

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Produk pizza secara umum

1. Uraian produk pizza secara umum

Adonan dasar pizza ini pada dasarnya sama dengan adonan dasar dalam pembuatan roti. Pembuatan roti dilakukan dengan adanya fermentasi yang dilakukan oleh ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*) kemudian terdapat bahan penunjang lainnya seperti garam, air dan diakhiri dengan proses pemanggangan (Suryatna, 2015). Proses pembuatan roti sendiri dilakukan melalui beberapa tahapan yang dimulai dengan pencampuran bahan, *proofing* (istirahat), penimbangan, pembulatan, *proofing* setelah pembulatan, pengovenan, pendinginan dan diakhiri dengan pengemasan. Pengovenan merupakan proses penting dalam pembuatan roti. Suhu dan waktu yang digunakan juga bervariasi tergantung dengan jenis roti yang akan dibuat (Astuti, 2015).

Mutu roti ditentukan dari sifat bahan penyusun utamanya. Mutu sensoris roti yang baik dapat dilihat dari sifat bagian luar dan bagian dalam (Wahyudi, 2014). Adapun sifat-sifat eksternal roti yang bermutu baik adalah bentuk roti simetris, tidak bersudut tajam, kulit permukaan berwarna coklat kemerahan dan mengkilat, kulit atas mengembang dengan baik dan ukuran volume roti semakin besar semakin banyak yang menyukai. (Widodo *et al*, 2014). Dan untuk beberapa sifat internal roti yang baik seperti warna bagian dalam roti yang cerah, tekstur roti lembut, pori-pori seragam dan tersebar merata, roti berbau harum khas roti dan tidak berasa adonan roti yang belum matang. Selain itu juga terdapat syarat mutu roti manis berdasarkan Standar Nasional Indonesia (1995) memiliki kadar air maksimum 40%. Kadar air merupakan salah satu parameter penting dalam menentukan mutu roti karena akan mempengaruhi daya tahan roti terhadap penyimpanan. Kadar air yang tinggi akan mempermudah pertumbuhan mikroba pada roti sehingga roti lebih cepat rusak. (Astuti, 2015).

2. Bahan-bahan pembuatan pizza secara umum

a. Tepung terigu protein rendah

Tepun terigu adalah bahan yang paling penting dalam pembuatan sebuah produk pastry. Tepung terigu menghasilkan struktur dan jumlah produk yang banyak pada hasil produksi kue, termasuk roti, kue, biskuit dan patisserie. (Gisslen,2013). Tepung mempunyai karakteristik yang bergantung pada variasi dari proses penggilingan gandum, lokasi tumbuhnya gandum dan kondisi pertumbuhan gandum. Hal yang paling penting untuk diketahui seorang baker adalah ada beberapa gandum yang keras (*hard*) dan ada beberapa gandum yang lunak (*soft*). Tepung berprotein rendah, perlu adanya penambahan susu lebih banyak dibandingkan tepung berprotein tinggi. Dikarenakan dapat menambah penyerapan air dan memperkuat adonan. Susu tersebut berfungsi sebagai bahan penyegar protein tepung sehingga volume roti bertambah (Mudjajanto dan Yulianti, 2004)

b. Ragi

Ragi (yeast) adalah mikroorganisme hidup dari keluarga fungus, spesies *Saccharomyces cerevisiae*. Ragi berfungsi memfermentasi adonan sehingga adonan dapat mengembang dan terbentuk serat atau pori roti. Di dalam proses fermentasi, ragi mengubah gula dan karbohidrat di dalam adonan menjadi gas karbondioksida CO₂ dan alkohol. Terbentuknya CO₂ ini yang menjadikan adonan mengembang dan beraroma harum khas roti ketika dipanggang (Apriyantono, 2009). Gas karbondioksida yang terbentuk kemudian ditahan oleh adonan 25 sehingga adonan menjadi mengembang. Agar mikroorganisme dapat beraktivitas optimal maka beberapa persyaratan harus dipenuhi diantaranya adalah adanya keseimbangan gula, garam, terigu dan air, oksigen cukup tersedia karena mikroorganisme yang hidup bersifat aerob (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

c. Gula

Gula sangat penting peranannya dalam pembuatan roti, diantaranya sebagai makanan ragi, memberi rasa, mengatur fermentasi, memperpanjang umur roti, menambah kandungan gizi, membuat tekstur roti menjadi lebih empuk, memberikan daya pembasah pada roti dan

memberikan warna cokelat yang menarik pada roti (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Jenis gula yang biasa digunakan adalah gula tebu atau sukrosa yang digunakan sebagai pemanis. Ragi memerlukan gula dalam proses fermentasi. Gula yang tersisa selama proses fermentasi disebut sisa gula. Sisa gula dan garam akan mempengaruhi pembentukan warna coklat pada kulit roti dan pembentukan rasa. Pada umumnya gula dipakai untuk memberikan rasa manis pada produk, namun mempengaruhi tekstur dan kenampakan (Sulistyo, 1999). Menurut Wahyudi (2003) gula pasir yang biasa digunakan dalam pembuatan roti dapat berbentuk kristal maupun berbentuk tepung. Penggunaan gula pada roti memiliki tujuan seperti menyediakan makanan untuk ragi atau dalam fermentasi, membantu pembentukan krim dari campuran, memperbaiki tekstur produk, membantu mempertahankan air sehingga memperpanjang kesegaran, menghasilkan kulit (crust) yang baik, dan menambah nilai nutrisi pada produk.

d. Susu

Susu pada produk bakery berfungsi membentuk flavor, sebagai bahan pengisi, membentuk struktur yang kuat. Karena dengan adanya protein berupa kasein, membentuk warna karena terjadi reaksi pencoklatan dan menambah keempukan karena adanya laktosa (Koswara, 2009). Keutamaan susu yaitu meningkatkan nilai gizi. Susu juga mengandung protein (kasein), gula laktosa dan mineral kalsium. Susu juga memberikan efek terhadap kulit roti dan memperkuat gluten karena kandungan kalsiumnya (U.S. Wheat Associates, 1983).

e. Minyak zaitun

Minyak zaitun untuk memberi aroma khas pada pizza, tetapi pada dasarnya minyak apapun bisa dipakai untuk membuat adonan kulit pizza menjadi lembap. Minyak biasanya digunakan untuk mengoles permukaan kulit pizza. Saat pizza dipanggang, minyak akan menghantarkan panas dari suhu oven sehingga kulit pizza berwarna keemasan (Imzalfida, 2016).

f. Garam

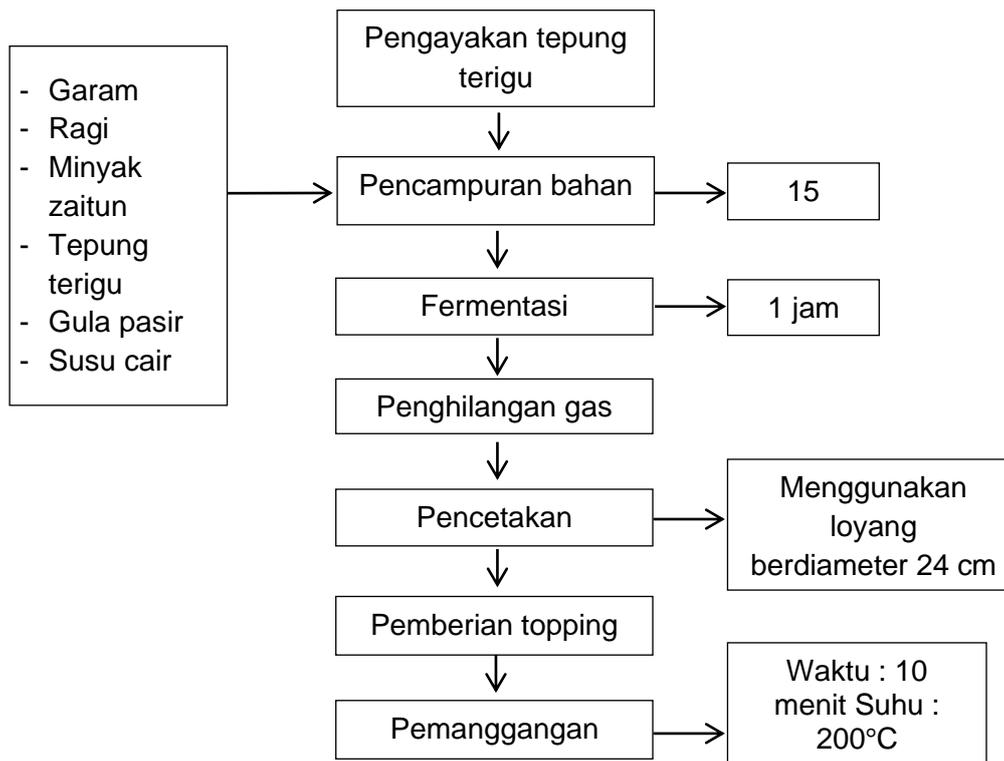
Garam dalam pembuatan roti berfungsi untuk penambah rasa gurih, pembangkit rasa bahan-bahan lainnya, pengontrol waktu fermentasi dari

adonan beragi, penambah kekuatan glutein. Syarat garam yang baik dalam pembuatan roti adalah harus seratur persen larut dalam air, jernih, bebas dari gumpalan dan bebas dari rasa pahit (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

3. Proses Produksi pizza secara umum

Bahan yang perlu disiapkan terdiri dari 350 gram tepung terigu khusus untuk roti dan haluskan tepung dengan mengayak tepung terigu, 11 gram ragi instan, seperempat sendok teh gula pasir, 300 mililiter susu cair, 2 sendok makan minyak zaitun dan setengah sendok teh garam. Langkah pertama adalah campurkan tepung terigu, ragi instan, gula pasi dan susu cair, aduk hingga tercampur, kemudian tambahkan minyak zaitun dan garam kemudian aduk kembali hingga semua bahan tercampur rata. (Diah, 2011).

Langkah kedua yaitu uleni adonan selama 15 menit hingga kalis dan elastis, kemudian bentuk adonan menjadi bulat kemudian tutup dengan plastik rekat atau cling wrap dan diamkan selama 1 jam hingga adonan mengembang 2x lipat. Langkah terakhir yaitu pukul adonan hingga mengempis dan adonan siap dipanggang selama 10 menit dengan suhu 200 derajat celcius. (Diah,2011). Berikut diagram proses produksi pizza secara umum:



Gambar 4. Diagram alir proses produksi pizza secara umum

Sumber : Diah (2011)

B. Produk pizza di UMKM Orlando pizza Surabaya

1. Uraian produk pizza di Orlando Pizza Surabaya

Pizza adalah roti berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang dalam oven dan biasanya disiram saus tomat serta keju dan dengan makanan tambahan lainnya (topping) yang sesuai selera penikmatnya. Jenis topping mozzarella atau keju pizza atau lainnya yang dapat ditaruh diatas pizza adalah daging dan saus, seperti salami dan pepperoni, ham, bacon, buah nanas dan zaitun, sayuran cabai dan paprika, juga bawang Bombai dan jamur. Roti untuk pizza biasanya roti biasa yang bisa diberi tambahan rasa mentega, bawang putih, tanaman obat, herbal atau wijen (Lilly,2009). Pizza diciptakan oleh seorang pembuat roti bernama Raffaele Esposito. Awalnya pizza hanya diberi topping saus tomat, keju dan daun basil yang juga melambangkan warna bendera Italia, yaitu merah, putih, hijau. Pizza ini kemudian dikenal dengan nama Pizza Margherita, yang merupakan nama ratu Italia pada tahun 1800-an, Ratu Margherita Savoia permaisuri dari Kaisar Umberto I. Bertahun-tahun kemudian, pizza dibawa oleh imigran Italia yang berasal dari Napoli ke New York, Amerika Serikat.

Selanjutnya, pizza mulai tersebar ke penjuru Amerika, seperti Chicago dan akhirnya ke seluruh penjuru dunia (Pungky,2012).

Produk pizza pada UMKM ini berbeda dengan pizza-pizza yang ada dipasaran saat ini, yang membedakan produk pizza ini dengan produk yang dijual dipasaran adalah pada adonan doughnya serta konsumen diberi kebebasan untuk menentukan topping yang akan diberikan pada pizza yang dipesannya. Adonan dough ini memiliki hasil akhir produk yang bervolume besar sehingga menghasilkan produk yang bertekstur empuk dan lembut. Pengertian Sweetza sendiri adalah pizza yang identik dengan citarasa manis, dimana UMKM ini menyediakan 12 macam pilihan topping pada produk sweetza ini. 12 macam topping tersebut yaitu dark choco, tiramisu, greentea, cappucino, taro, meses coklat, oreo, choco chips, silverqueen, cha-cha, kitkat dan milo. Sedangkan pizza ini identik dengan citarasa seperti rasa asin dan gurih, dimana UMKM ini menyediakan 12 macam pilihan topping pada produk pizza ini. 12 Macam topping tersebut yaitu vegetarian (pineapple, tomato, bombay, mushroom, sweet corn dan paprica), seaweed, cheese (cube cheese, mozzarella dan double cheddar), shrimp, crab, meatball, tuna, smoked beef, egg, sausage, chicken dan beef.

2. Bahan-bahan pembuatan pizza di Orlando pizza surabaya

a. Tepung terigu protein tinggi

Tepung terigu merupakan unsur susunan adonan roti dan juga menahan bahan-bahan lainnya. Fungsi tepung untuk membangun kerangka kue, mengikat bahan lain, dan mendapatkan tekstur kue yang baik (Almunifah, 2014). Karakteristik yang membedakan terigu dengan tepung-tepung lain adalah kandungan glutennya. Kandungan gluten pada terigu memiliki fungsi untuk membuat adonan menjadi elastis dan mudah dibentuk (Tambunan et al., 2015). Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan roti manis jenisnya yaitu tepung terigu yang berprotein tinggi (*hard wheat*), kandungan proteinnya 11- 12%. Kandungan protein terigu yang semakin tinggi semakin tinggi pengembangan volume roti dan sifat elastisitasnya baik. Tepung terigu yang berprotein tinggi mempunyai ciri-ciri dengan melihat warna agak krem, jika digenggam dengan tangan tepung berserakan, tidak menyatu. Memilih dan menyiapkan tepung

terigu yaitu dengan memilih tepung yang jangka kadaluarsanya masih lama, tidak tengik dan bersih. (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

b. Ragi

Ragi dibutuhkan agar adonan bisa mengembang. Ragi sendiri merupakan mikroorganisme, suatu makhluk hidup berukuran kecil, biasanya dari jenis *saccharomyces cerevisiae* yang digunakan dalam pembuatan roti ini. Pada kondisi air yang cukup dan adanya makanan bagi ragi, khususnya gula maka ragi akan tumbuh dengan mengubah gula menjadi gas karbondioksida dan senyawa beraroma. Gas karbondioksida yang terbentuk kemudian ditahan oleh adonan sehingga adonan menjadi mengembang. (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

c. Shortening

Shortening adalah lemak padat yang memiliki sifat plastis dan kestabilan tertentu, umumnya berwarna putih sehingga sering disebut mentega putih. Bahan ini diperoleh dari pencampuran dua atau lebih lemak, atau dengan cara hidrogenase. Mentega putih ini banyak digunakan dalam bahan pangan terutama dalam pembuatan cake dan kue yang dipanggang. Fungsinya adalah untuk memperbaiki citarasa, struktur, tekstur, keempukan dan memperbesar volume roti atau kue (Winarno, 1997). Mentega berfungsi sebagai pelumas untuk memperbaiki remah roti, memperbaiki sifat pemotongan roti, memberikan kulit roti leleh lunak, dan dapat menahan air sehingga shelf life lebih lama. Selain itu lemak juga bergizi, memberikan rasa lezat, mengempukkan, dan membantu pengembangan susunan fisik roti (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

d. Telur

Telur berpengaruh terhadap tekstur produk patiseri. Telur digunakan untuk menambah rasa dan warna. Telur juga membuat produk lebih mengembang karena menangkap udara selama pengocokan. Putih telur bersifat sebagai pengikat atau pengeras. Sedangkan, kuning telur bersifat sebagai pengempuk (Faridah, 2008). Sifat fungsional telur pada pembuatan roti adalah sebagai daya pengembang, daya pengemulsi, daya koagulasi, dan sebagai daya ikat air serta pembentuk tekstur pada roti (Dewi et al., 2015). Sifat koagulasi (gelasi) yang baik pada putih telur

juga berperan dalam memberikan struktur roti yang kokoh. Selain itu, kuning telur juga mengandung xanthofil yang berperan memberi warna kuning pada roti (Almunifah, 2014). Roti yang lunak dapat diperoleh dengan penggunaan kuning telur yang lebih banyak. Kuning telur banyak mengandung lesitin (emulsifier). Bentuknya padat, tetapi kadar air sekitar 50%. Sementara putih telur kadar airnya 86%. Putih telur memiliki daya creaming yang lebih baik dibandingkan kuning telur (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

e. Garam

Garam pada pembuatan cake berfungsi untuk mempertahankan kelembaban, menurunkan suhu terbentuknya caramel dan membantu mendapatkan warna kulit pada cake yang bagus (Saparinto dan Hidayati, 2006). Garam biasanya digunakan untuk mengurangi rasa manis yang ditimbulkan karena adanya penambahan gula dan membangkitkan rasa maupun aroma (Rukmana, 2015).

f. Air

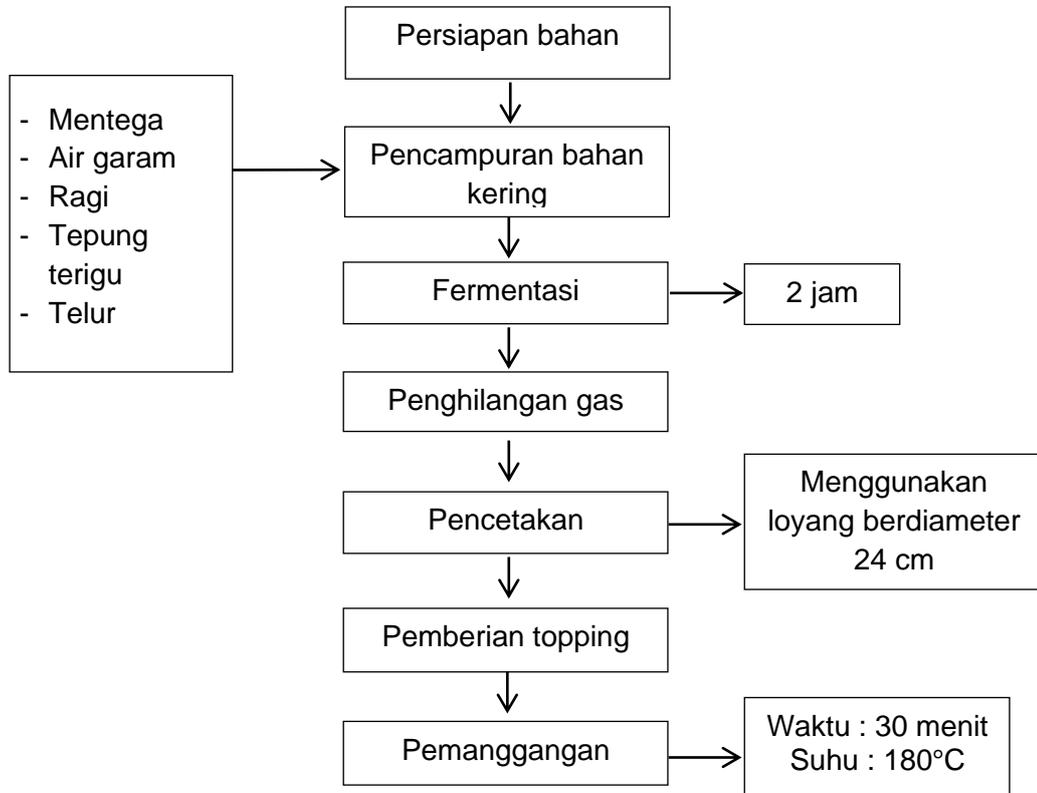
Air berfungsi sebagai penyebab terbentuknya gluten serta pengontrol kepadatan dan suhu adonan pada pembuatan roti. Selain itu air berperan sebagai pelarut garam, penyebar dan pelarut bahan-bahan bukan tepung secara seragam dan memungkinkan adanya aktivitas enzim (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Air yang digunakan sebaiknya memiliki pH 6-9, semakin tinggi pH air maka roti yang dihasilkan baik karena absorpsi air meningkat dengan meningkatnya pH. Selain pH, air yang digunakan harus memenuhi syarat sebagai air minum, diantaranya tidak berwarna, tidak berbau dan tidak beras (Astawan, 2006). Penggunaan air sangat berpengaruh pada kepadatan adonan. Air berfungsi sebagai pelarut bahan-bahan kering dalam proses mixing dan berfungsi untuk membantu terjadinya reaksi pada bahan-bahan yang menghasilkan gas karbondioksida seperti baking soda atau baking powder. Air dapat membangkitkan kelembaban pada cake, dan dengan demikian cita rasa pada cake akan timbul (Royani, 2012). Air merupakan bahan yang penting bagi kehidupan manusia dan fungsinya tidak dapat digantikan oleh senyawa lainnya. Air juga merupakan komponen penting dalam

bahan pangan karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, serta cita rasa makanan (Winarno, 1992)

3. Proses produksi pizza di Orlando pizza surabaya

Tahap pertama yang perlu dipersiapkan adalah bahan adonan dan topping serta peralatan yang dibutuhkan. Beberapa bahan yang dibutuhkan untuk membuat adonan atau *dough* adalah tepung terigu protein tinggi, mentega, air yang sudah dicampur dengan sedikit garam, telur, dan ragi instan. Tahap berikutnya adalah mencampur bahan kering kedalam wadah yang besar yang telah disiapkan, bahan-bahan kering tersebut adalah tepung terigu protein tinggi dan ragi instan, campur kedua bahan tersebut hingga merata. Kemudian masukkan mentega kedalam campuran bahan sebelumnya, kemudian aduk hingga tercampur merata dengan bahan yang lainnya. Setelah adonan sudah tercampur dengan baik masukkan telur dan tuangkan air garam sedikit demi sedikit dan aduk hingga adonan menjadi kalis. Setelah adonan kalis tahap berikutnya adalah mendinginkan adonan selama 2 jam dan ditutup dengan kain. Tunggu hingga adonan mengembang. Setelah adonan mengembang hilangkan udara pada adonan dengan membanting adonan, lakukan proses tersebut hingga didapatkan udara pada adonan berkurang.

Bagi adonan menjadi ukuran 3 pizza regular dan 1 pizza mini, lalu letakkan dalam loyang yang sudah dilapisi dengan margarin, Selanjutnya taburi *topping* diatas adonan pizza yang sudah diletakkan dalam cetakan, *topping* yang diberikan dapat disesuaikan dengan pesanan yang ada. Setelah diberi *topping* pizza dikukus terlebih dahulu selama beberapa saat, lalu dimasukkan dalam oven tangkring selama 30 menit, selanjutnya adalah pengemasan kedalam kardus pizza namun sebelumnya ada perbedaan proses pada proses pemberian topping pada pizza, pada sweetza pemberian topping dilakukan setelah pengovenan namun pada pizza gurih pemberian topping sebelum pengovenan. Untuk tahap terakhir yakni pengemasan dikemas pada kardus yang dialasi dengan kertas putih yang khusus untuk makanan kemudian dimasukkan kedalam tas plastik. Berikut diagram proses produksi pizza di Orlando Pizza Surabaya:



Gambar 5. Diagram alir proses produksi pizza di Orlando Pizza Surabaya

Sumber : UMKM Orlando Pizza Surabaya (2020)