

## Pengabdian Masyarakat Dalam Memajukan Usaha Donat Ibu Rumah Tangga Di Wilayah Lingkas Ujung

### *Community Service in Advancing Housewives' Donut Business in the Ujung Lingkas Area*

Nurul Hidayat\*, Nurhaliza, Radinka Diva Zahira, Nabila Armanita, Della Rakerdaresty, Maudy Karmilla Apriliani, Syaikhah Nabilah, Zakina, Gilang Ramadhan, Leopold Pratama Tangdikanan

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Borneo Tarakan

Vol. 5 No. 1, Juni 2024

 DOI :

10.35311/jmpm.v5i1.358

#### Informasi artikel:

Submitted: 04 Januari 2024

Accepted: 27 Januari 2024

#### \*Penulis Korespondensi :

Nurul Hidayat

Program Studi Manajemen,  
Fakultas Ekonomi, Universitas  
Borneo Tarakan

Email:

nurul.hidayat8910@gmail.com

No.Hp:085754225652

#### Cara Sitasi:

Hidayat, N., Nurhaliza, Zahira, R. D., Armanita, N., Rakerdaresty, D., Apriliani, M. K., Nabilah, S., Zakina, Ramadhan, G., & Tangdikanan, L. P. (2024).

Pengabdian Masyarakat Dalam Memajukan Usaha Donat Ibu Rumah Tangga Di Wilayah

Lingkas Ujung. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 85-88.

<https://doi.org/10.35311/jmpm.v5i1.358>

#### ABSTRAK

Program kali ini memberikan pelatihan pengolahan donat kepada tim Program Pengabdian Masyarakat (PpM) dan masyarakat lokal dengan memberikan pelatihan pembuatan donat dan mendekorasi donat sebagai *topping*. Pengabdian masyarakat dalam memajukan usaha donat dimulai dari pengenalan keterampilan pembuatan donat kepada tim Program Pengabdian Masyarakat (PpM) dan masyarakat lokal. Melalui pelatihan dan pendampingan, tim PpM dapat berkontribusi dalam memajukan usaha donat ibu rumah tangga. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Lingkas Ujung tepatnya di rumah Ibu Hasnaeni selaku pemilik usaha. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan mengasah kreativitas terkait pengolahan donat yang menggunakan bahan utama yaitu tepung terigu dan dihiasi dengan *topping* yang menarik. Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberikan kemampuan tim PpM dan masyarakat lokal untuk membuat produk donat yang dilakukan secara langsung pada kegiatan ini. Kegiatan ini sangat membantu para UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) untuk menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat. Perlunya masyarakat mengetahui dan mempraktekannya agar dapat meningkatkan hasil penjualan. Berdasarkan hal ini, tim PpM dan masyarakat lokal telah mengetahui cara pengolahan donat dan dapat dipraktekkan secara mandiri tanpa pendampingan.

**Kata Kunci:** Donat, Pengolahan Donat, Lingkas Ujung

#### ABSTRACT

*This program provides donut processing training to the Community Service Program (PpM) team and the local community by providing training in making donuts and decorating donuts as toppings. Community service in advancing the donut business starts from introducing donut-making skills to the Community Service Program (PpM) team and the local community. Through training and mentoring, the PpM team can contribute to advancing the donut business of housewives. This community service was carried out in Lingkas Ujung, precisely at the home of Mrs. Hasnaeni as the business owner. This community service activity is carried out to increase knowledge, skills and hone creativity related to donut processing which uses the main ingredient, namely wheat flour and is decorated with attractive toppings. The results obtained from this community service activity can provide the ability of the PpM team and the local community to make donut products which are carried out directly in this activity. This activity is very helpful for MSMEs (Micro, Small and Medium Enterprises) to create new jobs for the community. It is necessary for the community to know and practice it in order to increase sales results. Based on this, the PpM team and the local community have learned how to process donuts and can be practiced independently without assistance.*

**Keywords:** Donuts, Donut Processing, Lingkas Ujung

#### PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi dan industri membawa dampak bagi kehidupan manusia terutama pada dunia usaha saat ini. Di samping itu, banyaknya usaha bermunculan baik perusahaan kecil maupun besar berdampak pada persaingan yang ketat antar perusahaan, terutama persaingan yang berasal dari perusahaan sejenis. Salah satu

yang dianggap cukup ramai dalam persaingan yang semakin ketat ini adalah bisnis di bidang makanan.

Padatnya aktivitas di zaman modern dewasa ini menyebabkan kebanyakan orang tidak mempunyai banyak waktu luang untuk mempersiapkan sendiri makanan di rumah dan cenderung ingin menikmati makanan yang siap saji. Bisnis ini cukup menjanjikan karena kebutuhan



utama yang harus dipenuhi setiap orang adalah makanan. Salah satu perkembangan zaman era globalisasi saat ini sangat mendorong masyarakat untuk kreatif dalam mengelola bahan makanan. Contohnya adalah membuka usaha donat (Siregar et al., 2020).

Mayoritas pekerjaan masyarakat di daerah Lingkas Ujung sebagai nelayan yang dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pencaharian. Masyarakat di Lingkas Ujung juga memanfaatkan kondisi tersebut dengan membuka toko donat, sehingga berpeluang besar untuk meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga di Lingkas Ujung.

Pengolahan donat merupakan salah satu ide jualan yang biasa dipakai untuk usaha mikro kecil dan menengah, dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang tersedia di rumah tangga yang sesuai untuk pengolahan donat. Penggunaan varian rasa dan topping pada donat dapat memberikan cita rasa pada donat sehingga mampu menarik perhatian konsumen. Selain itu, pengolahan donat memiliki manfaat sebagai makanan selingan, donat biasanya juga dijadikan sebagai pengganti sarapan untuk anak-anak sekolah. Khalayak yang dijadikan sasaran kegiatan ini adalah pemilik usaha donat di Wilayah Lingkas Ujung (Siahaan & Wahidah, 2017).

## METODE

### Wilayah Kegiatan Pengabdian

Lingkas Ujung adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Tarakan Timu, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara, Indonesia. Kecamatan Tarakan Timur pada awal dibentuknya mempunyai wilayah 133,69 km persegi yang terbagi dalam enam Desa, di antaranya adalah Desa Lingkas Ujung. Dalam rangka meningkatkan pelayanan kepada masyarakat, maka melalui Surat Menteri Dalam Negeri Nomor:144.44/641/PUOD tanggal 28 Februari 1996 telah disetujui perubahan status Desa menjadi Kelurahan yang ditindak lanjuti dengan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Kalimantan Timur No. 146/1997/ tentang Peningkatan Status Desa menjadi Kelurahan yang secara resmi dilaksanakan pada tanggal 17 Juni 1997. Luas wilayah lingkas ujung adalah 184 Ha, Panjang dan lebar 1,84 km<sup>2</sup> dengan batas wilayah yaitu sebelah utara kelurahan sebengkok, sebelah timur kelurahan gunung lingkas, sebelah selatan kelurahan mamburungan, dan sebelah barat laut.

Luas wilayah lingkas ujung adalah panjang dan lebar 1,84 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk 14.682 jiwa. Lingkas Ujung memiliki iklim tropis. Keadaan alam geografis merupakan daerah daratan dan

lautan, sehingga berpotensi di bidang perkebunan, peternakan dan perikanan yang merupakan mata pencaharian masyarakat setempat. Melihat keadaan alam dan struktur tanah yang berupa dataran serta letak geografis desa yang dekat dengan ibukota, maka mata pencaharian penduduk tergolong lebih beragam, mulai dari petani, nelayan, peternak, wirausaha, wiraswasta hingga PNS merupakan jenis mata pencaharian yang dijalani sebagian penduduk wilayah lingkas ujung.

### Persiapan kegiatan dan pengadaan alat/bahan

Kegiatan diawali dengan koordinasi dengan ibu Hasnaeni sebagai pemilik usaha. Tim Program Pengabdian Masyarakat (PpM) berdiskusi dengan Ibu Hasnaeni untuk membahas mengenai rangkaian kegiatan yang akan dilakukan saat program pengabdian masyarakat dilaksanakan. Hal ini dilakukan agar pelaksanaan kegiatan dapat terlaksana dengan lancar dan bermanfaat.

Tim PpM mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk pembuatan donat yaitu, tepung terigu (1kg), gula pasir (12 sdm), Sp pengembang kue (1/2 cup), minyak goreng (1 Liter), fermipan (1 bks), keju cheddar (1 pcs), varian rasa coklat dan tiramisu (masing-masing 1 bungkus), air mineral (1/2 gelas kecil), sprinkle (1 bks). Alat bantu dalam pengabdian lainnya yang perlu di siapkan antara lain, mika (1 lusin), hektek, alas donat, dan kamera untuk alat dokumentasi.

### Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Metode yang digunakan pada pengabdian ini adalah di awal kegiatan ibu Hasnaeni sebagai pemilik usaha memberikan informasi terkait tata cara pembuatan, bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan donat. Pada saat kegiatan berlangsung ibu Hasnaeni menjelaskan satu per satu tahapan pembuatan donat kepada tim PpM. Lalu tim PpM langsung bergerak membuat adonan donat dan di pandu oleh ibu Hasnaeni sebagai bentuk peningkatan keterampilan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini (Wahyuni et al., 2022).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian Masyarakat (PpM) merupakan salah satu kegiatan untuk pemenuhan tugas, dimana kegiatan ini diharapkan menjadi penghubung antara perguruan tinggi dengan masyarakat sehingga terjalin keharmonisan dalam aplikasi keilmuan. Pada kegiatan Program Pengabdian Masyarakat ini, tim pelaksana melakukan pengabdian dengan tema Pengabdian masyarakat dalam memajukan usaha donat ibu rumah tangga di wilayah lingkas ujung. Hal ini dikarenakan usaha donat dapat dijalankan dalam

skala kecil hingga menengah. Sehingga memudahkan individu atau masyarakat kecil untuk terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat tanpa memerlukan modal besar (Sugiharto & Negroho, 2018).



Gambar 1. Diskusi mengenai produk donat pada kegiatan pengabdian masyarakat



Gambar 2. Penjelasan bahan dan proses pembuatan donat pada program pengabdian masyarakat

Pelaksanaan kegiatan PpM di lingkas ujung pada hari 07 November 2023 di Rumah Ibu Hasnaeni (Gambar 1 dan Gambar 2). Tim PpM ini hal yang pertama dilakukan adalah Ibu Hasnaeni memberikan informasi tentang pengolahan donat. Donat merupakan salah satu camilan yang banyak disukai oleh semua kalangan.

Kegiatan pengabdian ini membantu tim PpM dan masyarakat lokal dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, hal ini dapat dilihat dari hasil evaluasi yang dilakukan yaitu Pembuatan donat yang dipraktekkan secara langsung pada tanggal 07 November 2023 di rumah Ibu Hasnaeni, telah terbukti tim PpM dan masyarakat lokal berhasil membuat donat dengan baik, dapat dilihat pada Gambar 3.

Hal ini membuktikan bahwa ada peningkatan keterampilan dari tim PpM dan masyarakat lokal dari yang sebelumnya tidak mengetahui pembuatan donat dengan menggunakan bahan utama Tepung Terigu. Pembuktian keterampilan dan pemahaman tim PpM dan masyarakat lokal dapat dilihat dari hasil

uji coba praktik langsung tim PpM dan masyarakat lokal dalam membuat donat yang didampingi oleh Ibu Hasnaeni selaku pemilik usaha.



Gambar 3. Proses dan hasil pembuatan donat oleh tim PpM dan masyarakat lokal dengan di dampingi Ibu Hasnaeni sebagai pemilik usaha

Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini ibu Hasnaeni selaku pemilik usaha banyak mendapat manfaat, seperti dengan adanya kegiatan ini label kemasan produk donat sebelumnya terkesan biasa saja, tim PpM membuat desain yang lebih menarik. Selain itu, kegiatan ini memberikan pengetahuan kepada masyarakat di daerah Lingkas Ujung bahwa donat dapat dijadikan sebagai produk yang memberikan nilai jual yang lumayan tinggi.

### KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan PpM yang dilaksanakan oleh tim PpM, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Meningkatkan pemahaman tim PpM mengenai pengolahan donat di Lingkas Ujung.
2. Tim PpM dapat membuat donat dengan bahan utama tepung terigu dan dihiasi dengan varian rasa dan topping secara mandiri

### UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam kegiatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu Hasnaeni selaku pemilik usaha yang telah memberikan pengarahan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Siahaan, R. F., & Wahidah, S. (2017). Usaha Donat Bakar Di Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 250. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i2.6872>
- Siregar, P. A., Simanjuntak, S. F. S., Ginting, F. H., Tarigan, S., Hanum, S., & Utami, F. S. (2020). Physical Activity, Consumption of Salty Foods and the Occurrence of Hypertension in Coastal Communities in Medan City. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.36590/jika.v2i1.34>
- Sugiharto, M., & Negroho, A. (2018). Pemberdayaan

Kelompok Usaha Mikro Donat Kentang Aneka Topping Studi Kasus Kelompok Usaha Mikro Donat Kentang Di Kecamatan Pakal Dan Kecamatan Karang Pilang Surabaya. *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, January, 1.

Wahyuni, L. M., Mariani, W. E., & Sukarata, P. G. (2022). Pendampingan Peningkatan Produksi dan Pengemasan Produk Usaha Donut dan Pizza di Silakarang Gianyar. *Madaniya*, 3(4), 745–751.