap pembuatan adonan, langkah pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan alat yang digunakan yaitu *mixer* listrik. *Mixer* listrik yang digunakan adalah yang berkapasitas 8 kg. Kemudian masukkan semua bahan-bahan yang sudah disiapkan ke dalam *mixer* kecuali garam dan mentega. Setelah semuanya siap, nyalakan *mixer* pada kecepatan sedang dan biarkan *mixer* bekerja selama 20 menit (hingga adonan setengah kalis). Setelah itu matikan *mixer* sebentar, masukkan mentega dan garam, kemudian nyalakan kembali *mixer* pada kecepatan tinggi selama 5 menit hingga adonan kalis. Matikan *mixer*, proses pembuatan adonan selesai.

Menurut Subagjo (2007), tahapan pengadukan adonan meliputi *pick up stage* (bahan kering mulai bercampur dengan air), *initial development stage* (adonan telah rata dan menyerap seluruh air), *clean up stage* (tahapan dimana adonan

mengenyal, ditandai dinding mixer mulai bersih), dan tahap akhir yaitu *final development stage* (adonan mencapai elastis dan performa yang diharapkan, ditandai dengan adonan mengkilap). Dalam SOP proses pembuatan adonan di Donken Mojokerto, total waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan semua tahapan ini adalah 25 menit.

3. SOP Proses Pendiaman

Peralatan yang digunakan untuk proses ini adalah baskom, plastik, dan meja. Adonan yang sudah selesai diaduk oleh *mixer* dikeluarkan dan diwadahi dengan baskom. Kemudian tutup adonan tersebut dengan plastik, letakkan di atas meja, lalu adonan didiamkan selama 25 menit. Menurut Subagjo (2007), proses *bulk fermentation* (pengembangan pertama) ini fungsinya adalah membantu adonan supaya lebih besar serta mengurangi gula dan zat gula. Caranya adalah dengan mendiamkan adonan selama 25–60 menit pada suhu 25⁰C–29⁰C.

4. SOP Proses Pencetakan

Peralatan yang digunakan dalam proses ini antara lain adalah meja, roll kayu, *reversible sheeter*, dan alat pencetak. Sebelum dicetak, adonan dibagi menjadi empat bagian agar lebih memudahkan proses pencetakan. Ratakan adonan dengan roll kayu hingga gas yang ada dalam adonan keluar dan adonan berbentuk pipih. Kemudian ratakan adonan dengan menggunakan *reversible sheeter*. Atur terlebih dahulu ketebalan *reversible sheeter* untuk ukuran 0,5 cm, setelah itu letakkan adonan di atasnya dan nyalakan alat tersebut. Ratakan adonan hingga pipih sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.

Adonan yang sudah diratakan kemudian diangkat dan diletakkan di atas meja. Cetak adonan satu per satu dengan cara menekan alat pencetak sehingga adonan berbentuk cincin. Untuk donat ukuran besar gunakan alat pencetak yang berukuran diameter 7,5 cm dan untuk donat ukuran kecil gunakan yang

berdiameter 6 cm. Adonan yang sudah berbentuk cincin kemudian diangkat dan diletakkan di atas papan wadah dengan rapi. Sisa adonan yang sudah dicetak dijadikan satu kembali kemudian diratakan dan dicetak lagi. Proses pencetakan adonan ini harus dilakukan secara bersamaan. Artinya adonan yang tadi sudah dibagi menjadi empat bagian harus dicetak langsung tanpa menunggu dan didiamkan lagi, sehingga tidak mempengaruhi kualitas adonan.

5. SOP Proses Penggorengan

Sebelum digoreng, adonan yang sudah dicetak berbentuk cincin didiamkan lagi selama 30 menit. Ini adalah proses pengembangan terakhir dengan tujuan untuk mendapatkan bentuk atau volume yang lebih besar sebelum digoreng. Peralatan yang digunakan dalam proses penggorengan ini adalah kompor gas, wajan, dan *stick* kayu. Sedangkan bahan yang digunakan adalah minyak goreng. Minyak yang digunakan adalah minyak yang sebelumnya berbentuk padat seperti lemak atau mentega, kemudian dipanaskan hingga cair seperti minyak goreng.

Setelah semua peralatan siap, nyalakan kompor dengan api sedang, kemudian panaskan wajan yang berisi minyak di atas kompor. Suhu minyak selama proses penggorengan adalah 182^oC-190^oC (Anonymous, 2007). Masukkan adonan donat sebanyak sepuluh-sepuluh agar proses penggorengan optimal dan adonan mendapatkan panas yang merata. Hal ini, juga disesuaikan dengan besar wajan yang digunakan serta volume minyak. Di UKM ini wajan yang digunakan cukup besar dengan diameter sekitar 75 cm, sehingga untuk donat yang berukuran kecil sekali menggoreng adalah lima belas donat. Setiap sepuluh adonan yang sudah masuk ke dalam wajan digoreng selama 2 menit. Setelah satu menit pertama, donat dibalik dengan menggunakan *stick* kayu. Kemudian digoreng lagi selama satu menit. Setelah dua menit digoreng (sudah bewarna

kecoklatan), angkat donat menggunakan *stick* kayu dengan cara memasukkan *stick* kayu ke dalam lubang donat.

6. SOP Proses Penirisan

Proses penirisan ini penting agar donat yang sudah digoreng kering dari minyak dan teksturnya menjadi padat. Dalam proses penirisan ini peralatan yang digunakan adalah rak penirisan dan capitan. Donat yang sudah diangkat dari wajan kemudian diletakkan di atas rak penirisan, sehingga minyak sisa penggorengan turun dan donat menjadi kering. Proses penirisan dilakukan selama 5 menit. Atur posisi donat di atas rak penirisan dengan menggunakan capitan agar donat lebih cepat kering dan dingin, sehingga setelah itu donat siap untuk diberi *topping*.

7. SOP Proses Pemberian *Topping*

Di Donken Mojokerto saat ini terdapat enam jenis *topping* yang biasa dibuat yaitu meses, keju, coklat polos, coklat kacang, coklat belang, dan coklat dengan cream di tengah. Dalam proses pemberian *topping* ini peralatan yang digunakan antara lain adalah panci kecil, kuas, sendok, pisau, alat parut keju dan *pipping bag*. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan adalah coklat block, meses, keju, mentega cream, coklat putih, dan cream putih.

Setelah donat ditiriskan, donat siap diberi *topping*. Untuk *topping* meses dan keju, terlebih dahulu bagian atas donat diolesi mentega cream secara merata dengan menggunakan kuas. Setelah itu ditaburi meses sampai semua bagian yang diolesi mentega cream tertutup dengan meses. Begitu juga untuk yang keju, bagian donat yang sudah terolesi mentega cream kemudian ditutupi dengan keju yang langsung diparut di atasnya hingga merata. Untuk donat dengan *topping* coklat, terlebih dahulu coklat block dicairkan. Proses pencairan coklat block pertama adalah coklat block dipotong tipis-tipis dengan menggunakan pisau, kemudian

dimasukkan ke dalam panci kecil. Siapkan air mendidih di dalam panci kecil lain yang ukurannya lebih besar sedikit dari pada panci wadah coklat tadi. Volume air cukup $\frac{1}{4}$ dari ukuran panci tersebut. Kemudian masukkan panci yang sudah diisi coklat ke dalam panci yang berisi air panas tadi. Hancurkan coklat dengan menggunakan sendok sambil diaduk hingga coklat mencair. Setelah itu celupkan bagian atas donat ke dalam coklat cair itu hingga merata, angkat, dan tiriskan sampai coklat membeku.

KESIMPULAN

Dari penelitian penyusunan dokumen SOP proses produksi donat di UKM *Ladziid Donat* Malang didapat modul SOP dengan tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan bahan baku, berat dan komposisi bahan baku harus sesuai dengan yang telah ditetapkan.
2. Pembuatan adonan, proses yang perlu dikontrol adalah pencampuran dan pengadukan. Komposisi bahan harus sesuai dan *mixer* yang digunakan harus bekerja optimal. Pengadukan adonan dilakukan selama 25 menit.
3. Proses pendiaman, adonan yang sudah jadi didiamkan selama 25 menit hingga mengembang.
4. Proses pencetakan, adonan diratakan dan dicetak secara manual dengan alat pencetak berbentuk cincin.
5. Proses penggorengan, adonan donat digoreng selama 2 menit pada suhu minyak 182°C - 190°C .
6. Penirisan, donat yang sudah matang ditiriskan selama 10 menit di rak penirisan.
7. Proses pemberian topping, bagian atas donat diberi *topping* atau dihias dengan beraneka rasa yaitu coklat messes, coklat cair, kacang tanah, cream, dan keju.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 2015. *Baking School Training Material*. Surabaya: Indofood Sukses Makmur, Bogasari Flour Mills.
<http://dairyalliance.psu.edu/pdf/ud011.pdf>. Diakses tanggal 23 Oktober 2007 Pukul 21:00 WIB.
- <http://www.riskman.unsw.edu.au/ohs/standard%20operating%20procedures.pdf>. Diakses tanggal 4 November 2007 Pukul 18:00 WIB.
- <http://www.engin.umich.edu/class/che360/coursepack/SOP.pdf>. Diakses tanggal 5 November 2007 Pukul 06:00 WIB.
- http://www.lehigh.edu/~kaf3/sops/sop_index.html. Diakses tanggal 5 November 2007 Pukul 18:00 WIB.
- <http://www.gftc.ca>. Diakses tanggal 2 November 2017 Pukul 12:00 WIB.

Lampiran. Arsip SOP

STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PROSES PRODUKSI DONAT DI DONKEN MOJOKERTO

Tanggal Pembuatan	:	02 Desember 2018
Revisi Ke-	:	-
Tanggal Revisi	:	-
Disetujui Oleh	:	Pimpinan Perusahaan

Pendahuluan

Standard Operating Procedure (SOP) adalah sebuah rangkaian instruksi atau tahapan yang diikuti seseorang untuk menyelesaikan pekerjaan secara aman, tanpa akibat yang merugikan bagi lingkungan, dan memaksimalkan syarat-syarat operasi dan hasil produksi. Penerapan SOP penting bagi kelangsungan suatu industri karena sebuah SOP ditulis untuk meyakinkan bahwa operasi dilakukan secara konsisten untuk jaminan kualitas, proses, dan produk.

Tujuan

1. Meminimalisasi terjadinya kesalahan dalam proses produksi.
2. Menghasilkan produk yang memiliki komposisi standar.
3. Meminimalisasi terjadinya fluktuasi kualitas pada produk akhir.

Ruang Lingkup

Penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan donat ini difokuskan pada aktivitas proses produksi mulai dari persiapan bahan baku hingga produk akhir donat yang siap untuk dikonsumsi. Adanya SOP ini diharapkan dapat menjaga keseragaman kualitas donat dalam hal bentuk dan ukuran.

I. PERSIAPAN BAHAN BAKU

a. Definisi :

Mempersiapkan semua bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk tahapan proses pembuatan adonan

b. Tujuan:

Untuk mempermudah proses pembuatan adonan

c. Alat dan bahan:

Alat-alat:

- 1) Timbangan kue
- 2) Sendok makan
- 3) Sekop kecil (untuk mengambil tepung)
- 4) Mangkuk
- 5) Baskom plastik

Bahan-bahan:

- 1) Terigu (ada dua jenis: cakra kembar dan segitiga biru)
- 2) Telur ayam
- 3) Gula pasir
- 4) Garam
- 5) Mentega
- 6) Ragi
- 7) Air
- 8) *Baking powder*
- 9) *Calcium*

d. Urutan kerja

- 1) Persiapkan peralatan yang akan digunakan untuk menyiapkan bahan (peralatan sudah tersedia diruang produksi)
- 2) Ambil bahan-bahan untuk membuat adonan sesuai dengan

komposisi yang telah ditetapkan. Perbandingan jumlah komposisi masing-masing bahan adalah: terigu 1kg; telur 0,05 kg; gula 0,15 kg; garam 0,015 kg; mentega 0,12 kg; ragi 0,003 kg; air 0,5 L; baking powder 0,04 kg; calcium 0,003 kg

- 3) Gunakan timbangan untuk mengukur komposisi bahan yang akan digunakan
- 4) Bahan-bahan yang sudah ditimbang disiapkan di atas meja
- 5) Persiapkan peralatan yang akan digunakan untuk membuat adonan

e. Validasi

Pengalaman tenaga kerja dan pimpinan

II. PEMBUATAN ADONAN

a. Definisi

Proses pencampuran dan pengadukan semua bahan baku menjadi satu hingga kalis dan menjadi bahan setengah jadi.

b. Tujuan

Untuk menghasilkan adonan yang siap diproses lebih lanjut hingga menjadi donat

c. Alat dan bahan

Alat-alat:

Mixer Listrik kapasitas 8 kg

Bahan-bahan:

- 1) Terigu (ada dua jenis: cakra kembar dan segitiga biru)
- 2) Telur ayam
- 3) Gula pasir
- 4) Garam
- 5) Mentega
- 6) Ragi
- 7) Air
- 8) Baking powder
- 9) Calcium

d. Urutan kerja

- 1) Persiapkan peralatan yang akan digunakan untuk membuat adonan (peralatan sudah tersedia diruang produksi).
- 2) Ambil bahan-bahan untuk membuat adonan yang sudah disiapkan lalu

masukkan semuanya ke dalam *mixer*, kecuali mentega dan garam

- 3) Nyalakan *mixer* pada kecepatan sedang dan biarkan *mixer* bekerja selama 20 menit
- 4) Matikan *mixer*, kemudian masukkan mentega dan garam
- 5) Nyalakan kembali *mixer* pada kecepatan tinggi selama 5 menit hingga adonan kalis
- 6) Matikan *mixer*, proses pembuatan adonan selesai

e. Validasi

Pengalaman tenaga kerja dan pimpinan

III. PROSES PENDIAMAN

a. Definisi

Mendiamkan adonan yang sudah jadi agar terjadi fermentasi hingga adonan mengembang.

b. Tujuan

Agar adonan dapat mengembang dan tidak bantat setelah digoreng

c. Alat dan bahan

Alat-alat:

- 1) Baskom plastik
- 2) Meja
- 3) Lembaran plastik

Bahan-bahan:

- 4) Adonan yang sudah jadi

d. Urutan kerja

- 1) Keluarkan adonan yang sudah jadi dari *mixer*, tempatkan ke dalam baskom
- 2) Tutup adonan dengan plastik, letakkan di atas meja
- 3) Diamkan adonan selama 25 menit

e. Validasi

Pengalaman tenaga kerja dan pimpinan

IV. PROSES PENCETAKAN

a. Definisi

Membuat adonan berbentuk cincin (*ring*) dengan menggunakan alat pencetak.

b. Tujuan

Untuk menjadikan adonan berbentuk cincin sebagaimana bentuk donat

c. Alat dan bahan

Alat-alat:

- 1) Meja
- 2) *Roll* kayu
- 3) *Reversible sheeter* (tipe lantai)
- 4) Alat pencetak donat ukuran diameter 7,5 cm dan 6 cm

Bahan-bahan:

- 1) Adonan yang sudah didiamkan

d. Urutan kerja

- 1) Keluarkan adonan yang sudah didiamkan dari baskom, letakkan di atas meja
- 2) Bagi adonan menjadi empat bagian untuk memudahkan proses pencetakan
- 3) Ratakan adonan dengan *roll* kayu agar gas di dalamnya keluar
- 4) Selanjutnya adonan diratakan dengan *reversible sheeter*. Atur terlebih dahulu ketebalan pada *reversible sheeter* untuk ukuran 0,5 cm
- 5) Letakkan adonan di atas *reversible sheeter*, nyalakan alat tersebut dan ratakan adonan hingga pipih sesuai dengan ketebalan yang diinginkan
- 6) Angkat adonan dan letakkan di atas meja. Cetak adonan satu per satu dengan alat pencetak
- 7) Sisa adonan dijadikan satu, kemudian diratakan kembali dan dicetak.
- 8) Adonan yang sudah berbentuk cincin diletakkan di atas papan wadah dengan rapi
- 9) Proses pencetakan ini harus dilakukan secara bersamaan, artinya adonan yang tadi sudah dibagi menjadi empat bagian, harus langsung dicetak dan jangan didiamkan lagi agar tidak mempengaruhi kualitas adonan

e. Validasi

Pengalaman tenaga kerja dan pimpinan

V. PROSES PENGGORENGAN

a. Definisi

Memanaskan atau memasak bahan dengan menggunakan minyak hingga matang

b. Tujuan

Membuat adonan matang menjadi roti goreng sehingga dapat dimakan

c. Alat dan bahan

✚ Alat-alat:

- 2) Kompor gas ukuran besar
- 3) Wajan diameter 75 cm
- 4) *Stick* kayu (panjang 50 cm)

✚ Bahan-bahan:

- 5) Adonan yang sudah dicetak
- 6) Minyak goreng yang berbentuk padat (seperti lemak)

d. Urutan kerja

- 1) Sebelum digoreng, adonan yang sudah dicetak didiamkan terlebih dahulu selama 30 menit
- 2) Nyalakan kompor dengan api sedang dan panaskan minyak di dalam wajan. Suhu minyak selama proses penggorengan adalah 182⁰-190⁰C
- 3) Masukkan adonan donat sebanyak sepuluh-sepuluh agar donat mendapatkan panas minyak yang merata. Untuk yang berukuran kecil sekali menggoreng bisa 15 donat
- 4) Goreng donat selama 2 menit. Setelah satu menit pertama, donat dibalik dengan menggunakan *stick* kayu. Kemudian digoreng lagi selama satu menit.
- 5) Angkat donat yang sudah matang dengan menggunakan *stick* kayu dengan cara memasukkan *stick* ke lubang donat

e. Validasi

Pengalaman tenaga kerja dan pimpinan

VI. PENIRISAN

a. Definisi

Mendiamkan donat yang baru diangkat dari wajan hingga minyaknya kering

b. Tujuan

Agar donat yang sudah digoreng kering dari sisa minyak dan teksturnya padat sehingga siap untuk diberi *topping*

c. Alat dan bahan

Alat-alat:

- 1) Rak penirisan
- 2) Capitan kue

Bahan-bahan:

- 1) Donat yang sudah digoreng

d. Urutan kerja

- 1) Donat yang sudah diangkat dari wajan diletakkan di atas rak penirisan
- 2) Donat ditiriskan dengan diberi jarak sekitar 5 cm antar donat agar cepat dingin dan kering. Gunakan capitan untuk mengatur posisi donat yang ditiriskan.
- 3) Proses penirisan dilakukan selama 5 menit

e. Validasi

Pengalaman tenaga kerja dan pimpinan

VII. PEMBERIAN TOPPING

a. Definisi

Memberi bahan tambahan berupa keju, meses, coklat atau yang lainnya di bagian atas donat.

b. Tujuan

Untuk mempercantik tampilan donat dan menambah cita rasa

c. Alat dan bahan

Alat-alat:

- 1) Panci kecil (ukuran 20 cm)
- 2) Kuas kecil untuk mengoles
- 3) Sendok makan
- 4) Pisau dapur
- 5) Alat parut keju (ukuran kecil)
- 6) *Pipping bag*

Bahan-bahan:

- 1) Donat yang sudah ditiriskan
- 2) Coklat block
- 3) Keju
- 4) Meses
- 5) Kacang tanah
- 6) Mentega cream
- 7) Coklat putih

- 8) Cream putih

d. Urutan kerja

- 1) Untuk donat dengan *topping* meses dan keju, terlebih dahulu bagian atas donat diolesi mentega cream secara merata dengan menggunakan kuas. Kemudian setelah itu ditaburi meses sampai semua bagian yang terolesi cream tertutup dengan meses. Begitu juga untuk yang keju. Bagian donat yang sudah diolesi cream kemudian ditutupi dengan keju yang langsung diparut di atasnya hingga merata.
- 2) Untuk donat dengan *topping* coklat, terlebih dahulu coklat block dicairkan. Coklat block dipotong tipis-tipis dengan menggunakan pisau, kemudian dimasukkan ke dalam panci kecil. Siapkan air mendidih di dalam panci kecil lain yang ukurannya lebih besar sedikit daripada panci wadah coklat tadi. Volume air cukup $\frac{1}{4}$ dari ukuran panci tersebut. Kemudian masukkan panci yang sudah diisi coklat ke dalam panci yang berisi air panas tadi. Hancurkan coklat dengan menggunakan sendok sambil diaduk hingga coklat mencair. Setelah itu celupkan bagian atas donat ke dalam coklat cair itu hingga merata, angkat, dan tiriskan sampai coklat membeku
- 3) Untuk donat dengan *topping* coklat kacang, proses pemberian coklatnya sama. Hanya saja setelah donat dicelup coklat kemudian langsung ditaburi kacang yang sudah dirajang, setelah itu didiamkan sehingga butiran kacang menempel pada coklat
- 4) Untuk donat dengan *topping* coklat belang, proses pemberian coklatnya sama. Setelah coklat

beku di atas donat, setelah itu baru diberi garis-garis coklat putih dengan menggunakan *pipping bag*. Proses mencairkan coklat putih sama seperti seperti proses mencairkan coklat biasa.

- 5) Untuk donat dengan *topping* coklat dan cream putih, proses pemberian coklatnya sama. Setelah coklat beku di atas donat, kemudian bagian tengah atau lubang donat diberi cream putih dengan menggunakan *pipping bag*.

e. Validasi

Pengalaman tenaga kerja dan pimpinan.