

Gambaran Umum Donat

Thursday, 20 October 2011

Kue bulat dengan bentuk seperti cincin sangat terkenal dan banyak digemari oleh masyarakat di seluruh penjuru dunia. Banyak variasi topping yang mempercantik tampilan donat dengan berbagai macam nama lain yang biasa disebutkan dan berbeda-beda pada beberapa Negara di dunia.

Seiring dengan bergantinya jaman, kue donat saat ini tidak lagi berbentuk seperti cincin, namun juga ada yang berbentuk kotak, oval dan sebagainya serta lebih bervariasi. Gambaran Umum Donat Donat dalam bahasa Inggris doughnut atau donut awalnya merupakan kue bulat yang digoreng dan dibuat dari tepung terigu, gula, telur, mentega dan ragi sebagai pengembangnya. Kue klasik yang telah lama dikenal masyarakat dunia ini umumnya berbentuk seperti cincin dengan lubang di tengahnya. Ada pula donat yang berbentuk bulat tanpa ada lubang di tengahnya dan biasanya donat bentuk ini diberi isian baik asin maupun manis seperti selai, cokelat, keju, ragut, krim, dan sebagainya. Lain halnya dengan bagel, donat memiliki tekstur lebih empuk dan lembut. Bahan dan teknik pembuatan bagel tidaklah sama meskipun bentuknya serupa.

Membentuk donat dapat dilakukan dengan berbagai cara mulai dari menyatukan kedua ujungnya hingga membentuk cincin, membentuk adonan menjadi bulatan sekepal tangan dan kemudian diberi lubang di tengahnya, atau mencetaknya langsung dengan cetakan donat yang ada. Bentuk donat seperti cincin dengan lubang di tengah dimaksudkan agar donat cepat matang ketika digoreng. Sisa potongan bagian tengah adonan donat biasa disebut doughnut hole dengan ukuran mini dan dapat ditambahkan isian di dalamnya. Ada dua cara membuat adonan donat, yaitu adonan yang dibuat dengan bahan pengembangnya ragi seperti adonan roti dan adonan kental seperti adonan cake. Adonan donat beragi memiliki kadar lemak 25% dari berat adonannya. Sedangkan adonan donat kental berkadar lemak 20%. Lama penggorengan adonan donat kental hanya 90 detik sambil dibolak-balik dalam minyak goreng bersuhu 190-198oC. Sedangkan adonan donat beragi membutuhkan waktu lebih lama untuk menggorengnya (150 detik) namun dengan suhu lebih rendah yaitu 182-190oC. Kini juga banyak dipopulerkan donat cair dengan adonan yang mirip seperti adonan kue pukis atau kue cucur. Untuk adonan donat cair cetakan yang digunakan juga khusus dibuat dengan ukuran yang bervariasi. Adonan dimasukkan dalam plastik dan dituang ke dalam cetakan yang telah dicelupkan dalam minyak panas. Donat cair lebih banyak menyerap minyak dibandingkan dengan donat yang dibuat dari adonan padat dan kalis. Aneka macam variasi topping dapat dibuat untuk menghias donat mulai dari taburan gula halus yang dicampur dengan bubuk kayu manis, disiram madu atau sirup buah, lelehan cokelat, taburan meses, keju parut, bahkan olesan butter cream yang kini lebih variatif lagi dengan mencairkannya terlebih dahulu hingga menjadi adonan yang kental dan kemudian disiram di atas permukaan donat. Royal icing juga dapat digunakan sebagai bahan topping donat. Adonan ini dibuat dari kocokan putih telur dan gula pasir yang dikocok hingga mengembang dan kental seperti krim kemudian diberi pewarna atau pasta. Kreasi topping donat juga dapat dipadukan lebih variatif lagi sesuai dengan kreasi dan selera pembuat donat. Bahan isian untuk donat dapat dimasukkan dalam donat dengan cara menyuntikkannya menggunakan spuit polos atau mengisinya ketika adonan donat dibentuk. Banyak macam variasi bentuk donat yang dijual di gerai donat atau toko roti. Seiring dengan pergantian jaman, bentuk donat tak lagi bulat seperti cincin. Mulai dari bentuk persegi panjang (long john), bentuk kuku beruang, bentuk untaian bulatan mini (pon de ring), hingga seperti kepangan panjang (cruller). Ada pula donat ukuran mini biasa disebut munchkin di Dunkin Donuts atau timbit di restoran Tim Hortons Kanada. Donat sangat populer di Amerika sama halnya seperti burger ataupun hotdog. Kue yang banyak digemari masyarakat ini hingga tercipta istilah stereotip yaitu sekelompok Polisi patrol di Amerika Utara yang suka memakan donat. Gerai donat dibuka sepanjang malam di daerah tersebut untuk melayani Polisi yang sedang patroli dan ingin memakan donat dan minum kopi gratis. Bahkan dalam film kartun The Simpson diceritakan salah satu tokohnya Homer Simpson dan Kepala Polis Clancy Wiggum yang sangat menggemari kue donat. Asal Usul Donat

Kue donat sangat populer di Amerika hingga dalam salah satu film kartun The Simpson diceritakan seorang tokoh yang sangat menggemari kue yang satu ini. Ada beberapa versi yang berbeda tentang asal usul kue donat yang menjadi perdebatan. Pertama kali donat dibawa ke Amerika Utara oleh imigran Belanda. Kue goreng itu di tengahnya diisi kacang. Orang Amerika yang pertama kali menggabungkan “dough” and “nut” yang artinya adonan kue isi kacang hingga akhirnya disebut doughnut atau donut. Sedangkan pendapat kedua menyatakan bahwa donat dengan bentuk cincin yang lubang di bagian tengahnya itu diciptakan oleh bocah berusia 15 tahun yang tinggal di Clam Cove, Maine, Amerika, melihat ibunya asyik membuat makanan favorit keluarga mereka, “roti goreng”, saat ibunya meletakkan roti-roti yang baru matang di piring, Hanson melihat bagian tengahnya belum sematang bagian pinggirannya. “Bagian tengah memang susah matangnya,” kata ibunya. Bocah itu kemudian mengambil pisau untuk membuang bagian tengah roti sehingga membentuk sebuah lubang, dan berkata, “Nah, kita buang saja bagian tengahnya.” Dengan demikian kue itu menjadi berlubang dan disebut donat. Hanson muda mulai tumbuh dewasa menjadi seorang nahkoda kapal niaga, dan donat dengan lubang pun menyebar ke seluruh penjuru dunia. Cerita lain menyatakan bahwa kapten kapal Denmark Hanson Gregory yang sedang menahkodai kapalnya dengan kedua tangannya memegang setir bentuk roda.

Kue gorengan yang dimakan saat itu ditusukkan ke roda kemudi kapal hingga kue menjadi berlubang di tengahnya. Beberapa pihak lain yang mengklaim penemu lubang kue donat. Salah satunya High Eagle, seorang kepala suku Indian Wampanoag, yang mengatakan bahwa penemu lubang itu adalah leluhurnya mereka. Namun pada Oktober 1941, National Dunking Assosiation of America (NDAA) menyatakan, penemu lubang kue donat adalah Hanson Crocket Gregory. Kue donat dengan nama lain doughnut atau olykoeks pertama kali disebut dalam buku History of New York oleh Washington Irving pada tahun 1809. Dalam ejaan bahan Inggris disebut doughnut, namun orang Amerika menyebutnya donut. Kata donut pertama kali digunakan dalam artikel surat kabar Los Angeles Times pada tanggal 10 Agustus 1929. Ketika itu penulis Bailey Millard mengeluhkan kemampuan mengeja orang Amerika yang semakin menurun. Penggunaan dua cara penulisan, donut atau doughnut ditemukan dalam serangkaian artikel surat kabar The New York Times tentang “National Donut Week”

yang meliput World's Fair tahun 1939. Dalam 4 artikel yang dimulai tanggal 9 Oktober 1939, ejaan "donut" muncul 2 kali. Gerai donat di Amerika yang pertama kali menulis donat sebagai "donut" adalah Dunkin Donuts. Gerai ini mulai berdiri pada tahun 1940 dengan nama Open Kettle. Gerai ini berada di Quincy, Massachusetts, Amerika Serikat. Namun ada pula yang menyatakan penulis pertama kali donat sebagai "donut" adalah perusahaan Mayflower Donut Corporation yang berdiri setelah Perang Dunia II.

II. Sejarah Donat di Indonesia

Pada tahun 1968 dalam event Djakarta Fair atau saat ini biasa disebut Pekan raya Jakarta, stan American Donut menjadi perintis awal yang menggunakan mesin otomatis untuk menggoreng donat. Hingga sejak saat itu American Donut menjadi peserta tetap dalam kegiatan Pekan raya Jakarta sampai saat ini. Pada tahun 1985, dibukalah gerai Dunkin Donuts untuk pertama kalinya di jalan Hayam Wuruk, Jakarta Pusat. Gerai tersebut semakin lama berkembang semakin banyak hingga lebih dari 200 gerai yang tersebar di berbagai kota di Indonesia. Selanjutnya gerai-gerai tersebut berkembang menjadi donat waralaba asing lainnya seperti Master Ring, Master Donut, dan Mister Donut. Setelah untuk beberapa tahun usaha donat mengalami penurunan konsumen, banyak gerai yang tutup karena berkurangnya minat konsumen dari hari ke hari. Namun pada akhirnya sajian donat di mall kembali dibangkitkan oleh J.CO Donut & Coffee yang pertama kali dibuka di Super Mall Karawaci pada tahun 2005. Kesuksesan J.CO yang didirikan oleh Johnny Andrean, seorang peñata rambut terkenal di Indonesia berhasil membawa kue donat menjadi makanan kelas tinggi dengan variasi penyajian yang semakin inovatif dan selalu baru. Langkah ini diikuti oleh usaha donat lainnya seperti Krispy Kreme yang dibuka pertama kali di Mall Pondok Indah pada tahun 2006. Gerai-gerai tersebut umumnya dibuka di mal-mal kota besar untuk sekedar tempat nongkrong dan minum kopi dengan alasan agar dapat menarik konsumen lebih banyak. Tidak tanggung-tanggung untuk harga yang ditawarkan cukup tinggi dibandingkan jika donat dijual di luar mal. Tentunya kualitas kue donat yang ditawarkan lebih enak dan berkualitas tinggi sehingga dapat menjadikan kue ini sebagai style baru di kalangan masyarakat menengah ke atas. Untuk produk donat dari industri kecil skala rumah tangga, donat biasa dijajakan berkeliling menggunakan sepeda atau sepeda motor, ditawarkan dalam bus oleh pedagang asongan dengan kemasan kotak yang dibagikan kepada para penumpangnya dan akan dikumpulkan lagi jika penumpang tidak berminat membelinya. Donat jenis ini biasa disebut donat kampung yang membedakan dengan donat yang dijual oleh gerai di mal. Usaha lain yang dilakukan oleh pelaku usaha donat skala rumah tangga adalah dengan menitipkan di warung-warung kecil atau toko kelontong yang menjual berbagai bahan keperluan rumah tangga.