

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pizza merupakan salah satu makanan cepat saji yang berasal dari Italia. Meskipun makanan ini berasal dari Italia, namun tentu warga Indonesia sudah tidak asing lagi dengan makanan satu ini. Olahan dari bahan dasar tepung ini tentu sangat digemari mulai dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa. Olahan bahan dasar tepung ini berbentuk bulat dan memiliki berbagai macam *topping* inovatif di atasnya. Menurut (F. Wijaya, 2019) bahwa “*Pizza* merupakan jenis roti yang dipanggang di oven, datar, biasanya berbentuk roti bundar yang dilapisi dengan saus tomat dan sering keju, dengan penambahan topping lainnya dibiarkan opsional”. *Pizza* ditemukan di Pizzeria Italia, dibuat dengan cara adonan yang ditarik tipis yang tiap porsinya berdiameter 30 cm (R. Novitasari, 2019).

Pizza dikenal sebagai produk olahan *bakery* yang biasanya diolah menggunakan tepung, ragi, gula, garam, air dan minyak. Beberapa *pizza dough* diolah dengan berbagai macam bahan tambahan makanan lain (Andriana & Khoerunisa, 2020). *Pizza* merupakan hidangan dari Italia yang bahan dasar dari tepung terigu protein tinggi, dengan kisaran kadar protein 13 – 14 %. Protein berguna pengental dalam pembuatan roti, gluten yang dihasilkan oleh protein berdampak pada kekenyalan produk roti yang dibuat (Khairunnisa, 2020).

Umumnya *pizza* terbuat dari tepung terigu sebagai bahan bakunya. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu jenis *high protein wheat*

yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 13 – 14% dan mempunyai mutu yang baik (Fajirningsih, 2013). Padahal Indonesia bukan Negara penghasil terigu, bahan baku terigu yaitu gandum, dimana gandum tidak dapat tumbuh di Negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya, kita terus menerus mengimpor terigu sehingga devisa yang di keluarkan semakin banyak.

Pizza biasa bisa banyak ditemukan di mall-mall, pusat perbelanjaan dan restoran , untuk membuat *pizza* sendiri biasa dapat dilakukan dengan diatas teflon, atau dibakar didalam oven, untuk pembuatan *pizza* sendiri banyak dilakukan inovasi melalui topping nya, namun *pizza* yang beredar saat ini kebanyakan masih merupakan *pizza* dengan topping yang berasal dari cita rasa luar negeri.

Penulis berusaha melakukan inovasi dari makanan Italia ini dengan menambahkan kentang pada bahan dasar *pizza*. Kentang merupakan salah satu spesies 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. 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.

Selain itu kentang memiliki kandungan protein, yang mirip dengan protein tepung. Kandungan yang dimiliki kentang hampir sama, namun kentang memiliki kadar air yang lebih tinggi, dan kadar tersebut berpengaruh terhadap *gluten*, dan membuat kelembutan terhadap olahan roti (Sani, 2019).

Kentang yang akan digunakan disini adalah jenis kentang Dieng, alasan penulis menggunakan kentang Dieng dibandingkan kentang dari daerah lain karena Dieng merupakan wilayah penghasil kentang terbesar di Jawa Tengah dan merupakan salah satu wilayah penghasil kentang terbesar di Indonesia. Penulis menggunakan penambahan kentang pada pembuatan *pizza* juga dikarenakan penulis ingin mengikutsertakan dalam pembangunan pertanian yang menuju berkelanjutan (*sustainable agriculture*). Konsep ini pertama dirumuskan dalam laporan Brundtland (*Brundtland Report*) yang merupakan hasil kongres komisi dunia mengenai lingkungan dan pembangunan Perserikatan Bangsa Bangsa pada tahun 1987 yang menyatakan bahwa pembangunan berkelanjutan ialah pembangunan yang mewujudkan kebutuhan saat ini tanpa mengurangi kemampuan generasi mendatang untuk mewujudkan kebutuhan mereka (Salikin, 2003). Pemilihan kentang Dieng dalam olahan *pizza* kentang ini didasarkan oleh budi daya kentang Dieng, yang dapat mensubstitusi bahan dasar pangan seperti nasi, dan gandum. Dataran Dieng merupakan pusat penghasil kentang, dimana Dieng menghasilkan 23.63% dari kebutuhan kentang negara (BPS, 2020).

Alasan penulis membuat buku resep *pizza* sendiri karena dikutip dari *NDTV Food*, 18 Januari 2021 dengan menggunakan data penelusuran dari google mengenai makanan yang paling banyak / sering dipesan selama pandemi ini di dunia adalah *Pizza* (Henry, 2021). *Pizza* menjadi makanan yang paling sering di pesan dengan layanan antar (*delivery*) atau dengan *takeaway* di 44 negara termasuk di Indonesia.

GAMBAR 1

Lokasi Persebaran Pemesanan Makanan Terpopuler Di Dunia



Sumber : (Moneybeach, 2021)

Penulis juga melakukan survei terhadap 30 responden mengenai ketertarikan terhadap *pizza* dengan 15 varian rasa Indonesia. Pertanyaan pada survei pendahuluan ini yaitu: 1) Apakah anda sering memesan *pizza* selama pandemi ini, 2) Seberapa seringkah anda memesan *pizza* selama sebulan, 3) Apakah anda merasa bosan dengan *topping pizza* yang berada dipasaran sekarang ini, 4) Apakah anda tertarik dengan *pizza* menggunakan *topping* khas masakan nusantara. Pilihan jawaban yang dapat dipilih responden adalah skala 1 sampai 10. Adapun hasil survei pendahuluan seperti ditampilkan pada tabel dibawah ini

Kuesioner	Responden															Mean
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Apakah anda sering memesan Pizza selama pandemi ini	9	7	3	9	8	7	9	8	5	3	4	4	7	3	9	6
Seberapa seringkah anda memesan pizza selama sebulan	8	2	3	7	7	7	8	6	1	3	5	3	6	3	5	5
Apakah anda merasa bosan dengan topping pizza yang berada dipasaran sekarang ini	6	9	1	10	4	9	8	10	10	3	3	5	6	5	5	6
Apakah anda tertarik dengan pizza menggunakan topping khas masakan nusantara	9	10	1	10	10	7	10	10	1	9	1	1	7	8	8	7

Tabel 1 Hasil Survei Pendahuluan

Dari data survei pendahuluan didapatkan bahwa nilai rata rata pada jawaban item pertanyaan sering memesan *pizza* selama pandemi ini adalah

6. Diikuti dengan rata rata keseringan pemesanan *pizza* selama sebulan yaitu 5, berikutnya tingkat kebosanan dengan varian topping *pizza* saat ini yaitu 6 dan terakhir ketertarikan dengan *pizza* menggunakan varian rasa nusantara yaitu 7.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan dari pembuatan rancangan buku resep dengan judul *Pizza Kentang Dieng* dengan 15 Varian Rasa Indonesia. Diantaranya adalah :

1. Membuat dan menguji coba resep *Pizza kentang Dieng* dengan 15 varian rasa Indonesia .
2. Mengembangkan isi rancangan buku resep yang termasuk dalam jenis *fussion* yang memiliki arti menggabungkan masakan dari negara yang berbeda yang diantaranya yaitu resep masakan Indonesia dengan *Pizza* yang berasal dari Italia .
3. Memperkenalkan buku resep ini melalui seminar hasil yang dilakukan kepada Dosen dan Mahasiswa Universitas Pelita Harapan .
4. Memperkenalkan buku resep ini melalui Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilakukan kepada guru , dan murid SMK Gema Gawita Tangerang .