

## **BAB V**

### **Penutup**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pizza merupakan makanan jenis roti, namun dengan bentuk, rupa, rasa, dan teknik penyelesaian yang sedikit berbeda. Pizza mempunyai bentuk yang bulat pipih dengan taburan *topping* di atasnya, rasanya yang gurih dan teknik penyelesaiannya dengan loyang yang khusus untuk pizza. Pizza pada UMKM Orlando Pizza Surabaya berbeda dengan produk pizza pada umumnya yang tipis, kering dan cenderung keras. Sedangkan pizza yang di produksi oleh Orlando Pizza cenderung mirip dengan roti yaitu bertekstur lembut, empuk dan tebal.
2. Pengolahan pizza yang berbeda akan menghasilkan produk pizza yang berbeda pula. Hal yang dapat mempengaruhi perbedaan hasil produk pizza seperti dari peralatan yang dipakai, pengukuran bahan, proses pengadukan bahan, suhu pengovenan dan penyimpanan dan bahan yang digunakan.
3. Adanya perbedaan pengolahan pizza oleh UMKM Orlando Pizza Surabaya yang dibandingkan dengan literatur. Perbedaan tersebut seperti penggunaan pelumas untuk adonan pizza, pizza dari Orlando Pizza menggunakan mentega sedangkan literature menggunakan *olive oil*, lalu pada penambahan air dalam pengadonan pizza, adonan pizza dari Orlando Pizza ditambahkan dengan air garam sedangkan berdasarkan literatur dengan penambahan air bersuhu dingin. Kemudian pemanggangan pizza di Orlando Pizza hanya dilakukan sekali dengan durasi 30 menit, sedangkan pada literatur pizza yang diolah dilakukan pemanggangan secara 2 kali dengan waktu 30 detik dan 10-15 menit

#### **B. Saran**

1. Meningkatkan sanitasi pada tempat produksi, alat yang digunakan, dan kebersihan pekerja
2. Memperluas promosi agar semakin dikenal oleh masyarakat luas.