

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
PENGEMBANGAN TEPUNG *PREMIX AMERICAN PIZZA*
DENGAN PENAMBAHAN VITAMIN C



MUHAMMAD RAFLI ABIYU

1524422048

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)**

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2026

PENGEMBANGAN *PREMIX AMERICAN PIZZA* DENGAN PENAMBAHAN VITAMIN C

MUHAMMAD RAFLI ABIYU

Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes dan Efrina, S.TP., M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formulasi tepung premix *American pizza* dengan penambahan Vitamin C untuk menganalisis karakteristik sensoris profile produk *American pizza*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan tiga variasi konsentrasi penambahan Vitamin C, yaitu 0,0006%, 0,0008%, dan 0,001% dari berat tepung terigu. Penilaian mutu sensoris dilakukan oleh 10 panelis terbatas yang terdiri dari 5 dosen ahli Universitas Negeri Jakarta dan 5 ahli industri. Aspek sensoris yang dinilai meliputi karakteristik fisik tepung premix (warna, aroma, dan tekstur bubuk), warna kulit (pinggir dan bawah), aroma roti, rasa gurih, serta tekstur (liat, lembut, dan berongga). Hasil pengujian fisik tepung premix menunjukkan bahwa seluruh variasi menghasilkan bubuk adonan kering yang homogen, berwarna putih kusam, serta beraroma dan berasa netral khas tepung terigu. Setelah dipanggang, hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan Vitamin C sebesar 0,001% merupakan formulasi terbaik yang menghasilkan pinggiran kulit berwarna coklat muda, warna bawah coklat, aroma cukup kuat, rasa cukup gurih, serta tekstur kenyal (liat), lembut, dan berongga.

Kata Kunci: Tepung *Premix*, *American Pizza*, Vitamin C.

DEVELOPMENT OF AMERICAN PIZZA PREMIX WITH THE ADDITION OF VITAMIN C

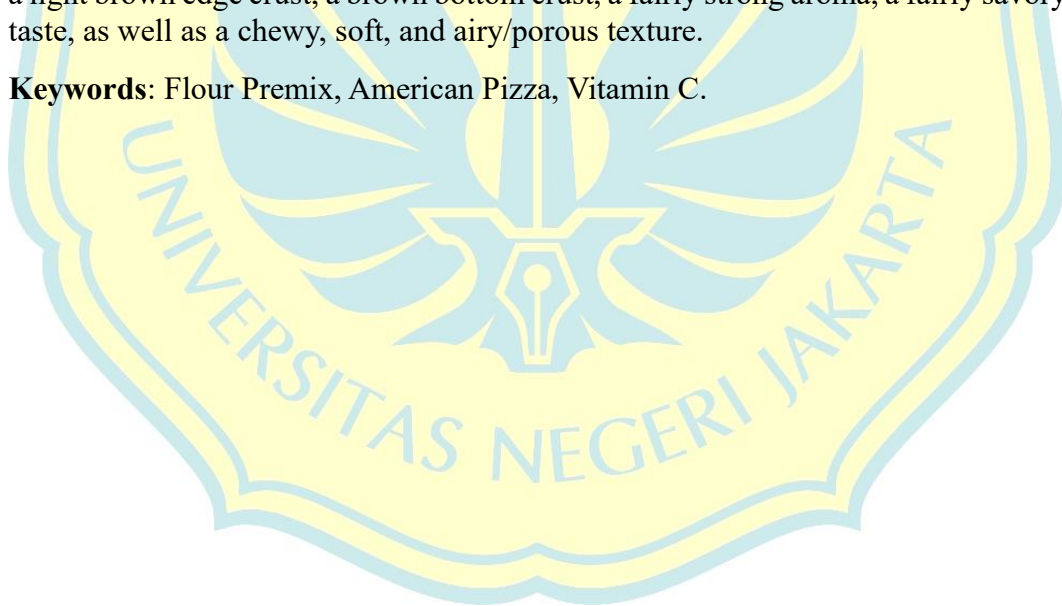
MUHAMMAD RAFLI ABIYU

Advisor : Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes and Efrina, S.TP., M.Sc

ABSTRACT

This study aims to develop an American pizza premix flour formulation with the addition of Vitamin C to analyze the sensory profile characteristics of the American pizza product. The research methodology employed is an experimental method with three variations of Vitamin C concentration: 0.0006%, 0.0008%, and 0.001% by weight of wheat flour. Sensory quality evaluation was conducted by 10 expert panelists consisting of 5 expert lecturers from Universitas Negeri Jakarta and 5 industry experts. The evaluated sensory aspects included the physical characteristics of the premix flour (color, aroma, and powder texture), crust color (edge and bottom), bread aroma, savory taste, and texture (chewy, soft, and airy/porous). The physical test results of the premix flour indicated that all variations produced a dry dough powder that was homogeneous, dull white in color, with a neutral aroma and taste characteristic of wheat flour. After baking, the results showed that the addition of 0.001% Vitamin C was the best formulation, producing a light brown edge crust, a brown bottom crust, a fairly strong aroma, a fairly savory taste, as well as a chewy, soft, and airy/porous texture.

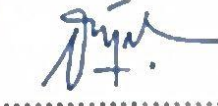
Keywords: Flour Premix, American Pizza, Vitamin C.



**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Muhammad Rafli Abiyu
 NIM : 1524422048
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Pengembangan Tepung *Premix American Pizza* Dengan Penambahan Vitamin C

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus* * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 3 Agustus 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.	
	NIDN. 0004026407	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Efrina, S.TP., M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan Pengelolaan
 Jasa Makanan



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
 NIDN. 0014097407

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 3 Agustus 2026

Yang membuat pernyataan



Muhammad Rafli Abiyu

No. Reg. 1524422048



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Rafli Abiyu
NIM : 1524422048
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : rafliabiyu906@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (... ..)

yang berjudul :

Pengembangan Tepung Premix American Pizza Dengan Penambahan Vitamin C

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 12 Agustus 2026

Penulis

(Muhammad Rafli Abiyu)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengembangan Tepung *Premix American Pizza* dengan penambahan Vitamin C ”** dengan baik. Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat menempuh ujian tingkat Sarjana Terapan (S.Tr.Par) pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari do’a, dukungan, dan bimbingan yang diberikan dari berbagai pihak baik. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. Selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd Selaku Dosen Pembimbing Akademik Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Sesi 2, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes dan Efrina, S.TP., M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan dan dukungan dalam penulisan proposal skripsi ini.
4. Seluruh dosen, Tenaga Pendidikan dan Laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan bimbingan selama perkuliahan.
5. Keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan, motivasi, kasih sayang dan doa sepanjang penulisan skripsi ini.

Saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 14 Agustus 2026

1524422048

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Fokus Penelitian.....	4
1.3 Perumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kerangka Teoritik.....	6
2.1.1 Kualitas sensoris	6
2.1.2 Panelis penilai kualitas sensoris.....	7
2.1.3 <i>Pizza</i>	9
2.2 Produk yang dikembangkan.....	21
2.2.1 Premix	21
2.2.2 Vitamin C	23
2.2.3 Penelitian yang relevan	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	26
3.3 Bahan dan atau Peralatan yang digunakan.....	26
3.3.1 Bahan	26
3.3.2 Alat	29
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	31
3.4.1 Analisis Kebutuhan	32

3.4.2 Sasaran Produk.....	32
3.4.3 Rancangan Produk	32
3.4.4 Uji Coba Formulasi <i>Pizza</i>	32
3.4.5 Uji Coba Formulasi <i>Pizza</i> Dengan Variasi Komposisi Vitamin C	34
3.4.6 Uji Pembuatan Tepung <i>Premix American Pizza</i>	37
3.5 Instrumen	38
3.5.1 Kisi-kisi Instrumen.....	39
3.5.2 Validasi Instrumen.....	39
3.6 Teknik Pengumpulan Data	41
3.7 Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL PRODUK.....	44
4.1 Hasil Pengembangan.....	44
4.2 Kelayakan Produk <i>American Pizza</i>	44
4.2.1. Warna Bagian pinggir.....	44
4.2.2. Warna Bagian Bawah	45
4.2.3. Aroma Roti	47
4.2.4. Rasa Gurih.....	48
4.2.5. Tekstur Liat	49
4.2.6. Tekstur Lembut	50
4.2.7. Tekstur Rongga	51
4.2.8 Hasil Overall <i>American Pizza</i>	53
4.2.9 Rekapitulasi Hasil <i>American Pizza</i>	54
4.3 Kelayakan Produk Tepung <i>Premix American Pizza</i>	54
4.3.1. Warna Fisik Tepung.....	54
4.3.2. Aroma Khas Tepung.....	56
4.3.3. Rasa Tepung	57
4.3.4. Tekstur Kerataan	58
4.3.5 Hasil Overall Tepung <i>Premix American Pizza</i>	59
4.3.6 Rekapitulasi Hasil Tepung <i>Premix American Pizza</i>	60
4.4 Pembahasan.....	60
BAB V KESIMPULAN.....	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran.....	64

DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	68



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Penelitian yang relevan	24
3.1	Bahan bahan pembuatan <i>Premix Amrtican Pizza</i>	27
3.2	Alat alat pembuatan <i>Premix American Pizza</i>	29
3.3	Uji Coba formulasi standard <i>American Pizza</i>	33
3.4	Uji Coba formulasi <i>Premix American Pizza</i>	34
3.5	Uji coba tahap 1 formulasi <i>Premix American Pizza</i>	35
3.6	Uji coba tahap 2 formulasi <i>Premix American Pizza</i>	35
3.7	Uji coba tahap 3 formulasi <i>Premix American Pizza</i>	36
3.8	Uji coba tahap 4 formulasi <i>Premix American Pizza</i>	37
3.9	Kisi kisi Instrumen <i>American Pizza</i>	38
3.10	Kisi kisi Instrumen Tepung <i>Premix American Pizza</i>	38
3.11	Instumen Penelitian <i>American Pizza</i>	39
3.12	Instumen Penelitian Tepung <i>Premix American Pizza</i>	40
4.1	Hasil pengujian aspek warna bagian pinggir	43
4.2	Hasil pengujian aspek warna bagian bawah	45
4.3	Hasil pengujian aspek aroma roti	46
4.4	Hasil pengujian aspek rasa gurih	47
4.5	Hasil pengujian aspek tekstur liat	48
4.6	Hasil pengujian aspek tekstur lembut	49
4.7	Hasil pengujian aspek tekstur berongga	51
4.8	Hasil rekapitulasi data <i>American Pizza</i>	53
4.9	Hasil pengujian aspek warna fisik tepung	54
4.10	Hasil pengujian aspek aroma khas tepung	55
4.11	Hasil pengujian aspek rasa khas tepung	56
4.12	Hasil pengujian aspek tekstur kerataan	57
4.13	Hasil rekapitulasi data tepung <i>Premix American Pizza</i>	59

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	<i>American Pizza</i>	10
2.2	<i>Italian Pizza</i>	10
2.3	Tepung Terigu Protein Tinggi	12
2.4	Air	12
2.5	Minyak	13
2.6	<i>Dough Blend</i>	14
2.7	Ragi Instan	15
2.8	Gula Halus	16
2.9	Garam	17
2.10	Susu Bubuk	18
2.11	Bagan alir pembuatan Pizza Hut	20
2.12	<i>American Pizza</i>	22
2.13	Bagan alir pembuatan <i>Premix American Pizza</i>	23
2.14	Vitamin C	24
3.1	Tepung protein tinggi	27
3.2	Air	27
3.3	Ragi	27
3.4	Gula halus	27
3.5	Minyak	28
3.6	Susu bubuk	28
3.7	Garam	28
3.8	Vitamin c	28
3.9	<i>Scale</i>	29
3.10	<i>Bowl</i>	29
3.11	<i>Oven</i>	29
3.12	<i>Rolling pin</i>	30
3.13	<i>Scraper</i>	30
3.14	<i>Mixer</i>	30
3.15	<i>Cutting board</i>	30
3.16	<i>Pizza pan</i>	31
3.17	Uji coba standard <i>Pizza</i>	33
3.18	Uji coba standard <i>Premix Pizza</i>	34
3.19	Uji coba tahap 1	35
3.20	Uji coba tahap 2	36
3.21	Uji coba tahap 3	36
3.22	Uji coba tahap 4	37
3.23	Uji coba tepung <i>Premix</i>	38
4.1	Diagram Overall <i>Pizza</i>	52
4.2	Diagram Overall Tepung	58