

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pizza merupakan salah satu makanan yang sudah sangat populer diberbagai negara termasuk Indonesia, tidak hanya anak-anak muda saja yang gemar menyantap hidangan ini namun orang dewasa dan orang tua juga sangat menyukainya. Pada awalnya *pizza* merupakan makanan berbahan dasar roti berbentuk lingkaran pipih yang diberi *topping* saus tomat, keju, dan daun basil, yang juga melambangkan bendera italia, yaitu merah-putih-hijau. Yang kemudian dikenal dengan *Pizza Margherita*, yang merupakan nama ratu Italia pada tahun 1800-an. *Pizza* tersebut diciptakan oleh pembuat roti bernama Raffaele Esposito (Prakoso,2012). Seiring perkembangan zaman bentuk dan *topping pizza* menjadi beraneka macam menyesuaikan dengan selera lokal, agar sesuai dengan selera masyarakatnya. *Topping* merupakan istilah sebutan untuk taburan yang diberikan pada bagian atas *pizza buns* topping pada *pizza* merupakan *point* utama pada hidangan tersebut, umumnya *topping pizza* saat ini terbuat dari bermacam-macam bahan makanan seperti daging dan olahannya, ikan atau *seafood*, unggas, sayuran, keju. *Topping pizza* pada dasarnya berupa *tomato sauce* yang kemudian ditambahkan dengan bahan sederhana seperti zaitun, bawang putih, atau keju memiliki rasa gurih sesuai dengan bahan dasar yang digunakan pada *topping* tersebut.

Salah satu *topping pizza* yang cukup dikenal adalah *topping* ikan tuna, *topping* ikan tuna merupakan *topping pizza* yang diberi olesan *tomato sauce* dan diberi ikan tuna suir yang telah dimasak terlebih dahulu sebelumnya.

Masyarakat Indonesia seharusnya bangga akan hidangan yang dimilikinya karena beberapa hidangan Indonesia telah ditempatkan dalam jajaran teratas makanan paling lezat di dunia (*World's 50 Most Delicious Food*). Namun kenyataannya banyak masyarakat Indonesia yang lebih memilih mengonsumsi hidangan asing khas negara lain seperti *pizza*, *burger*, *fried chicken*, *spageti* dan lain sebagainya. Dengan demikian perlu dilakukan inovasi baru dalam hidangan nusantara agar lebih dikenal dan digemari baik masyarakat Indonesia maupun dunia. Indonesia memiliki berbagai macam hidangan diberbagai penjuru pulau dari Sabang hingga Marauke memiliki hidangan tersendiri dengan bumbu yang khas dengan daerahnya, seperti masakan Manado yang identik dengan rasa pedasnya, masakan Jawa Tengah yang identik dengan rasa manis pada masakannya ataupun masakan Minang yang identik dengan rasa rempah-rempahnya yang kuat.

Sebagai negara kepulauan Indonesia tentu memiliki beranekaragam hasil laut yang jumlahnya juga melimpah, pada tahun 2012 tercatat produksi hasil penjualan perikanan laut di perairan Indonesia mencapai 420.431 ton (Subdit Statistik Perikanan BPS). Namun pada kenyataannya tidak banyak masyarakat Indonesia terutama dikota-kota besar yang gemar mengonsumsi hasil laut seperti ikan. Ikan merupakan salah satu sumber bahan makanan utama bagi manusia. Ikan dapat memenuhi kebutuhan protein hewani di berbagai negara. Lebih jauh lagi, mengonsumsi ikan dipercaya dapat memberikan berbagai efek yang menunjang

kesehatan. Ikan laut merupakan salah satu sumber makanan yang kaya akan asam lemak tak jenuh. Senyawa ini telah banyak dibuktikan memberikan efek positif bagi kesehatan (Berge dan Barnathan, 2005. Dikutip dari tesis Rusky I. Pratama,dkk 2007).

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan golongan dari ikan tuna kecil. Badannya memanjang, tidak bersisik kecuali pada garis rusuk. Ikan tongkol memiliki kulit abu-abu, dagingnya tebal, dan warna dagingnya merah tua (Bahar,2004). Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang mudah dijumpai di pasar-pasar tradisional. Dengan karakteristik dagingnya yang tebal ikan tongkol mudah diolah dan cocok untuk dijadikan jenis hidangan apapun seperti hidangan dengan bumbu-bumbu .

Pada penelitian ini, *pizza buns* yang digunakan adalah *pizza buns* yang telah disubstitusikan dengan ubi jalar putih sebanyak 50% dari jumlah tepung terigu, *pizza buns* ini merupakan hasil produk terbaik dari penelitian mahasiswi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta Sherly Gita Novauri. Selain serat yang tinggi ubi jalar putih juga mengandung indeks glikemik yang rendah, sehingga lebih lambat dicerna dan lambat meningkatkan gula darah (Lastariawati, 2006).

Di zaman yang semakin maju ini dan seiring dengan semakin terbukannya peluang wanita untuk bekerja semakin sibuk pula kegiatan seseorang yang menyebabkan sedikitnya waktu bagi mereka untuk meluangkan waktu seperti memasak, *fast food* menjadi solusi yang tepat untuk memenuhi kebutuhan makanan keluarga. Mereka cukup membeli makanan yang sudah siap santap, tidak diperlukan lagi waktu untuk memasak (Alamsyah, 2009).

Frozen merupakan teknik yang paling sering digunakan pada proses penyimpanan *fast food* dikarenakan metode ini yang paling mudah digunakan untuk mengawetkan suatu produk. Dengan menyimpan produk pada suhu -18° C pertumbuhan mikroorganisme terhenti, sehingga proses pembusukan tertunda dan daya simpan produk lebih lama sekitar 3 sampai 6 bulan (Alamsyah, 2008).

Dalam hal ini penulis ingin membuat inovasi *topping pizza* dengan citarasa nusantara yang dimana selain menggunakan *tomato sauce* sebagai dasar *toppingnya* juga akan menggunakan salah satu panganan lokal hasil budidaya laut sebagai *toppingnya*, disini penulis memilih menggunakan ikan tongkol sebagai *topping pizza* yang dikarenakan ikan tongkol merupakan ikan yang termasuk klasifikasi ikan tuna sehingga *topping* ikan tongkol merupakan *topping* yang familiar untuk *pizza*, *topping* ikan tongkol akan diolah dengan bumbu nusantara diantaranya bumbu rendang, bumbu rica-rica dan bumbu balado, ketiga bumbu tersebut dipilih dikarenakan pada bumbu rendang, rica-rica dan balado menggunakan cabai dan rempah-rempah dengan jumlah yang cukup banyak yang dimana pada bahan tersebut terdapat zat anti mikroba yang akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak sehingga akan memperpanjang daya simpan produk tersebut selain itu rasa pedas atau *spice* juga merupakan rasa yang digemari sebagian besar masyarakat Indonesia. Dikarenakan produk *topping pizza* bukanlah produk yang dapat berdiri sendiri sehingga peneliti mengaplikasikan produk tersebut ke dalam bentuk *pizza* seutuhnya, dan menggunakan *pizza buns* substitusi ubi jalar putih hasil penelitian mahasiswa tata boga sebelumnya sebagai dasar *pizza* tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat diidentifikasi masalah yang timbul antara lain sebagai berikut:

1. Apakah rasa *topping* ikan tongkol bumbu akan cocok dengan *pizza buns frozen* substitusi *puree* ubi jalar putih?
2. Bagaimana cara penyimpanan *pizza buns frozen* substitusi ubi jalar putih dengan *topping* ikan tongkol bumbu nusantara yang baik?
3. Apakah *topping* ikan tongkol dengan bumbu nusantara akan mempengaruhi *pizza buns frozen* substitusi ubi jalar putih dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur?
4. Bagaimanakah cara pengemasan *pizza buns frozen* substitusi ubi jalar putih *frozen* dengan *topping* ikan tongkol bumbu nusantara ?
5. Bagaimanakah kualitas ikan tongkol bumbu nusantara pada pembuatan *pizza buns frozen* substitusi ubi jalar putih terhadap aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur?
6. Apakah terdapat pengaruh *topping* ikan tongkol bumbu nusantara pada pembuatan *topping pizza frozen* substitusi ubi jalar putih terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka penulis membatasi masalah penelitian ini pada.

Pengaruh penambahan *topping pizza* ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) bumbu nusantara pada *pizza frozen* substitusi ubi jalar putih (*Ipomea batatas L*) terhadap daya terima konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka dirumuskan permasalahan yang akan diteliti yaitu apakah terdapat pengaruh daya terima konsumen terhadap penambahan *topping pizza* ikan tongkol bumbu nusantara pada *pizza frozen* substitusi ubi jalar putih?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh daya terima konsumen terhadap penambahan *topping pizza* ikan tongkol bumbu nusantara pada *pizza frozen* substitusi ubi jalar putih yang meliputi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur.

1.6 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memanfaatkan kegunaan ikan tongkol dan ubi jalar putih secara optimal menjadi produk yang berkualitas baik.
2. Memanfaatkan hasil pangan lokal dan menjadikannya makanan yang dapat diterima semua kalangan.
3. Mengangkat citra masakan Indonesia dimata masyarakat Indonesia dan dunia.
4. Dapat digunakan sebagai modal usaha kuliner baru.