

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Saat ini, dengan adanya era globalisasi begitu banyak informasi, adat, budaya yang masuk ke dalam Indonesia, salah satunya yaitu perubahan pada makanan, perubahan-perubahan itu dapat dilihat dari makin banyaknya variasi, bentuk rasa, tampilan, maupun tekstur (Etistika Yuni Wijaya, Dwi Agus Sudjimat, dan Amat Nyoto 2016). *Pizza* merupakan salah satu contoh perubahan akibat era globalisasi tersebut.

Hidangan pokok asal Italia ini mulai digemari oleh banyak orang di Indonesia dari berbagai macam kalangan, mulai dari anak kecil, remaja, hingga dewasa. *Pizza* sangat digemari oleh masyarakat Indonesia hingga menjadi salah satu makanan yang paling banyak dipesan oleh masyarakat Indonesia terutama saat pandemi *Covid-19* ini (Dian 2021). Salah satu faktor penting yang diperlukan untuk suatu usaha dalam berjalan terus di era globalisasi ini adalah inovasi (Onainor 2019). Sehingga disini penulis membuat inovasi dari *pizza* menjadi *pizza* kentang dan mengganti *topping* pada *pizza* yang umumnya merupakan tomat, *mozzarella* dan peperoni menjadi *topping* dengan varian rasa khas Nusantara.

*Pizza* merupakan roti bundar yang berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, *yeast* dan minyak zaitun yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan (Andriana dan Khoerunisa 2020).

Kentang merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, beras dan jagung. Sebagai umbi-umbian, kentang cukup menonjol dalam kandungan zat gizinya. Selain sebagai sumber karbohidrat, kentang mempunyai potensi yang besar sebagai pendamping beras. Di Kota-kota besar terlihat adanya pergeseran pemanfaatan kentang sebagai sumber karbohidrat (Andriana dan Khoerunisa 2020). Salah satunya yaitu untuk menjadi bahan tambahan dalam pembuatan *pizza*, penambahan kentang sendiri memiliki manfaat yaitu untuk membuat adonan roti mengembang lebih cepat, menambahkan rasa manis pada adonan roti, dan membuat adonan roti lebih empuk (Asgar 2013).

## **B. Tujuan Yang Dicapai**

Berikut ini adalah tujuan yang berhasil dicapai dalam pelaksanaan seminar ini:

1. Mengetahui daya terima responden terhadap *Pizza* kentang dieng varian khas Nusantara.
2. Menyampaikan hasil dan isi penelitian mengenai pembuatan *Pizza* kentang dieng dengan varian rasa khas Nusantara.
3. Mengetahui kekurangan dari hasil penelitian dengan adanya masukan dan saran yang diberikan oleh *reviewer* untuk revisi penelitian.

## **C. Manfaat**

Manfaat yang diperoleh dari seminar ini adalah seminar ini dapat memberikan informasi-informasi yang berkaitan dengan *Pizza* kentang dieng

dengan varian rasa khas Nusantara dan bisa dijadikan peluang usaha para pengusaha dan juga bisa untuk penelitian selanjutnya bagi pihak-pihak yang ingin mengembangkan penelitian *Pizza* kentang dieng varian khas nusantara.

#### **D. Deskripsi Penelitian**

Produk yang dihasilkan adalah *Pizza* kentang dieng dengan *topping* khas Nusantara. Dalam penelitian kali ini kami menambahkan kentang sebagai bahan utama pembuatan roti pada *pizza* dan mengganti *topping* / isian pada *pizza* tersebut dengan varian khas nusantara. Produk yang dihasilkan dapat diterima oleh masyarakat dengan menghasilkan buku resep sebagai salah satu referensi pengembangan produk.

