

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Pizza* merupakan hidangan yang berasal dari Italia yang memiliki bentuk bulat dan pipih kemudian dipanggang di oven. Biasanya *pizza* diberi saus tomat di atasnya dan juga diberi *topping* seperti keju, ham, paprika, jamur, daging, bawang bombay, dan masih banyak lagi. Adonan *pizza* yang dijual pada umumnya berbahan dasar tepung terigu. *Pizza* memiliki tekstur yang renyah pada bagian luarnya dan lembut pada bagian dalamnya (Lestari, 2020).

Tepung terigu berasal dari biji gandum yang kemudian diproses dan digiling sampai halus (Kirana, 2022). Saat ini tepung terigu merupakan bahan dasar makanan yang sering digunakan di Indonesia. Oleh karena itu kebutuhan gandum meningkat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia. Namun gandum sulit untuk tumbuh di Indonesia disebabkan kontur tanah dan juga iklim tropis. Karena hal tersebut Indonesia perlu mengimpor gandum dari negara lain salah satunya Australia (Nurhalimah, 2019). Mengonsumsi terlalu banyak tepung terigu dapat berdampak buruk pada kesehatan seperti diabetes, obesitas, hipertensi, jantung, kanker (Simamora, 2023). Singkong dapat menjadi salah satu alternatif untuk menggantikan tepung. Hal ini dikarenakan singkong sangat mudah ditemukan dan ditanam di Indonesia juga memiliki harga yang terjangkau. Menurut Sulistiyowati (2023), Indonesia menduduki urutan keempat di dunia sebagai negara penghasil singkong. Singkong memiliki banyak nutrisi dan juga serat. Kandungan nutrisi pada singkong setiap 100 gramnya yaitu 121 kalori, karbohidrat 34 gram, protein 1,20 gram, air 62,5 gram, kalsium 33 miligram, fosfor 40 gram, vitamin c 30 milligram, dan besi 0,70 milligram

Singkong terdapat beberapa jenis di Indonesia, namun yang mudah ditemukan di pasar yaitu singkong putih dan singkong mentega. Singkong putih memiliki tekstur yang legit, memiliki kulit luar yang mulus, dan dagingnya berwarna putih. Sedangkan singkong mentega memiliki tekstur lembut dan kenyal, daging berwarna kuning dan kulit luarnya mulus berwarna cerah (NCC Indonesia, 2020). Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui varietas singkong yang tepat untuk kombinasi adonan *pizza*.

Dalam pembuatan *pizza* menggunakan singkong dilakukan 2 metode pemasakan yang berbeda yaitu direbus dan dikukus. Menurut Lyliana (2021), singkong yang dikukus akan membutuhkan waktu yang lebih lama yaitu sekitar 60 menit dan akan menghasilkan tekstur yang empuk dan tidak berserat. Singkong yang direbus hanya membutuhkan waktu sekitar 20 menit dan singkong akan memiliki tekstur empuk dan pulen namun terkadang agak berserat. Saat ini juga banyak olahan makanan yang berbahan dasar singkong sebagai pengganti tepung seperti brownies singkong (Suesilowaty 2021), pizza singkong (Dani, et.al, 2021) dan masih banyak lagi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- 1) Bagaimana pengaruh varietas singkong terhadap sifat sensori (tekstur, rasa, penampilan, aroma) produk *pizza* ?
- 2) Bagaimana pengaruh metode pemasakan singkong (direbus atau dikukus) terhadap sifat sensori (tekstur, rasa, penampilan, aroma) produk *pizza* ?
- 3) Manakah kombinasi metode pemasakan dan varietas singkong yang paling dapat diterima konsumen?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

- 1) Mengidentifikasi dan menganalisis bagaimana berbagai varietas singkong mempengaruhi sifat sensori (tekstur, rasa, penampilan, aroma) produk *pizza*.
- 2) Mengevaluasi bagaimana metode pemasakan yang berbeda (direbus atau dikukus) mempengaruhi sifat sensori (tekstur, rasa, penampilan, aroma) produk *pizza*.
- 3) Mengidentifikasi kombinasi varietas singkos dan metode pemasakan yang paling disukai dan diterima oleh konsumen berdasarkan uji hedonik sehingga menghasilkan pizza dengan kualitas sensori terbaik.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

- 1) Mendapatkan informasi tentang pengaruh varietas singkong terhadap sifat sensori (tekstur, rasa, penampilan, aroma) produk *pizza*.
- 2) Mendapatkan informasi tentang pengaruh metode pemasakan singkong (direbus atau dikukus) terhadap sifat sensori (tekstur, rasa, penampilan, aroma) produk *pizza*.
- 3) Mendapatkan informasi tentang kombinasi metode pemasakan dan varietas singkong yang paling disukai dan dapat diterima konsumen.