

**PENGARUH PENAMBAHAN *TOPPING PIZZA* IKAN TONGKOL  
(*Euthynnus affinis*) Bumbu NUSANTARA PADA *PIZZA FROZEN*  
SUBSTITUSI UBI JALAR PUTIH (*Ipomea batatas L*) TERHADAP DAYA  
TERIMA KONSUMEN**

**MUHAMMAD ZAKI IRAWAN**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan topping pizza ikan tongkol bumbu nusantara pada pizza frozen substitusi ubi jalar putih terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pastry and Bakery Program Studi Pendidikan Tata boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Maret 2014 – Februari 2015 dengan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah *topping pizza* ikan tongkol bumbu nusantara. Sampel penelitian ini adalah *topping pizza* ikan tongkol bumbu rendang, bumbu rica-rica, bumbu balado, yang diujikan kepada 30 orang panelis agak terlatih. Hasil uji Organoleptik dianalisis dengan uji friedman dengan taraf  $\alpha = 0,05$ . Berdasarkan data deskriptif yang didapat pada penelitian, aspek rasa topping piza ikan tongkol bumbu rendang dengan rata-rata dari hasil perhitungan uji daya terima konsumen tertinggi yaitu 4,4 %. Pada aspek warna topping piza ikan tongkol bumbu balado dengan rata-rata dari hasil perhitungan uji daya terima konsumen tertinggi yaitu 4,33 %. Pada aspek aroma topping pizza ikan tongkol bumbu rendang dengan rata-rata dari hasil perhitungan uji daya terima konsumen tertinggi yaitu 4,6 %. Pada aspek tekstur topping pizza ikan tongkol bumbu rendang dengan rata-rata dari hasil perhitungan uji daya terima konsumen tertinggi yaitu 4,3 %. Secara umum berdasarkan hasil data statistik, maka formula topping pizza bumbu rendang merupakan produk yang paling disukai konsumen. Hasil uji friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan topping pizza ikan tongkol bumbu nusantara yang signifikan terhadap daya terima konsumen pada aspek warna dan tekstur. Pada aspek rasa dan aroma terdapat perbedaan maka dilakukan analisis uji Tukey's dengan hasil topping pizza ikan tongkol bumbu rendang berbeda nyata terhadap topping pizza ikan tongkol bumbu balado pada aspek rasa dan pada aspek aroma topping pizza ikan tongkol bumbu rendang berbeda nyata terhadap topping pizza ikan tongkol bumbu rica-rica dan balado.

**Kata Kunci: Penambahan Topping Pizza, Bumbu Nusantara, Pizza Frozen, Daya Terima Konsumen**

**THE INFLUENCE TO ADDED OF THE TRADITIONAL SEASONING  
TUNA (*Euthynnus affinis*) TOPPING PIZZA TO THE FROZEN PIZZA AS  
A SUBSTITUTE OF WHITE SWEET POTATO (*Ipomea batatas L*)  
TOWARDS CONSUMER'S RECAPTIVITY**

**MUHAMMAD ZAKI IRAWAN**

**ABSTRACT**

The purpose of this research was to find out and analyze the influence to added of the traditional seasoning tuna pizza topping to the frozen pizza as a substitute of white sweet potato towards consumer's recaptivity which includes the aspects of taste, color, aroma, and texture. The research was carried out in Pastry and Bakery Laboratory, Food and Nutrition Study Program, Home Economics Department, Faculty of Engineering, The State University of Jakarta since March 2014 to February 2015 with experimental method. The population in this research is pizza topping tuna with traditional seasoning. The sample of this research, is pizza topping tuna seasoning rendang, seasoning rica-rica, seasoning balado, Which is tested to 30 semi-trained panelists. Organoleptic test results were analyzed with friedman test with level  $\alpha = 0.05$ . Based on descriptive data obtained in this research, the flavor aspect of the pizza topping tuna seasoning rendang with average result of the calculation on the consumer's highest acceptance was 4.4%. In the colour aspect of the pizza topping tuna seasoning balao with average result of the calculation on the consumer's highest acceptance was 4.33%. In the aroma aspect the pizza topping tuna seasoning rendang with average result of the calculation on the consumer's highest acceptance was 4.6%. In the texture aspect of pizza topping tuna seasoning rendang with average result of the calculation on the consumer's highest acceptance was 4.3%. In general, based on the results of the statistical data, the formula topping pizza seasoning rendang is the most preferred consumer products. The Friedman test results showed that there was no effect of adding seasoning pizza topping tuna Indonesian archipelago significantly to consumer acceptance in the aspect of color and texture. In the taste and aroma aspect there is a difference then do the Tukey's test the result of pizza topping tuna rendang seasoning significantly different with pizza topping tuna balado seasoning in taste aspect and for aroma aspect tuna topping pizza rendang seasoning difference real to pizza topping tuna rica-rica seasoning and balado seasoning.

**Key Words: Added Pizza Topping, Traditional Taste, Frozen Pizza, Consumer's Recaptivity**

## HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes (Dosen Pembimbing I)	.....	.....
Dra. Sachriani, M.Kes (Dosen Pembimbing II)	.....	.....

## PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. I G Ayu Ngurah, MM (Ketua Penguji)	.....	.....
Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc (Anggota Penguji)	.....	.....
Dra Yati Setiati, MM (Anggota Penguji)	.....	.....

Tanggal Lulus : 23 Januari 2015

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena skripsi ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Januari 2015

Muhammad Zaki Irawan  
5515107654

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

Skripsi ini berjudul “Pengaruh *Topping* Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Pada Pembuatan *Pizza Frozen* Substitusi Ubi Jalar Putih Terhadap Daya Terima Konsumen” disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa bantuan semua pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dra. Melly Prabawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Reguler Angkatan 2010 serta selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membimbing dalam menyelesaikan skripsi.
4. Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membimbing dalam menyelesaikan skripsi.
5. Bapak dan Ibu Dosen serta staf karyawan jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Tidak lupa kepada, kedua orangtua Ibu Sariyani dan Bapak Aidi Machrad yang telah memberi dukungan dan doa yang tak terhingga serta, Seluruh saudara-saudara Keluarga yang selalu senantiasa mendoakan dan memberikan semangat.

Tidak lupa juga penulis ucapkan terima kasih kepada para sahabat dan seluruh teman-teman saya: Adam, Abdul, Gemilang, Fahrial, Januar, Bani yang telah sama-sama memberikan dukungan dan semangat, serta kepada teman-teman seperjuangan saya lainnya yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu baik dari kelas Non Reguler maupun Reguler angkatan 2010.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, maka penulis menerima saran dan masukkan apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan serta saya berharap semoga proposal ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, Maret 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACK</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	7
<b>BAB 2 KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	<b>8</b>
2.1 Deskripsi Teori	8
2.1.1 Daya Terima Konsumen	8
2.1.2 Pizza	11
2.1.3 Topping Pizza	22
2.1.4 Ikan Tongkol	26
2.1.5 Bumbu Balado, Rica-rica dan Bumbu Rendang	29
2.1.6 Ubi Jalar Putih	33
2.1.7 Pizza Frozen	36
2.1.8 Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara (Bumbu Rendang, Bumbu Rica-Rica, Bumbu Balado)	39
2.1.9 Substitusi Ubi Jalar Putih Pada Pizza Buns Frozen	43
2.2 Kerangka Pemikiran	44
2.3 Hipotesis Penelitian	45
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>46</b>
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	46
3.2 Metode Penelitian	46
3.3 Variabel Penelitian	46
3.4 Definisi Oprasional Variabel	47
3.5 Desain Penelitian	48
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	49
3.7 Prosedur Penelitian	50
3.8 Instrumen Penelitian	64
3.9 Teknik Pengambilan Data	66

3.10 Hipotesis Statistik	67
3.11 Teknik Analisis Data	68
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>70</b>
4.1 Hasil Penelitian	70
4.1.1 Hasil Uji Daya Terima Panelis Ahli Terhadap Topping Ikan Tongkol Bumbu Nusantara (Bumbu Rendang, Bumbu Rica-Rica, Bumbu Balado) Pada Pizza Frozen Substitusi Ubi Jalar Putih	70
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Panelis Agak Terlatih Terhadap Topping Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Pada Pizza Frozen Substitusi Ubi Jalar Putih	74
4.1.3 Hasil Pengujian Hipotesis Topping Pizza Frozen Bumbu Nusantara	83
4.2 Pembahasan	86
4.3 Kelemahan Penelitian	88
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>89</b>
5.1 Kesimpulan	89
5.2 Saran	91
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>92</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>95</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Yeast 20
Tabel 2.2	Kondisi Kelembaban Udara Dan Suhu Untuk Berbagai Jenis Adonan 21
Tabel 2.3	Komposisi Kimia Ikan Tongkol Dalam 100 Gram Bahan 28
Tabel 2.4	Spesifikasi Persyaratan Khusus Mutu Ubi Jalar Perbandingan Kandungan Gizi Cabai 33
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Ubi Jalar Per 100 Gram Bahan 36
Tabel 3.1	Skala Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara (Bumbu Rendang, Bumbu Rica-Rica, Bumbu Balado) Pada Pizza Frozen Substitusi Ubi Jalar Putih 49
Tabel 3.2	Formulasi Pembuatan Pizza Buns Substitusi Ubi Jalar Putih 51
Tabel 3.3	Formulasi Uji Coba Tahap I Pembuatan Topping Ikan Tongkol Bumbu Nusantara 52
Tabel 3.4	Formulasi Uji Coba Tahap II Pembuatan Topping Ikan Tongkol Bumbu Nusantara 53
Tabel 3.5	Persentase Perbandingan Bumbu Dengan Ikan Tongkol 54
Tabel 3.6	Formula Pembuatan Tomato Sauce 54
Tabel 3.7	Peralatan Dalam Proses Pembuatan Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Pada Pizza Frozen Substitusi Ubi Jalar Putih 57
Tabel 3.8	Formula Standar Topping Ikan Tongkol Bumbu Nusantara 63
Tabel 3.9	Skala Likert Pada Uji Hedonik 64
Tabel 3.10	Instrumen Uji Hedonik 65
Tabel 3.11	Instrumen Uji Mutu Hedonik 66



Tabel 4.1	Hasil Uji Daya Terima Panelis Ahli Terhadap Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Pada Pizza Buns Substitusi Ubi Jalar Putih	71
Tabel 4.2	Hasil Daya Terima Aspek Rasa Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Pada Pizza Buns Substitusi Ubi Jalar Putih	75
Tabel 4.3	Hasil Daya Terima Aspek Warna Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Pada Pizza Buns Substitusi Ubi Jalar Putih	77
Tabel 4.4	Hasil Daya Terima Aspek Aroma Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Pada Pizza Buns Substitusi Ubi Jalar Putih	79
Tabel 4.5	Hasil Daya Terima Aspek Tekstur Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Pada Pizza Buns Substitusi Ubi Jalar Putih	81
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Substitusi Ubi Jalar Putih Frozen	83
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Substitusi Ubi Jalar Putih Frozen	84
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Substitusi Ubi Jalar Putih Frozen	85
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Topping Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara Substitusi Ubi Jalar Putih Frozen	86

## DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 3.1	Bagan Metode Pembuatan <i>Pizza Buns</i> Substitusi <i>Puree</i> Ubi Jalar Putih	61
Gambar 3.2	Bagan Metode Pembuatan <i>Topping Pizza</i> Ikan Tongkol Bumbu Nusantara	62
Gambar 4.1	Diagram Batang Uji daya Terima Rasa Topping Pizza	76
Gambar 4.2	Diagram Batang Uji daya Terima Warna Topping Pizza	78
Gambar 4.3	Diagram Batang Uji daya Terima Aroma Topping Pizza	80
Gambar 4.4	Diagram Batang Uji daya Terima Tekstur Topping Pizza	82

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Lembar Uji Validitas Produk	96
Lampiran 2. Hasil Uji daya Terima Terhadap Rasa Topping Ikan Tongkol	97
Lampiran 3. Hasil Uji daya Terima Terhadap Warna Topping Ikan Tongkol	98
Lampiran 4. Hasil Uji daya Terima Terhadap Aroma Topping Ikan Tongkol	99
Lampiran 5. Hasil Uji daya Terima Terhadap Tekstur Topping Ikan Tongkol	100
Lampiran 6. Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa Secara Keseluruhan	101
Lampiran 7. Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Warna Secara Keseluruhan	103
Lampiran 8. Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma Secara Keseluruhan	104
Lampiran 9. Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Tekstur Secara Keseluruhan	107
Lampiran 10. Daftar Tabel Chi Kuadrat	108
Lampiran 11. Tabel Tukey's	109
Lampiran 12. Dokumentasi Pembuatan Bumbu Topping	110
Lampiran 13. Gambar Pizza Ikan Tongkol Bumbu Nusantara	111
Lampiran 14. Daftar Riwayat Hidup	112