



## Pengaruh Kualitas Dan Bahan Baku Terhadap Tekstur Dan Rasa Donat Pada UMKM Donat Di Desa Naga Timbul

<sup>1</sup>Ikwan Lubis, <sup>2</sup>A.M Hatuaon Sihite, <sup>3</sup>Maringan Sianturi, <sup>4</sup>Nurin Natiqoh Lubis

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Budi Darma, Medan, Indonesia

### ARTICLE INFO

Kata kunci:  
kualitas bahan baku,  
tekstur donat,  
rasa donat,  
UMKM,  
metode kualitatif

Keywords:  
raw material quality,  
donut texture,  
donut taste,  
MSME,  
qualitative method

Email :  
Ikwanlubisemm@gmail.com

### ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh kualitas bahan baku terhadap tekstur dan rasa donat yang diproduksi oleh UMKM Donat di Desa Naga Timbul. UMKM ini menghadapi tantangan dalam menghasilkan donat dengan tekstur lembut dan rasa yang enak akibat ketidakonsistenan bahan baku serta keterbatasan peralatan produksi. Kurangnya pemahaman mengenai hubungan antara kualitas bahan baku dan hasil akhir produk semakin memperburuk permasalahan tersebut. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dengan pemilik dan karyawan UMKM, observasi proses produksi, serta analisis bahan baku yang digunakan. Pendekatan ini dipilih karena keterbatasan peralatan laboratorium yang dimiliki UMKM, sehingga analisis lebih bersifat deskriptif dan berbasis pengalaman langsung dari pelaku usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas bahan baku memiliki pengaruh signifikan terhadap tekstur dan rasa donat. Penggunaan bahan baku berkualitas tinggi, seperti tepung terigu segar dan bahan tambahan berkualitas baik, menghasilkan donat dengan tekstur lebih lembut dan rasa lebih nikmat. Sebaliknya, bahan baku yang kurang berkualitas menyebabkan tekstur donat lebih keras dan rasa yang kurang optimal. Penelitian ini memberikan rekomendasi bagi UMKM untuk lebih memperhatikan pemilihan bahan baku guna meningkatkan mutu produk tanpa bergantung pada peralatan canggih.

This study aims to examine the influence of raw material quality on the texture and taste of donuts produced by the Donut MSME in Naga Timbul Village. This MSME faces challenges in producing donuts with a soft texture and delicious taste due to inconsistencies in raw materials and limited production equipment. The lack of understanding regarding the relationship between raw material quality and the final product further exacerbates this issue. This study employs a qualitative method with data collection techniques including interviews with MSME owners and employees, observations of the production process, and analysis of the raw materials used. This approach was chosen due to the MSME's limited laboratory equipment, making the analysis more descriptive and based on firsthand experiences of business actors. The results show that the quality of raw materials significantly affects the texture and taste of donuts. High-quality raw materials, such as fresh wheat flour and other premium ingredients, produce donuts with a softer texture and better taste. Conversely, lower-quality raw materials result in harder-textured donuts with a less appealing taste. This study provides recommendations for MSMEs to pay more attention to raw material selection to improve product quality without relying on advanced equipment.

Copyright © 2025 EBISMA.

All rights reserved is Licensed under a [Creative Commons Attribution- NonCommercial 4.0 International License \(CC BY-NC 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

### PENDAHULUAN

Universitas Budi Darma Medan sebagai universitas yang memiliki tugas dan fungsi pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, yakni pendidikan dan pengajaran, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Sebagai bagian dari tanggung jawab sosialnya, Universitas Budi Darma mengadakan Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang bertujuan untuk mengaplikasikan teori dan keterampilan yang dipelajari mahasiswa dalam konteks nyata di masyarakat. Universitas Budi Darma membagi beberapa kelompok mahasiswa yang akan ditempatkan ke desa-desa untuk menjalankan program KKN, salah satunya adalah Desa Naga Timbul yang terletak di Kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara.

Kegiatan KKN di Desa Naga Timbul merupakan salah satu bentuk implementasi dari misi Universitas Budi Darma untuk memberikan kontribusi langsung kepada masyarakat melalui penelitian dan pengabdian. Desa Naga Timbul merupakan salah satu kawasan yang tengah berkembang dalam sektor industri makanan, dengan UMKM donat sebagai salah satu pelaku utama. Dalam konteks ini, UMKM Donat di Desa Naga Timbul menjadi objek perhatian, mengingat perannya yang signifikan dalam ekonomi lokal. Dalam industri makanan, terutama untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), kualitas dan bahan baku menjadi

faktor utama yang mempengaruhi tekstur dan rasa dalam suatu produk yang nantinya juga akan mempengaruhi kepuasan konsumen. Meningkatkan kualitas suatu produk dapat membantu meningkatkan daya saing dan pendapatan pelaku usaha. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat judul "Pengaruh Kualitas dan Bahan Baku Terhadap Tekstur dan Rasa Donat pada UMKM Donat di Desa Naga Timbul" karena pengaruh kualitas dan jenis bahan baku yang digunakan dalam pembuatan donat secara signifikan mempengaruhi tekstur dan rasa, yang merupakan faktor utama dalam kepuasan konsumen.

Kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berkaitan dengan produk, pelayanan, orang, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi apa yang diharapkan (Goetsch dan Davis, 2005). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dalam blog yang ditulis oleh Rosianasfar (2013), kualitas berarti tingkat baik buruknya sesuatu, derajat atau taraf mutu. Bahan baku adalah sejumlah barang yang dibeli dari pemasok (supplier) dan akan diolah menjadi produk yang akan dihasilkan oleh perusahaan (Astyningtyas, 2015). Kualitas bahan baku adalah suatu bahan yang dikontrol mutunya, baik langsung dari alam maupun yang diperoleh dari pemasok, dan dapat dimanfaatkan sebagai komponen fundamental dalam operasi produk untuk memperoleh hasil barang akhir yang bermutu tinggi dan efisien menurut Nurdiah (2020). Setyobudi et al. (2007) menyatakan bahwa tekstur merupakan nilai permukaan suatu benda (halus, kasar, licin, dll).

Donat merupakan salah satu produk bakery yang banyak digemari masyarakat dan sangat populer di berbagai kalangan masyarakat. Produk ini banyak diminati karena rasanya yang lezat dan teksturnya yang khas. Biasanya adonan donat mengandung bahan-bahan seperti tepung terigu, gula, telur, ragi, dan tepung susu. Setelah proses penggorengan, donat seringkali dilapisi dengan cokelat atau ditaburi dengan berbagai topping, serta dapat diisi dengan selai dan krim. Donat juga memiliki berbagai variasi dan rasa, tergantung pada bahan dan metode pembuatan yang digunakan. Di banyak negara, donat sering disajikan sebagai camilan atau makanan penutup, dan menjadi bagian dari berbagai perayaan.

Dalam industri makanan, terutama untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), kualitas produk menjadi faktor utama yang mempengaruhi kepuasan konsumen dan keberlangsungan usaha. Terdapat tantangan yang dihadapi, terutama dalam hal pemilihan bahan baku dan pengendalian kualitas. Kualitas bahan baku yang digunakan seperti tepung, gula, dan ragi serta teknik yang diterapkan dapat mempengaruhi hasil akhir donat, baik dari segi tekstur maupun rasa. Kualitas dan bahan baku merupakan faktor utama yang mempengaruhi tekstur dan rasa donat, yang akan berdampak pada kepuasan konsumen. Pada UMKM donat di Desa Naga Timbul, produk donat yang dihasilkan memiliki potensi untuk bersaing di pasar lokal jika kualitas produk dapat dioptimalkan.

Penting untuk mengevaluasi dan memahami bagaimana kualitas bahan baku mempengaruhi karakteristik donat yang dihasilkan oleh UMKM tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh kualitas dan jenis bahan baku terhadap tekstur dan rasa donat, serta memberikan rekomendasi yang berguna untuk meningkatkan mutu produk. Dengan demikian, laporan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam upaya pengembangan kualitas produk UMKM donat di Desa Naga Timbul, Kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang, serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.

## METODE

Dalam penelitian ini, digunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode ini dipilih untuk menggali pemahaman mendalam mengenai pengaruh kualitas bahan baku terhadap tekstur dan rasa donat yang diproduksi oleh UMKM di Desa Naga Timbul. Penelitian kualitatif lebih menekankan pemahaman fenomena dalam konteks sosial dan budaya dibandingkan dengan pengukuran kuantitatif. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menggambarkan fenomena secara sistematis tanpa manipulasi variabel.

Penelitian ini dilakukan di Desa Naga Timbul, Kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang. Lokasi ini dipilih karena memiliki beberapa UMKM yang memproduksi donat dengan variasi kualitas bahan baku dan metode produksi yang berbeda. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh langsung dari konsumen donat melalui kuesioner dan wawancara, sedangkan data sekunder berasal dari dokumentasi atau laporan terkait UMKM tersebut.

Teknik pengumpulan data meliputi kuesioner, wawancara, dan dokumentasi. Kuesioner disebar kepada konsumen untuk mengetahui persepsi mereka terhadap kualitas bahan baku dan pengaruhnya terhadap tekstur serta rasa donat. Wawancara dilakukan dengan pemilik dan karyawan UMKM untuk menggali informasi lebih lanjut mengenai proses produksi dan pemilihan bahan baku. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data dengan foto dan catatan terkait proses produksi.

Data yang dikumpulkan dianalisis menggunakan teknik analisis kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Tahapan analisis meliputi reduksi data, kategorisasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data yang tidak relevan akan dieliminasi, sementara data yang relevan dikategorikan sesuai dengan aspek penelitian, seperti kualitas bahan baku, proses produksi, dan persepsi konsumen. Hasil analisis akan disajikan dalam bentuk narasi deskriptif untuk menggambarkan hubungan antara kualitas bahan baku dengan tekstur dan rasa donat.

Penelitian ini direncanakan berlangsung selama tujuh minggu dengan tahapan sebagai berikut: tahap persiapan selama tiga hari untuk menyusun proposal dan instrumen penelitian, tahap pengumpulan data selama dua minggu, tahap pengolahan dan analisis data selama satu minggu, serta tahap penyusunan laporan selama tiga bulan. Dengan metodologi ini, diharapkan penelitian dapat memberikan wawasan yang mendalam mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas donat di UMKM Desa Naga Timbul serta memberikan rekomendasi untuk meningkatkan kualitas produk mereka.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Penelitian ini berfokus pada UMKM Donat di Desa Naga Timbul yang memproduksi donat sebagai produk utama. Meskipun telah beroperasi di tingkat lokal, UMKM ini menghadapi tantangan dalam menjaga kualitas donat, terutama dalam hal tekstur dan rasa. Faktor utama yang diteliti adalah kualitas bahan baku, seperti tepung terigu, ragi, gula, dan minyak, yang berperan penting dalam menentukan hasil akhir produk. Ketidakkonsistenan bahan baku dapat memengaruhi kelembutan, kekenyalan, serta kelezatan donat.

Selain itu, keterbatasan peralatan dan pengetahuan teknis membuat UMKM tidak dapat melakukan uji laboratorium untuk memastikan kualitas produk. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui observasi dan wawancara guna memahami hubungan antara bahan baku dan kualitas donat. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi praktis bagi UMKM dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing di pasar lokal tanpa memerlukan peralatan laboratorium yang canggih.

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh kualitas bahan baku terhadap tekstur dan rasa donat yang diproduksi oleh UMKM di Desa Naga Timbul. Kualitas bahan baku, seperti tepung, ragi, dan gula, berperan penting dalam menentukan hasil akhir produk. Oleh karena itu, penelitian ini mengkaji sejauh mana kualitas bahan baku memengaruhi tekstur dan rasa donat.

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pengumpulan data melalui kuesioner, wawancara, dan dokumentasi. Kuesioner disebarakan kepada konsumen untuk mengetahui persepsi mereka terhadap tekstur dan rasa donat, sementara wawancara dilakukan dengan pemilik UMKM untuk memahami proses pemilihan dan penggunaan bahan baku. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan informasi terkait bahan baku dan manajemen produksi.

Data yang diperoleh dianalisis melalui tiga tahap: analisis kuesioner, wawancara, dan dokumentasi. Analisis kuesioner bertujuan mengidentifikasi pola penilaian konsumen terhadap kualitas donat, sedangkan wawancara menggali lebih dalam keterkaitan antara bahan baku dan hasil produksi. Dokumentasi membantu memverifikasi kesesuaian bahan baku yang digunakan.



Gambar 1. Proses pembuatan donat di UMKM yang ada di Desa Naga Timbul

Pengujian hipotesis dilakukan untuk mengetahui apakah kualitas bahan baku berpengaruh signifikan terhadap tekstur dan rasa donat. Jika analisis menunjukkan bahwa konsumen merasakan perbedaan signifikan

berdasarkan kualitas bahan baku, maka hipotesis alternatif diterima. Sebaliknya, jika tidak ada perbedaan yang berarti, hipotesis nol diterima, yang mengindikasikan bahwa faktor lain seperti teknik produksi lebih dominan dalam menentukan kualitas donat.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi UMKM di Desa Naga Timbul dalam meningkatkan kualitas produk mereka. Jika kualitas bahan baku terbukti berpengaruh signifikan, UMKM dapat lebih selektif dalam memilih bahan baku untuk meningkatkan daya saing di pasar lokal.

### **Pembahasan**

Penelitian ini mengkaji pengaruh kualitas bahan baku terhadap tekstur dan rasa donat pada UMKM di Desa Naga Timbul dengan metode kualitatif. Berdasarkan analisis data dari kuesioner, wawancara, dan dokumentasi, ditemukan bahwa kualitas bahan baku berperan penting dalam menentukan hasil akhir donat. Pembahasan selanjutnya akan mengaitkan temuan ini dengan teori dan penelitian terdahulu.

### **Kualitas Bahan Baku dan Pengaruhnya terhadap Tekstur Donat**

Penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas bahan baku, seperti tepung terigu dan ragi, mempengaruhi tekstur donat. Tepung terigu dengan kadar protein tinggi menghasilkan donat lebih kenyal, sedangkan tepung berkualitas rendah menghasilkan donat keras. Ragi lokal juga mempengaruhi fermentasi dan kelembutan donat. Penelitian sebelumnya oleh Banoet et al. (2024) dan Yunindya & Murtini (2020) mendukung temuan ini, menekankan pentingnya pengendalian bahan baku dan teknik pembuatan dalam menghasilkan tekstur donat yang baik (Djuanda & Heriyadi, 2023).

### **Kualitas Bahan Baku dan Pengaruhnya terhadap Rasa Donat**

Penelitian ini mengungkapkan bahwa kualitas bahan baku seperti tepung terigu dan ragi memengaruhi tekstur donat. Tepung dengan kadar protein tinggi menghasilkan donat lebih kenyal, sementara tepung berkualitas rendah menghasilkan donat keras. Ragi lokal juga mempengaruhi fermentasi dan kelembutan donat. Temuan ini didukung oleh penelitian Banoet et al. (2024) dan Yunindya & Murtini (2020), yang menekankan pentingnya pengendalian bahan baku dan teknik pembuatan untuk menghasilkan tekstur donat yang optimal (Djuanda & Heriyadi, 2023).

### **Proses Produksi dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Donat**

Proses produksi, selain kualitas bahan baku, juga memengaruhi kualitas donat. UMKM yang teliti dalam mengatur waktu fermentasi dan suhu penggorengan melaporkan hasil donat dengan tekstur lebih baik dan rasa yang lebih enak. Penelitian Djuanda dan Heriyadi (2023) menunjukkan bahwa kontrol terhadap waktu dan teknik fermentasi yang tepat penting untuk menghasilkan produk berkualitas. Penelitian Yunindya dan Murtini (2020) juga menekankan pentingnya pengaturan suhu yang tepat selama pembuatan donat untuk mempengaruhi hasil fermentasi dan kualitas produk akhir, termasuk tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam.

### **Kualitas Bahan Baku terhadap Daya Saing UMKM**

Kualitas bahan baku memengaruhi daya saing UMKM di pasar. UMKM yang menggunakan bahan baku berkualitas cenderung menghasilkan donat dengan rasa dan tekstur yang lebih baik, yang berujung pada pelanggan loyal dan keuntungan yang lebih tinggi. Hasil wawancara menunjukkan bahwa UMKM yang konsisten menjaga kualitas bahan baku memiliki keunggulan kompetitif di pasar lokal. Penelitian Banoet et al. (2024) juga mengonfirmasi bahwa UMKM dengan bahan baku berkualitas memiliki peluang untuk memperluas pasar dan meningkatkan penjualan. Di Desa Naga Timbul, UMKM yang mengutamakan bahan baku berkualitas dan proses produksi yang baik melaporkan peningkatan penjualan dan kepuasan pelanggan.

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas bahan baku memiliki pengaruh signifikan terhadap tekstur dan rasa donat yang dihasilkan oleh UMKM Donat di Desa Naga Timbul. Donat yang menggunakan bahan baku berkualitas tinggi, seperti tepung dengan kandungan protein yang tepat dan ragi yang masih aktif, memiliki tekstur kenyal, empuk, dan rasa yang lezat. Sebaliknya, bahan baku berkualitas rendah menghasilkan donat dengan tekstur keras dan rasa yang kurang enak. Meskipun UMKM di Desa Naga Timbul berupaya

memilih bahan baku terbaik, kendala dalam pasokan dan harga masih menjadi tantangan. Oleh karena itu, penting bagi UMKM untuk lebih memperhatikan pemilihan dan penyimpanan bahan baku agar dapat menghasilkan donat berkualitas tinggi yang sesuai dengan harapan konsumen. Saran untuk UMKM meliputi peningkatan selektivitas bahan baku, inovasi dalam pengolahan, serta evaluasi berkala untuk memastikan konsistensi kualitas produk.

#### **REFERENSI**

- Djuanda, A., & Heriyadi, H. (2023). Proses Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Dapoer Imoyy. *Jurnal Kreatif Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 27-37.
- Mukti, A. B., Widayanti, A. D., & Prasastono, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1-10.
- BanoEt, R. I., Ruku, W., Nge, S. T., & Meha, A. M. (2024). Penggunaan Ragi Lokal Dalam Pembuatan Roti Donat Dengan Substitusi Tepung Kentang Untuk Roti Komersiil Juga Untuk Perjamuan Kudus. *Jurnal Penelitian IPTEKS*, 9(2), 277-284.
- Yunindya, R. P., & Murtini, E. S. (2020). Pengaruh suhu air yang ditambahkan terhadap kualitas donat kentang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 94-105.
- Nurafni Liana, P. (2022). PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SORGUM (*Sorgum bicolor* L) DENGAN TEPUNG KENTANG DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK DONAT GLUTEN FREE (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Manalu, C. L. N., Hasibuan, M. R. F., Tampubolon, N. C., & Lubis, P. K. D. (2024). Persepsi Konsumen Terhadap Kualitas Produk Dan Layanan Pada Donat Kentang Syifa Di Medan. *Future Academia: The Journal of Multidisciplinary Research on Scientific and Advanced*, 2(4), 724-731.
- Safira, R. (2022). VARIASI PASTA BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*) SEBAGAI BAHAN CAMPURAN DALAM PEMBUATAN DONAT DITINJAU DARI SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Setyanovi, E. (2022). Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Donat Kentang Beku Di Ukm "Fredlin Donat" Wanasari, Cibitung, Bekasi.
- Daryono, N. K. A. M. H. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Donat. *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3).
- Putri, A. A. (2022). ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK DONAT PADA LYL Y BAKERY LAMONGAN.