

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

1. Pembuatan pizza ada beberapa hal yang dapat mempengaruhi kualitas pizza diantaranya adalah bahan yang digunakan, peralatan yang dipakai, pengukuran bahan, proses pengadukan bahan, suhu pengovenan dan penyimpanan.
2. Kriteria pizza yang baik dapat dinilai dari hasil analisa kimia dan mikrobiologi. Hasil analisa tersebut harus memenuhi atau mendekati syarat Standar Nasional Indonesia (SNI), tetapi SNI dari pizza belum ada sehingga syarat mutu pizza ini mengacu pada SNI roti manis.
3. Prinsip pembuatan roti dibuat dengan proses yang sama yaitu pencampuran (mixing), fermentasi, pembentukan (proofing), pengempesan (sheeting), pencetakan (molding), pemanggangan (baking), penurunan suhu (cooling) dan pengirisan. Karakteristik umum pizza dapat dilihat dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

B. SARAN

UMKM orlando pizza surabaya diharapkan dapat lebih baik dengan meningkatkan kepedulian terhadap sanitasi, baik itu sanitasi bahan baku, alat, lingkungan serta karyawan, agar dapat menghasilkan kualitas produk yang lebih baik. Dan lebih aktif meningkatkan promosi pada media sosial terkhusus pada media sosial tersebut adalah instagram.