

PELATIHAN DASAR DAN PENINGKATAN KETERAMPILAN MEMBUAT DONAT DI DESA PLINGGISAN KECAMATAN KRATON KABUPATEN PASURUAN

Yeti Diah Wiyanti¹, Muhammad Fikri Akbar², Dhani Miftakhul Zein³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi, Universitas Merdeka Pasuruan

Email: yetidiahwiyanti@yahoo.co.id

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dasar dan pengetahuan masyarakat dalam pembuatan donat sebagai salah satu upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat. Donat dipilih karena merupakan produk pangan yang disukai orang, baik anak-anak maupun orang dewasa, proses persiapan bahan dan pembuatannya mudah, memiliki permintaan pasar yang stabil, serta berpotensi untuk menjadi salah satu sumber pendapatan rumah tangga. Pelatihan ini dilaksanakan dengan metode penyuluhan/ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung kepada peserta, sehingga peserta tidak hanya memahami teori tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan secara mandiri. Kegiatan dilaksanakan di rumah warga desa plinggisan kecamatan kraton kabupaten pasuruan dengan jumlah peserta sebanyak 25 orang yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi observasi, persiapan, pelaksanaan dan evaluasi hasil pelatihan.

Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan, pemahaman, dan ketrampilan peserta terkait bahan baku, teknik pengolahan adonan, standar kebersihan, pengemasan produk, serta variasi produk donat. Selain itu, peserta mampu menghasilkan produk donat dengan kualitas yang lebih baik dan memiliki potensi nilai jual yang lebih tinggi. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong kemandirian ekonomi masyarakat serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan berbasis ketrampilan praktis melalui pengembangan usaha kuliner skala rumah tangga.

Kata kunci: *Pelatihan Keterampilan, Donat, Pemberdayaan Masyarakat, Kewirausahaan*

LATAR BELAKANG

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu proses yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan individu dan kelompok dalam mengelola sumber daya yang ada di lingkungan mereka, sehingga dapat mencapai kemandirian dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi (Setyawan et al., 2025), khususnya bagi masyarakat yang memiliki keterbatasan akses terhadap lapangan pekerjaan formal. Produk pangan olahan, seperti donat, memiliki potensi ekonomi yang cukup besar karena bahan bakunya mudah diperoleh, dan proses pembuatannya relatif sederhana, serta memiliki pangsa pasar yang luas karena donat merupakan makanan yang sangat terkenal dan banyak disukai oleh masyarakat (Mulyanur, 2025).

Donat juga semakin berkembang dipasaran, terutama saat ini terkait dengan pemanfaatan bahan pangan lokal untuk produk donat (Sanjaya et al., 2021). Namun, banyak masyarakat yang belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dasar yang memadai dalam mengolah produk tersebut secara higienis, berkualitas, berdaya saing dan bernilai jual tinggi.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berperan sebagai sarana transfer pengetahuan dan keterampilan yang aplikatif, sehingga mampu memberikan dampak nyata bagi peningkatan kualitas hidup masyarakat. Salah satu bentuk keterampilan yang memiliki potensi ekonomi adalah keterampilan di bidang pengolahan pangan. Produk pangan olahan, seperti donat, memiliki keunggulan karena bahan bakunya mudah diperoleh, proses produksinya relatif sederhana, serta memiliki pasar yang luas di berbagai kalangan. Donat juga mudah dikembangkan dari segi variasi rasa, topping, dan bentuk, sehingga memiliki nilai jual yang kompetitif.

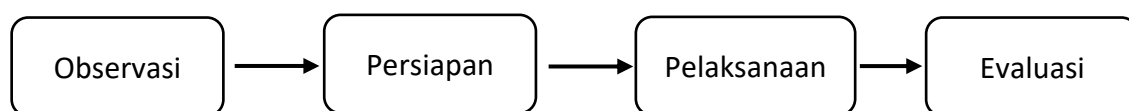
Namun, masih banyak masyarakat yang belum memiliki keterampilan teknis yang memadai dalam pembuatan donat yang berkualitas, baik dari segi tekstur, rasa, maupun tampilan produk. Selain itu, kurangnya pengetahuan tentang teknik produksi yang benar sering kali menyebabkan hasil produk kurang optimal dan sulit bersaing di pasaran. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan yang terstruktur dan praktis untuk meningkatkan keterampilan tersebut.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pelatihan dasar dan peningkatan keterampilan dalam membuat donat. Pelatihan ini diharapkan tidak hanya berfokus pada aspek teknis pembuatan, tetapi juga pada peningkatan kualitas produk, kreativitas variasi rasa dan topping, serta wawasan peserta mengenai peluang usaha dan pengembangan produk berbasis kuliner.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, di mana pendekatan ini menekankan peran aktif masyarakat/peserta dalam semua tahap program dari perencanaan hingga evaluasi (Ariyanti et al., 2025). Metode yang digunakan meliputi observasi, persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Metode ceramah digunakan untuk menyampaikan materi dasar mengenai bahan, alat, dan prinsip pembuatan donat, sedangkan diskusi digunakan untuk menggali pengalaman dan permasalahan yang dihadapi peserta.

Proses pelatihan dasar dan peningkatan keterampilan membuat donat dirancang dengan alur sebagai berikut:



Gambar 1. Bagan Alur Kegiatan

Tahap observasi dimulai dengan survey lokasi, observasi singkat tentang potensi sumber daya lokal, kebutuhan masyarakat, serta interview tentang minat dan keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat sekitar terkait teknik pembuatan donat.

Tahap pelaksanaan kegiatan diawali dengan persiapan meliputi penyusunan materi pelatihan, penyediaan bahan dan peralatan, serta koordinasi dengan pihak terkait. Materi pelatihan disusun secara bertahap, mulai dari pengenalan bahan baku, teknik pencampuran adonan, proses fermentasi, hingga teknik penggorengan yang tepat, serta Teknik penopangan agar terlihat rapi dan menarik.

Pada tahap pelaksanaan, peserta diberikan sosialisasi tentang apa saja alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan donat serta demonstrasi secara langsung mengenai proses pembuatan donat oleh tim pelaksana. Setelah itu, peserta dapat langsung melakukan praktik secara berkelompok dengan pendampingan ditempat, sehingga setiap peserta memiliki kesempatan untuk mencoba dan memahami setiap tahapan produksi. Pendampingan dilakukan secara intensif untuk memastikan peserta mampu menerapkan teknik yang diajarkan dengan benar.

Tahap evaluasi dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap hasil praktik peserta serta diskusi reflektif mengenai kendala dan solusi dalam proses pembuatan donat. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Kegiatan Peserta

Pelatihan dasar dan peningkatan ketrampilan dalam membuat donat ini diikuti oleh 25 peserta yang berasal dari ibu rumah tangga yang bertempat tinggal di desa plinggisan kecamatan kraton kabupaten pasuruan



Gambar 2. Foto peserta pelatihan dasar dan peningkatan ketrampilan membuat donat

Waktu dan tempat pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 6 desember 2025, bertempat di rumah warga setempat desa plinggisan kecamatan kraton kabupaten pasuruan. Waktu pelatihan dilaksanakan mulai pkl. 15.00 – 19.00 WIB.

Pelaksanaan Kegiatan

1. Sosialisasi

Peserta diberikan bekal pengetahuan tentang bahan-bahan apa saja yang dapat dipakai untuk membuat donat agar bisa mendapatkan hasil donat yang lembut maksimal.

Selanjutnya peserta juga akan dibekali dengan beberapa tips dan trik agar donat tersebut juga bisa mengembang maksimal saat proofing dan juga saat penggorengan. Selain itu, peserta juga mendapatkan edukasi sederhana terkait teknik penjualan melalui media sosial yaitu whatsapp.

2. Alat:

- Timbangan kue
- Gelas ukur
- Mangkuk besar atau ember
- Hand Mixer
- Nampan atau alas adonan, dapat dipakai juga sebagai alas pengering donat setelah proses penggorengan
- Cetakan donat dan alas donat bulat sesuai ukuran donat yang akan dicetak
- Toples donat kedap udara untuk melakukan proses proofing atau bisa juga menggunakan nampan dengan ditutup oleh kain bersih
- Termometer minyak goreng
- Kompor
- Wadah donat

3. Bahan:

- Tepung terigu protein tinggi 200 gr
- Tepung terigu protein rendah 50 gr
- Susu bubuk 15 gr
- Bread Improver 1 gr
- Gula pasir 35 gr
- Ragi instan 3 gr
- 1 butir kuning telur
- Margarin 32 gr
- Garam 1 gr
- Air 150 ml
- Minyak goreng secukupnya



Gambar 3. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat donat

4. Proses pembuatan donat:
 - a. Campur semua bahan kering (tepung terigu protein tinggi + tepung terigu protein sedang + susu bubuk + bread improver + gula + ragi)
 - b. Tambahkan kuning telur
 - c. Mixer bahan tersebut dengan mencampurkan air sedikit demi sedikit dan dengan kecepatan bertahap
 - d. Setelah tercampur rata masukkan garam dan margarin
 - e. Mixer lagi dengan kecepatan bertahap semua bahan diatas selama ± 15 atau sampai benar-benar kalis (muncul widow pane)
 - f. Potong-potong adonan dan timbang sebanyak 35-40 gr an
 - g. Rounding dan baluri tepung
 - h. Resting (intermediate proof) 10-15 menit dengan kain penutup
 - i. Degassing (penyet) adonan yang telah dirounding dan diresting tersebut sambil dicetak
 - j. (jika mau dilubangin bisa langsung dilubangin) sambil dibaluri tepung ulang
 - k. Proofing adonan tersebut selama $\pm 1 - 1,5$ jam dengan proofing maksimal dengan kain penutup
 - l. 10-15 menit sebelum proofing selesai buka kain penutup adonan yang telah dicetak, sambil memanaskan minyak hingga suhu $\pm 165 - 170 ^\circ\text{C}$
 - m. Goreng adonan yang telah di cetak kedalam minyak panas
 - n. Tunggu sampai bawahnya berwarna coklat (bisa diintip pakai sumpit), jangan di bolak balik agar tidak terlalu menyerap minyak)
 - o. Setelah bawahnya berwarna coklat balik 1-2x saja
 - p. Setelah matang angkat dan tiriskan sambil dihentakkan ketika mengangkat donat
 - q. Tunggu sampai dingin kemudian beri topping suka-suka/warna-warni



Gambar 3. Hasil proofing donat maksimal & Hasil donat setelah penggorengan



Gambar 4. Hasil donat setelah diberi topping dan dikemas

Evaluasi

Hasil evaluasi setelah diberikan pelatihan, para peserta menunjukkan adanya peningkatan keterampilan dalam proses pembuatan donat, terutama pada teknik pengadonan, fermentasi, dan penggorengan.

Hasil kegiatan juga menunjukkan bahwa peserta mampu memahami tahapan pembuatan donat dengan baik, mulai dari penyiapan bahan, pengadonan, fermentasi, penggorengan, hingga penyajian. Donat yang dihasilkan memiliki tekstur yang lebih lembut dan rasa yang lebih baik dibandingkan sebelum pelatihan.

Selain itu, peserta juga mulai memahami pentingnya kebersihan, konsistensi kualitas, serta variasi produk untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Adanya antusiasme dari para peserta selama kegiatan berlangsung menunjukkan bahwa pelatihan ini sangat relevan dengan kebutuhan masyarakat.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan dasar dan peningkatan keterampilan membuat donat berhasil memberikan beberapa manfaat diantaranya:

1. meningkatkan keterampilan dan pengetahuan praktis kepada para peserta pelatihan tentang teknik pembuatan donat, termasuk pemilihan bahan, proses pembuatan, hingga teknik penopongan.
2. Meningkatkan kreativitas para peserta untuk bereksperimen dengan variasi rasa, bentuk dan isian donat yang dapat menarik lebih banyak konsumen
3. Mendorong Kemandirian para peserta pelatihan dengan melatih peserta untuk mandiri dalam menciptakan produk bernilai jual.
4. Memberikan motivasi bagi para peserta untuk mengembangkan usaha berskala kecil dan menengah di bidang kuliner.
5. Memberikan manfaat Sosial berupa membangun jaringan dan kerja sama antar peserta

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, K. S., Prasetyo, B., Helminasari, S., & Abigayl, I. (2025). *Teori Pemberdayaan dan Pembangunan Masyarakat* (M. A. Susanto, Ed.). Pradina Pustaka.
- Mulyanur. (2025). BAB I_MULYANUR_210410345. https://rama.unimal.ac.id/id/eprint/14552/3/BAB%20I_MULYANUR_210410345.pdf
- Sanjaya, N., Nurminah, M., & Karo-Karo, T. (2021). Physicochemical characteristics of donuts from composite flour (modified sukun, sweet poultry, mocaf, saga seeds). IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 713(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/713/1/012035>
- Setyawan, A. A., Desembrianita, E., Santoso, M. H., Syahril, & Kalalo, R. R. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Lokal. Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan, 4(1), 1494–1503. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1769>