

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam beberapa dekade terakhir, Indonesia mengalami transformasi gaya hidup yang signifikan seiring dengan derasnya arus globalisasi dan urbanisasi. Perubahan ini turut memengaruhi pola konsumsi masyarakat, terutama dalam pemilihan jenis makanan yang kini cenderung beralih ke produk-produk kuliner barat. Salah satu komoditas yang menunjukkan pertumbuhan pesat adalah *pizza*. Berdasarkan data pendapatan *Pizza hut* tahun 2025 mengalami kenaikan yang pada tahun 2024 sebanyak 2.631.33 miliar rupiah menjadi 2.880.76 miliar rupiah (sumber: IDX, Annual Report *Pizza Hut* 2025). *Pizza* yang semula dipandang sebagai makanan mewah bagi kalangan tertentu, kini telah bertransformasi menjadi pilihan konsumsi sehari-hari bagi berbagai lapisan masyarakat. Popularitas *pizza* di Indonesia didorong oleh kemudahan akses melalui platform pesan-antar digital serta strategi adaptasi rasa yang dilakukan oleh produsen untuk menyesuaikan diri dengan selera lokal.

Fenomena ini tercermin dari menggambarkan pola konsumsi masyarakat Indonesia terhadap makanan cepat saji dan memberikan perspektif yang relevan untuk memahami preferensi konsumen, khususnya dalam kaitannya dengan jenis makanan yang cepat saji. Dari sekian banyaknya makanan cepat saji yang berada di Indonesia, *pizza* menjadi salah satunya (Anugrah, *et.al* 2024). Peningkatan yang tajam dalam aspek jumlah gerai dan perolehan nilai jual tersebut menjadi indikator nyata atas lonjakan konsumsi *pizza* di Indonesia. Dinamika ini menciptakan persaingan pasar yang menarik untuk diteliti, terutama terkait faktor-faktor yang memengaruhi preferensi konsumen di tengah pesatnya perkembangan industri kuliner saat ini.

Seiring dengan berkembangnya pasar, pengetahuan masyarakat Indonesia terhadap variasi *pizza* juga semakin meluas, yang secara garis besar dibedakan berdasarkan karakteristik adonannya. Perbedaan tekstur, ketebalan, dan metode pemanggangan adonan menjadi faktor utama yang menentukan identitas sebuah *pizza*. Karakteristik ini sangat dipengaruhi oleh komposisi bahan penyusun adonan

serta teknik fermentasi yang digunakan, yang kemudian membentuk preferensi spesifik di kalangan penikmat kuliner di Indonesia.

Secara lebih mendalam, dominasi pasar *pizza* di Indonesia terbagi ke dalam dua aliran besar, yaitu gaya Italia (*Italian Style*) dan gaya Amerika (*American Style*). Perbedaan dari *pizza* Amerika dengan *pizza* Italia adalah tekstur kulit atau roti, pada *pizza* Amerika cenderung lebih tebal dan padat sedangkan *pizza* Italia memiliki tekstur kulit atau roti yang tipis (Adiyoga, 2023). Perbedaan mendasar pada struktur ketebalan adonan *pizza* ini menuntut pemahaman teknis yang mendalam pada proses formulasinya agar sesuai dengan standar autentik masing-masing gaya, terutama bagi produsen yang sudah memiliki target pasar tetap.

Namun, mahalnya harga di restoran komersial serta keterbatasan jangkauan wilayah sering kali membuat masyarakat sulit menikmati kedua jenis *pizza* autentik ini. Keterbatasan tersebut akhirnya mendorong gerakan masyarakat untuk meniru proses produksi *pizza* standar industri di lingkungan rumah tangga. Ditambah dengan kemudahan akses informasi digital mengenai teknik pembuatan roti, masyarakat kini dapat mengeksplorasi pembuatan karakter *crust* tebal gaya *American* maupun tipis gaya *Italian* secara mandiri.

Tingginya keberagaman varian tersebut memicu munculnya gaya baru di mana masyarakat tidak lagi hanya berperan sebagai konsumen pasif, melainkan mulai beralih pada fenomena *Do-It-Yourself* (DIY) *pizza* di skala rumah tangga. Pergeseran ini didorong oleh keinginan konsumen untuk mendapatkan pengalaman kuliner yang lebih personal, kreatif, dan terjamin kebersihan bahannya. Melalui konsep DIY, individu memiliki kebebasan untuk mengeksplorasi berbagai jenis bahan dan kombinasi rasa yang tidak selalu tersedia pada menu komersial. Aktivitas ini telah mengubah paradigma masyarakat, menjadikan proses pembuatan *pizza* sebagai bentuk rekreasi kuliner sekaligus solusi konsumsi yang lebih fleksibel di lingkungan keluarga. Sejalan dengan fenomena tersebut, penelitian yang dilakukan oleh Amalia (2023) melalui pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk memahami cara pembuatan *pizza*, namun dengan kreasi rasa varian asli Indonesia.

Meskipun antusiasme terhadap fenomena DIY *pizza* terus meningkat (sumber: Cookpad.Pizza Tahun 2026), dalam praktiknya masyarakat sering kali menghadapi tantangan teknis yang cukup kompleks, terutama dalam mengolah

bagian dasar atau adonan roti. Untuk mencapai karakteristik yang tepat, baik tekstur Amerika *pizza* yang padat maupun Italia *pizza* yang tipis, memerlukan ketelitian dalam pemilihan jenis tepung, komposisi pengembang, hingga ketepatan waktu fermentasi. Sering kali, kegagalan dalam memahami reaksi kimia antara ragi dan gluten menyebabkan hasil akhir adonan menjadi keras atau tidak mengembang dengan sempurna. Kendala teknis ini menjadi isu krusial dalam aktivitas DIY *pizza*, karena kualitas adonan merupakan penentu utama keberhasilan produk kuliner ini sebelum masuk ke tahap pemberian *topping* dan pemanggangan.

Selain kendala pada proses fisik pengolahan, hambatan dalam aktivitas DIY *pizza* juga terjadi karena terbatasnya akses masyarakat terhadap literasi kuliner yang mendalam mengenai fungsi spesifik setiap bahan. Banyak konsumen mandiri yang tidak menyadari bahwa perbedaan jenis tepung atau kualitas air dapat secara drastis mengubah struktur jaringan gluten dalam adonan Mudjajanto & Yulianti (2006). Tanpa adanya panduan yang terstandarisasi, upaya untuk bereksperimen di dapur sering kali berakhir pada pemborosan bahan baku karena hasil akhir yang tidak layak konsumsi.

Oleh karena itu membuat adonan yang baik merupakan fondasi utama yang menentukan keberhasilan sebuah *pizza*. Ketika tekstur roti yang dihasilkan tidak sesuai dengan ekspektasi, hal tersebut tidak hanya merusak cita rasa secara keseluruhan, tetapi juga menghilangkan nilai kepuasan emosional yang diharapkan dari konsep DIY (*Do It Yourself*). Diperlukan sebuah tinjauan mendalam mengenai faktor-faktor yang sering kali menyebabkan penyimpangan kualitas pada produksi *pizza* di tingkat rumah tangga.

Kegagalan dalam pembuatan *pizza* dapat terjadi karena tidak adanya standar bahan, resep dan teknik serta kurangnya pengetahuan spesifik tentang faktor-faktor yang dapat mempengaruhi hasil akhir dari *pizza*. Dalam buku *All About Bakery* oleh Henny dan Umar (2024), salah satu faktor yang sering menjadi kegagalan dalam pembuatan *pizza* adalah waktu *proofing* adonan dan ketidakseimbangan komposisi dapat menghambat proses *proofing* dan mempengaruhi rasa. Untuk mempermudah proses pembuatan *pizza*, diperlukan suatu inovasi berupa *Premix pizza* yang dapat meningkatkan efisiensi, kemudahan, serta konsistensi dalam menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. *Premix* merupakan campuran tepung dengan bahan lain

yang dibuat untuk menginstankan sesuatu, sehingga memberikan kemudahan, menghemat waktu dan memperpanjang masa simpan (Hakiki, 2019). Dengan adanya *Premix*, kemungkinan untuk gagal dalam membuat suatu makanan akan lebih sedikit dan mempermudah dalam membuat suatu makanan. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya *Premix* yang beredar di pasaran seperti *Premix crème brulee*, *pancake*, *brownies*, dan *black forest*.

Berdasarkan penelitian sebelumnya diketahui bahwa penambahan vitamin C menghasilkan kenaikan volume *pizza* sebesar 10% serta meningkatkan kekenyalan sebesar 5% (Hruskova *et al*, 2003). Hasil ini diperkuat dengan penelien Shaltout (2024), bahwa Vitamin C dapat meningkatkan kualitas, menstabilkan jaringan gluten dan meningkatkan elastisitas. Berdasarkan hal tersebut penambahan Vitamin C pada *Premix pizza* menjadi sangat penting, namun belum diketahui berapa banyak Vitamin C yang ditambahkan untuk menghasilkan *Premix American Pizza* yang sesuai karena dari kedua penelitian tersebut tidak disebutkan jenis *pizza* yang diteliti.

Penggunaan Vitamin C atau asam askorbat dalam formulasi *Premix pizza* dilakukan dengan tetap memperhatikan regulasi keamanan pangan yang berlaku di Indonesia. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan, asam askorbat memiliki batas aman sebanyak 10 mg/kg. Penentuan kadar Vitamin C dalam penelitian ini merujuk pada batas maksimal penggunaan yang ditetapkan dalam aturan tersebut guna menjamin bahwa inovasi produk yang dihasilkan tidak hanya unggul secara teknis dan fungsional, tetapi juga memenuhi standar keamanan pangan untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas.

1.2 Fokus Penelitian

Fokus penelitian ini adalah Pengembangan *Premix* dengan penambahan Vitamin C pada pembuatan *American pizza* serta uji sensoris berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.3 Perumusan Masalah

Bagaimana formulasi tepung *Premix pizza* dengan penambahan Vitamin C yang memiliki kualitas sensoris *American pizza* berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur ?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengembangkan Formulasi *Premix American pizza* dengan penambahan Vitamin C yang berkualitas berdasarkan aspek sensoris *American pizza* yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- Menambah wawasan, pengetahuan, dan keterampilan praktis dalam memformulasi *premix* American pizza dengan penambahan Vitamin C untuk meningkatkan kualitas pizza.
- Melatih kemampuan *research & development* (R&D) dalam mengkonversi formulasi adonan basah konvensional menjadi produk *premix* kering yang stabil, praktis, dan siap pakai.

2. Bagi Program Studi

- Menjadi referensi akademis dan alternatif formulasi adonan pizzastandar pada praktikum mata kuliah Pengolahan Roti.
- Menyediakan basis data dan standar produk kontrol yang valid untuk penelitian-penelitian mahasiswa selanjutnya yang berfokus pada substitusi atau inovasi bahan baku pizza.

3. Bagi Masyarakat

- Memberikan kemudahan dan efisiensi waktu bagi masyarakat awam dalam membuat pizza berkualitas restoran di skala rumah tangga secara praktis.
- Membantu masyarakat mendapatkan adonan pizza yang mudah tanpa perlu meracik bahan secara manual.