

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pizza merupakan produk pangan olahan yang memiliki tingkat popularitas tinggi di dunia. Sebagai makanan yang berasal dari Italia, *pizza* telah mengalami perkembangan dan adaptasi di berbagai negara sehingga menjadi salah satu makanan yang paling banyak dikonsumsi secara global sehingga menjadikannya sebagai salah satu produk pangan yang memiliki pangsa pasar luas di industri makanan (Syarbini, 2013). Di Indonesia, produk *pizza* yang beredar di pasaran umumnya dapat dikelompokkan menjadi dua jenis utama, yaitu *pizza* bergaya Italia (*Italian style*) dan *pizza* bergaya Amerika (*American style*). Perbedaan yang paling menonjol antara kedua jenis tersebut terletak pada karakteristik kulit atau *crust pizza*. *Pizza* bergaya Amerika memiliki adonan yang lebih tebal, empuk, dan padat, sedangkan *pizza* bergaya Italia cenderung memiliki *crust* yang lebih tipis dan renyah (Adiyoga, 2023). Perbedaan karakteristik tersebut mengharuskan produsen memahami formulasi bahan serta teknik pengolahan yang tepat agar dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan karakteristik masing-masing jenis *pizza* dan memenuhi ekspektasi konsumen.

Beberapa varian *pizza* yang populer di kalangan konsumen antara lain *Pepperoni*, *Meat Lover*, dan *Cheese Lover* (Stazio, 2021). Popularitas *pizza* di Indonesia didukung oleh keberadaan berbagai restoran *pizza* ternama seperti *Pizza Hut*, *Domino's Pizza*, dan *Papa Ron's Pizza* yang telah dikenal luas oleh masyarakat. termasuk salah satu produk pangan siap saji (*fast food*) yang memiliki tingkat popularitas tinggi dan umumnya mengandung kalori yang cukup besar. Menurut *United States Department of Agriculture* (2020), *pizza* merupakan salah satu makanan yang banyak dikonsumsi dan digemari oleh masyarakat di berbagai belahan dunia. Adonan *pizza* pada umumnya dibuat menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Inam dkk. (2009) menjelaskan bahwa *pizza* adalah produk roti yang dipanggang di dalam oven, umumnya berbentuk bundar pipih, dengan permukaan yang dilapisi saus tomat, keju,

serta berbagai jenis *topping* sesuai dengan preferensi konsumen.

Sebagai salah satu produk roti, *pizza* memiliki karakteristik yang khas dibandingkan dengan produk roti lainnya. Dalam pembuatannya, tepung merupakan bahan utama. Menurut Feryanto (2007), tepung terigu masih menjadi bahan utama dalam pembuatan *pizza*, tepung terigu mengandung protein 8,0% dan mengandung pati dalam jumlah tinggi. Selain itu, pengembangan adonan juga membutuhkan proses fermentasi yang optimal (Syarbini, 2013).

Keanekaragaman varian *pizza* tersebut turut mendorong munculnya tren baru di masyarakat, yaitu pergeseran dari peran konsumen pasif menjadi aktif melalui konsep *Do-It-Yourself* (DIY) dalam pembuatan *pizza* di rumah. Fenomena ini dipicu oleh keinginan konsumen untuk memperoleh pengalaman kuliner yang lebih personal, kreatif, serta menjamin kualitas dan kebersihan bahan yang digunakan. Melalui pendekatan DIY, individu memiliki keleluasaan untuk mengeksplorasi berbagai bahan dan kombinasi rasa yang mungkin tidak tersedia pada produk komersial. Aktivitas ini kemudian mengubah cara pandang masyarakat terhadap *pizza*, dari sekadar makanan siap saji menjadi bagian dari rekreasi kuliner sekaligus alternatif konsumsi yang lebih fleksibel dalam lingkungan keluarga. Sejalan dengan perkembangan tersebut, penelitian yang dilakukan oleh Amalia (2023) melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk mengkaji proses pembuatan *pizza* dengan inovasi cita rasa khas Indonesia. Ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan terus berkembang seiring dengan meningkatnya tuntutan masyarakat terhadap produk pangan yang praktis dan efisien. Di era perkembangan teknologi, kebutuhan akan bahan pangan yang mudah diolah semakin meningkat, salah satunya adalah produk tepung *premix*.

Tepung *Premix* merupakan produk instan dengan komposisi campuran beberapa jenis tepung yang digunakan untuk membuat suatu bahan makanan (Santosa & Widowati, 2005). *Premix* biasanya mengandung bahan utama maupun bahan tambahan seperti tepung, gula, vitamin, mineral, atau bahan pengembang yang telah ditakar sesuai kebutuhan (Kurniawati & Agustina, 2024). Beberapa contoh produk tepung *premix* yang ada di pasaran antara lain tepung *premix brownies*, es krim, *cookies*, *pancake*, dan lainnya.

Produk *premix* memiliki berbagai keunggulan, antara lain memberikan kemudahan dalam proses pengolahan, menghemat waktu produksi, serta mampu menghasilkan produk dengan mutu yang lebih konsisten. Salah satu produk yang berpotensi dikembangkan dalam bentuk *premix* adalah *pizza*, mengingat makanan ini memiliki tingkat kesukaan yang tinggi dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Meskipun demikian, pembuatan *American pizza* sulit dan produk *premix American pizza* masih relatif terbatas di pasaran dan penelitian yang membahas pengembangan formulasi *premix pizza* juga masih belum banyak dilakukan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Abiyu, M. R. (2026), telah berhasil membuat *premix pizza* dengan penambahan vitamin C, yaitu sebesar 0,0006%, 0,0008%, dan 0,001%, yang telah dinyatakan layak untuk dikembangkan pada tahap penelitian selanjutnya melalui uji daya terima konsumen. Meskipun formulasi *premix pizza* telah dinyatakan layak, tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut masih perlu dikaji lebih lanjut, khususnya berdasarkan atribut sensori yang meliputi warna, aroma, cita rasa, serta karakteristik tekstur produk.

Evaluasi ini penting karena keberhasilan suatu produk pangan di pasar tidak hanya ditentukan oleh tingkat kepraktisannya, tetapi juga oleh kesesuaiannya dengan preferensi konsumen. Produk yang mudah diolah belum tentu memiliki tingkat penerimaan yang tinggi apabila karakteristik sensorinya tidak sesuai dengan harapan konsumen (Muhammad dkk., 2021). Menurut Jayadi Indah Y. (2022), daya terima merupakan tingkat penerimaan individu terhadap suatu produk yang dapat ditunjukkan melalui rasa suka maupun tidak suka terhadap produk yang dipengaruhi oleh respons pancaindra, seperti penglihatan, penciuman, pengecap, dan perabaan. Sementara itu, Bektiningrum (2020) menyatakan bahwa pengujian daya terima konsumen bertujuan untuk mengetahui sejauh mana konsumen dapat menerima, menyukai, serta memiliki keinginan untuk menggunakan atau membeli suatu produk. Oleh karena itu, pengujian daya terima menjadi salah satu tahapan penting dalam penelitian pangan, pemasaran, dan pengembangan produk.

Dalam penelitian ini, penilaian daya terima konsumen terhadap produk *premix pizza* dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk *premix*

pizza yang dikembangkan. Penilaian mencakup beberapa atribut sensori dan atribut produk, yaitu warna, aroma, rasa, bentuk, tekstur, kemasan, serta harga jual. (Nur dkk. 2019) menyatakan bahwa semakin baik kualitas dan daya tarik suatu produk, maka semakin besar peluang produk tersebut diterima oleh konsumen. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian mengenai daya terima konsumen terhadap produk *pizza* dengan formulasi *premix pizza* perlu dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dikembangkan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam penyempurnaan formulasi serta pengembangan produk *american pizza* dengan penggunaan *premix pizza* agar lebih sesuai dengan kebutuhan, preferensi, dan selera konsumen, sekaligus meningkatkan potensi produk untuk dipasarkan secara lebih luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penelitian ini bagaimana “Daya Terima Konsumen Produk *American Pizza* Dengan Penggunaan Tepung *Premix*” berdasarkan aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna?

1.3 Tujuan Peneitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditetapkan, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui daya terima konsumen produk *premix american pizza* terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.4 Kegunaan Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis
 - a. Menambah pengetahuan dalam bidang seni kuliner khususnya pengembangan produk makanan instan seperti *premix pizza*.
 - b. Dapat menambah ilmu pengetahuan makanan bagi mahasiswa program studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan pada mata kuliah Pengolahan Roti.

2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat luas tentang produk *premix pizza* yang telah dikembangkan dengan penambahan vitamin c.

3. Bagi Program Studi

- a. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber referensi bagi penelitian berikutnya serta menjadi bahan pendukung dalam pengembangan pembelajaran pada mata kuliah Pengolahan Roti.
- b. Penelitian ini dapat menambah wawasan pengetahuan daya terima masyarakat dan metode yang tepat yang akan digunakan dalam membuat produk *premix pizza*.

