

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pizza

Pizza merupakan hidangan asal Italia yang berbentuk bulat pipih dan dipanggang di oven. Pada umumnya *pizza* dilumuri saus tomat dan keju serta diberi *topping* seperti pepperoni, ham, paprika, jamur, daging, bawang bombai. Pada awalnya, *pizza* hanya dilumuri saus tomat, diberi topping keju dan juga daun basil yang melambangkan warna bendera Italia dan dikenal dengan nama *Pizza Margherita*. Namun semakin lama *pizza* mengalami perkembangan sehingga disajikan dengan beragam topping seperti *Pizza Marinara*, *Neapolitan*, *Sicilia*, dan masih banyak lagi (Lestari, 2020).

Pizza biasanya terbuat dari tepung terigu, garam, air, *yeast*, *bread improver*, dan juga minyak. Cara membuat *pizza* juga mudah dengan mencampurkan semua bahan kecuali air dan garam kemudian masukkan air sedikit demi sedikit. Setelah itu masukkan garam dan aduk sampai kalis. Kemudian adonan di pipihkan dan dibentuk bulat lalu diberi topping dan panggang di oven.

Menurut Fitria (2013), *pizza* memiliki karakteristik yang dapat dilihat dari tekstur, rasa, aroma, dan warnanya. Pada umumnya *pizza* memiliki tekstur yang renyah pada bagian luarnya namun pada bagian dalamnya empuk. Rasa dari *pizza* sendiri yaitu gurih yang berasal dari *topping* keju *mozzarella*. Aroma khas yang terdapat pada *pizza* berasal dari saus tomat dan topping yang digunakan seperti pepperoni, daging, paprika, keju. Selain itu, warna *pizza* yaitu kuning kecoklatan dan terdapat warna kemerahan dari saus omat yang digunakan.

2.2 Singkong

Menurut Shabrina (2022), singkong merupakan jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat tinggi dan tumbuh dari akar tanaman ketela pohon. Singkong dapat ditemui di berbagai tempat di Indonesia dan banyak makanan olahan yang terbuat dari singkong. Hal ini karena singkong merupakan tanaman yang tergolong paling gampang tumbuh di Indonesia. Singkong bisa tumbuh hampir di semua cuaca, jenis tanah dan daerah.

Singkong mengandung banyak nutrisi bagi tubuh dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Manfaat singkong bagi tubuh yaitu membantu mencegah sembelit, mengendalikan kadar gula darah, memenuhi kebutuhan mineral tubuh, menurunkan kolesterol, dan memenuhi kebutuhan kulit (Shabrina, 2022). Singkong memiliki banyak jenis namun terdapat dua jenis yang paling mudah ditemukan yaitu sebagai berikut:

1). Singkong Putih

Kulit luar pada singkong putih berwarna coklat muda sedangkan pada bagian kulit dalamnya berwarna putih dan warna dagingnya juga berwarna putih. Waktu panen singkong putih yaitu 9-10 bulan. Singkong ini memiliki rasa yang manis dan tekstur yang empuk ketika direbus (Nisa,2017).

2). Singkong Mentega

Bentuk pada singkong mentega umumnya berbentuk lonjong dan kulit pada bagian luarnya berwarna coklat. Pada bagian kulit dalamnya berwarna kuning dan warna dagingnya berwarna kuning. Waktu panen singkong mentega sama dengan singkong putih yaitu 9-10 bulan. Ketika direbus singkong ini akan terasa manis dan juga empuk. Singkong mentega biasanya digunakan untuk membuat tape karena akan menghasilkan tape yang memiliki tekstur tidak terlalu lembek (Nisa, 2017).

Kandungan gizi yang terdapat pada singkong sangat banyak seperti karbohidrat, protein, serat, vitamin, mineral, kalsium, fosfor, magnesium, kalsium. Pada 100 gram singkong mengandung kalori dan karbohidrat yang tinggi yang dapat menjadi sumber energi bagi tubuh ketika mengonsumsinya. Kandungan vitamin yang terkandung pada singkong juga merupakan antioksidan yang bermanfaat untuk mencegah penyakit jantung, melindungi tubuh dari efek radikal bebas, dan mengatasi kerutan di kulit (Titik dan Eka, 2020). Kandungan gizi pada 100 gram singkong putih dan kuning tidak memiliki perbedaan yang jauh dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1 Kandungan Gizi dalam 100 gram Singkong Putih dan Singkong Kuning

Unsur Gizi	Singkong Putih	Singkong Kuning
Kalori (kal)	146	157
Protein (g)	1,2	0,8
Lemak (g)	0,3	0,3
Karbohidrat (g)	34,7	37,9
Kalsium (mg)	33	33
Fosfor (mg)	40	40
Besi	0,7	0,7
Vitamin A (S.I)	0	385
Vitamin B (mg)	0,06	0,06
Vitamin C (mg)	30	30
Air (g)	62,5	60
BDD (%)	85	85

Sumber: Direktorat Gizi. Depkes R.I (2002)

2.3 *Wet Cooking Method*

Pada 100 g singkong mengandung karbohidrat 34,7 g, protein 1,2 g, kalsium 33mg, dan vitamin C 30 mg. Namun setelah singkong dikukus selama 25 menit pada suhu 100°C lalu digoreng terendam pada suhu 180°C selama 45 detik dan dibekukan pada suhu -20°C mengalami perubahan kandungan gizi. Hasil dari proses tersebut yaitu kandungan karbohidrat, lemak, dan proteinnya adalah $35,80 \pm 0,023$ g/100 g, $12,18 \pm 0,017$ g/100 g, $1,14 \pm 0,271$ g/100 g (Saraswati, et al, 2020). Hal ini disebabkan oleh suhu yang digunakan saat proses pemasakan singkong. Metode pemasakan ada tiga metode *wet cooking*, *dry cooking*, *combination cooking*. Metode *wet cooking* merupakan teknik memasak dengan menggunakan cairan. Proses pemasakan singkong pada umumnya ada dua cara yaitu direbus dan dikukus.

2.3.1 Rebus (*Boiling*)

Menurut Abdi (2022), Merebus merupakan teknik masak yang mudah karena hanya perlu merendam makanan ke dalam air yang telah mendidih (100°C). Metode memasak ini memiliki tiga tahap sebagai berikut:

1) Nucleate *boiling*

Nucleate *boiling* adalah karakteristik perebusan yang baru dan mulai muncul gelembung air pada permukaan.

2) Film *boiling*

Proses ini terjadi selama proses perebusan mengalami penguapan. Kemudian pada permukaan cairan akan terdapat susunan uap yang disebut film *boiling*.

3) Transition *boiling*

Transition *boiling* merupakan proses perebusan yang tidak stabil. Hal ini disebabkan oleh terjadinya perubahan temperatur perebusan antara temperatur minimum (film *boiling*) dan temperatur maksimal (nucleation).

Pada proses perebusan akan menurunkan nilai gizi bahan makanan yang terkena air rebusan seperti vitamin-vitamin akan larut di air dan juga proteinnya. Perebusan menyebabkan kadar protein turun akibat suhu yang tinggi sehingga menyebabkan denaturasi protein dan terjadi koagulasi serta menurunkan solubilitasnya (Sundari, et.al., 2015).

2.3.2 Kukus (*Steaming*)

Mengukus merupakan teknik memasak pada wadah tertutup dengan menggunakan uap air panas. Makanan diletakan pada wadah tersebut atau biasa disebut dengan kukusan. Kemudian uap air akan mematangkan makanan tersebut. Teknik masak ini sangat bagus karena tetap mempertahankan rasa asli makanan dan tetap menjaga gizi yang terkandung di dalamnya (Kurniadi, 2017).

Salmatia et al (2020), menyatakan kadar air pada ikan gabus mengalami penurunan ketika dilakukan proses pengukusan. Pada saat proses pengukusan menggunakan pemanasan dengan uap panas dan daging ikan gabus tidak bersentuhan langsung dengan air seperti proses perebusan. Hal ini juga disebabkan oleh lama dan suhu pengukusan yang menyebabkan cairan yang terdapat pada ikan gabus tersebut menguap.

2.4 Analisa Sensori

Analisa sensori merupakan suatu proses untuk menganalisa suatu produk makanan dengan menggunakan indra penglihatan, pendengaran, perasa, penciuman, dan juga sentuhan (Lesaffre, 2023). Menurut Wahyudi dan Firmansyah (2020), untuk melakukan analisa sensori dibutuhkan sampel produk, panelis, dan juga metode penelitian. Terdapat tiga macam pengujian yaitu uji pembedaan, uji deskriptif, dan juga uji afektif. Pada uji afektif terdapat uji hedonik, uji preferensi, uji penerimaan, dan lainnya. Pada pengujian tersebut bersifat subjektif karena panelis menilai produk berdasarkan tingkat kesukaan mereka.

Uji hedonik adalah analisa sensori organoleptik yang biasanya digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan perbedaan kualitas terhadap produk dengan memberikan penilaian. Skala hedonik berdasarkan tingkat kesukaannya contohnya sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka (Stone dan Joel, 2004). Prinsip uji hedonik adalah panelis memberikan nilai tentang tingkat kesukaannya dalam bentuk skala numerik. Skala hedonik akan ditransformasikan menjadi skala numerik yang menggunakan angka menaik berdasarkan tingkat kesukaan dan melalui data tersebut akan dilakukan analisis statistik. Uji hedonik digunakan untuk mendapatkan pendapat konsumen terhadap produk baru sebelum dipasarkan dan mengetahui produk yang paling diminati oleh konsumen (Susiwi, 2009).