



MODIFIKASI UKURAN PIZZA ISIAN PASTA SAUS RENDANG DENGAN UKURAN SATU GIGIT

Oleh

Vino Alex Andro Susanto¹, Tito Pandu Raharjo²

^{1,2}Jurusan D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom, Bandung

Email: vinoalex@telkomuniversity.ac.id

Abstract

Pizza is a food from Italy that has been widely adapted in Indonesia, including innovation with rendang sauce, a traditional Indonesian dish that is rich in flavor. This study aims to identify the factors that influence the texture of one-bite rendang sauce pasta stuffed pizza, as well as measure consumer preference and acceptability of the product. Some of the main ingredients used were high-protein wheat flour, fermipan, olive oil, and various ingredients used to make pasta and rendang sauce. This study used an experimental method with three independent variables: pizza dough type (thick and thin), pasta type (penne and fusilli), and rendang sauce consistency (liquid and thick). 45 untrained panelists were used in this study to rate the products on a hedonic scale for taste, aroma, appearance, texture, and overall quality. The results showed that the combination of thin pizza, penne pasta, and thick rendang sauce (A2B1C2) received the most positive response from the panelists, especially in terms of texture and overall quality. The conclusion of this study is that the most optimal texture on this one-bite rendang sauce pasta stuffed pizza can be achieved by using a combination of thin pizza, and thick rendang sauce.

Keywords: *Modification, Pizza, Size, One Bite, Rendang Sauce*

PENDAHULUAN

Pizza adalah makanan italia yang berbahan dasar adonan yang terdiri dari tepung terigu berprotein tinggi yang dicampur dengan air yang lalu difermentasikan dengan ragi instan. Pizza merupakan salah satu makanan yang sangat populer di dunia, termasuk di Indonesia. Di Indonesia, banyak sekali orang yang sudah melokalisasi hidangan pizza itu sendiri. Sebagai contoh, salah satu inovasi dari hidangan tersebut adalah pizza dengan saus rendang. Rendang merupakan masakan khas tradisional Indonesia, rendang dikenal rasa yang khas dan tentu sangat kaya rasa. Kombinasi antara pizza dan pasta dengan saus rendang ditambah bentuk yang kecil menciptakan hidangan yang cukup unik yang dapat menarik banyak perhatian konsumen di Indonesia.

Terlepas dari menariknya hidangan tersebut, inovasi ini juga memiliki

tantangannya tersendiri, tantangan terbesar dari hidangan tersebut yaitu ketepatan takstur dari hidangan pizza itu sendiri. Tekstur merupakan faktor penting dari hidangan pizza karena tekstur memiliki pengaruh terhadap kepuasan dari konsumen itu sendiri. Kombinasi antara adonan pizza, pasta dan saus rendang diharuskan untuk seimbang agar dapat menghasilkan sensasi makan pizza yang memuaskan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Nugroho (2017), tekstur merupakan salah satu atribut sensorik penting yang dapat menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk makanan. Penelitian dari Rahmawati (2019) mengenai preferensi konsumen terhadap pizza menunjukkan bahwa varian rasa lokal memiliki potensi pasar yang besar. Namun, penelitian tersebut juga menekankan pentingnya keseimbangan rasa dan tekstur untuk memastikan produk diterima dengan baik.



Tujuan dari adanya penelitian ini adalah untuk menganalisis atau mengidentifikasi faktor-faktor yang berpengaruh terhadap tekstur pizza dengan isian pasta saus rendang satu gigit ini, dengan mengevaluasi keseimbangan tekstur terhadap adonan pizza, dan saus rendang serta pengaruh suhu terhadap ukuran dari pizza itu sendiri, serta menentukan preferensi dari para konsumen terhadap tekstur dari pizza tersebut. Penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan melakukan perbaikan formulasi yang diperuntukan agar membuat tekstur dari pizza ini lebih optimal dan sesuai dengan preferensi para konsumen.

METODE PENELITIAN

Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan pizza ini merupakan tepung terigu dengan protein tinggi, gula pasir, garam, fermipan, dan minyak zaitun. Bahan yang diperlukan untuk membuat pasta yaitu tepung terigu berprotein tinggi, telur, garam dan air. Serta bahan yang digunakan untuk membuat saus rendang yaitu santan kental, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, lengkuas, jahe, serai, daun jeruk purut, daun kunyit, garam, gula merah, asam kandis, minyak goreng, lengkuas, ketumbar, kemiri, pala, merica, dan jinten. Serta bahan lainnya yang dibutuhkan untuk pizza isian pasta saus rendang satu gigit yaitu keju kraft cheddar, dan susu frisian flag full cream. Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu mangkok besar, sendok takar, gelas takar, timbangan, talenan, *rolling pin*, kain bersih, mangkuk sedang, mangkuk kecil, oven, piring besar, loyang, saringan pasta, *plastic wrap*, pisau, sendok, panci besar, blender, spatula kayu, kompor, wadah kecil, dan timbangan.

Tahapan penelitian

Pembuatan Adonan Pizza

Penelitian ini secara garis besar meliputi pembuatan adonan pizza dengan menggunakan tepung terigu berprotein tinggi yang lalu

dicampurkan dengan gula garam serta fermipan kedalam sebuah mangkuk yang besar. Setelah itu, tambahkan kedalam adonan tersebut minyak zaitun dan air hangat yang kemudian aduk hingga tercampur dan menggumpal. Kemudian pindahkan adonan tadi ke permukaan yang sudah ditaburi tepung. Lalu uleni adonan tersebut hingga adonan tersebut menjadi elastis. Setelah adonan tersebut menjadi elastis dan halus fermentasikan adonan tersebut dengan memasukkannya kedalam mangkuk yang sudah diolesi minyak, yang kemudian tutup menggunakan kain bersih dan biarkan dalam suhu ruangan selama 45 menit.

Pembuatan Adonan Pasta

Proses pembuatan adonan pasta sendiri diawali dengan memasukan tepung terigu berprotein tinggi kedalam mangkuk besar, lalu buat lubang di tengah tepung tersebut yang kemudian ditambahkan telur, garam serta air kedalam adonan tersebut yang lalu aduk menggunakan sendok ataupun langsung menggunakan tangan hingga adonan tersebut halus dan elastis, tambahkan lagi sedikit air atau tepung jika diperlukan. Setelah adonan tersebut halus dan tercampur rata masukan kedalam mangkuk bersih dan tutup menggunakan *plastic wrap* yang kemudian diamkan pada suhu ruangan selama kurang lebih 30 menit.

Pembuatan Saus Rendang

Pembuatan saus rendang diawali dengan menghaluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, lengkuas, jahe dan serai. Setelah menghalus tumis bumbu halus tersebut hingga mengeluarkan aroma harum, tuangkan santan kental dan aduk hingga rata. Tambahkan daun jeruk purut, daun kunyit, garam, gula merah dan asam kandis dan aduk hingga saus mengental. Setelah saus rendang tersebut matang, dinginkan saus rendang tersebut sebelum digunakan sebagai saus untuk pizza.

Penilaian Organoleptik

Penilaian organoleptik yang saya terapkan mencakup penilaian rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan nilai keseluruhan dari pizza dengan isian pasta saus rendang satu gigit



.....
ini. Hal tersebut diperuntukan agar dapat menentukan kesesuaian atribut tersebut oleh beberapa konsumen yang diberikan sampel pizza. Pengujian ini memberikan skor panelis terhadap rasa, aroma, tekstur, tampilan, serta nilai keseluruhan dari produk tersebut. Pengujian ini menggunakan 45 orang panelis yang tidak terlatih. Skor penilaian ini berdasar pada kriteria uji hedonik. Dalam tes ini panelis dimintai tanggapan mereka berdasarkan preferensi mereka masing-masing terhadap rasa, aroma, tampilan, serta nilai keseluruhan dari produk tersebut, dan skala yang digunakan untuk rasa adalah 1= sangat tidak enak, 2= tidak enak, 3=biasa, 4= enak, 5=sangat enak. Skala yang digunakan untuk aroma dan tekstur adalah 1=sangat tidak sesuai, 2= tidak sesuai, 3=biasa, 4= sesuai, 5= sangat sesuai. Lalu skala yang digunakan untuk menilai penampilan produk ini adalah 1= sangat tidak menarik, 2= tidak menarik, 3= biasa saja, 4= menarik, 5= sangat menarik. sedangkan skala yang digunakan untuk menilai kualitas secara menyeluruh adalah 1=sangat buruk, 2= buruk, 3=biasa saja, 4= baik, 5= sangat baik.

Penilaian Scoresheet

Beberapa panelis yang diberikan sampel untuk digunakan dalam penelitian ini merupakan panelis yang tidak terlatih namun menyukai hidangan pizza begitu juga dengan rendang sebanyak 45 orang. Adapun skala yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 5 skala : (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) biasa saja, (4) suka, (5) sangat suka. Produk yang digunakan untuk uji ini diberi kode yang kemudian panelis dimintai untuk memberikan penilaian mereka terhadap produk tersebut berupa rasa, aroma, tekstur, tampilan, serta nilai keseluruhan.

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental, eksperimen akan menggunakan tiga variabel bebas yang masing-masing memiliki dua tingkatan yaitu jenis A (adonan pizza : tebal dan tipis), B (jenis pasta : penne dan fusilli), dan C (konsistensi saus rendang :

cair dan kental) yang berakhir dengan adanya delapan jenis unit percobaan. Berikut merupakan rincian delapan jenis kombinasi dari tiga variabel bebas diatas:

1. A1B1C1: Adonan Pizza Tebal, Pasta Penne, Saus Rendang Cair
2. A1B1C2: Adonan Pizza Tebal, Pasta Penne, Saus Rendang Kental
3. A1B2C1: Adonan Pizza Tebal, Pasta Fusilli, Saus Rendang Cair
4. A1B2C2: Adonan Pizza Tebal, Pasta Fusilli, Saus Rendang Kental
5. A2B1C1: Adonan Pizza Tipis, Pasta Penne, Saus Rendang Cair
6. A2B1C2: Adonan Pizza Tipis, Pasta Penne, Saus Rendang Kental
7. A2B2C1: Adonan Pizza Tipis, Pasta Fusilli, Saus Rendang Cair
8. A2B2C2: Adonan Pizza Tipis, Pasta Fusilli, Saus Rendang Kental

Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini diambil dari hasil penilaian uji organoleptik yang diberikan kepada panelis terhadap beberapa variabel yang telah disebutkan pada rancangan penelitian. Data dianalisis menggunakan ANOVA (*Analysis of Variance*) tiga arah untuk menguji dan mengidentifikasi interaksi dari variabel-variabel tersebut, serta untuk menguji pengaruh dari jenis adonan pizza, jenis pasta, dan konsistensi saus rendang terhadap kepuasan dari konsumen itu sendiri. Hasil dari uji organoleptik tersebut kemudian dianalisa kembali secara deskriptif agar dapat menggambarkan tingkat kepuasan dari konsumen mengenai tekstur pizza.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian yang akan dibahas mengenai “analisis ketepatan tekstur pada pizza isian pasta saus rendang dengan ukuran *one bite*” memiliki dua unit pokok bahasan yaitu formulasi resep dan hasil kepuasan konsumen terhadap sampel produk yang disediakan. Berikut merupakan hasil penelitian dari analisis



ketepatan tekstur pada pizza isian pasta saus rendang dengan ukuran *one bite* :

Formulasi resep

Pembahasan dari formulasi resep ini menggambarkan penelitian yang meneliti berbagai macam kombinasi yang digunakan untuk menciptakan pizza dengan isian pasta saus rendang yang optimal. Peneliti memiliki beberapa variabel yang akan diuji meliputi jenis adonan pizza, jenis pasta, dan konsistensi saus rendang. Adapun formulasi resep dari produk pizza isian pasta saus rendang *one bite*, dirincikan sebagai berikut:

Adonan pizza

Tabel 1 Formulasi Resep Adonan Pizza

No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Tepung Terigu	500 gram	Protein tinggi
2	Gula Pasir	1 sendok makan	
3	Garam	1 sendok teh	
4	Fermipan	1 sendok teh	
5	Minyak Zaitun	2 sendok makan	
6	Air Hangat	300 ml	

Sumber: Olahan Peneliti (2024)

Berikut tata cara pembuatan adonan pizza:

1. Masukkan tepung terigu, gula pasir, garam, fermipan, air hangat dan minyak zaitun kedalam mangkok besar lalu aduk hingga rata.
2. Pindahkan adonan ke permukaan datar yang ditaburi tepung lalu ileni hingga adonan menggumpal dan elastis.
3. Oles mangkuk lain dengan menggunakan minyak zaitun, masukan adonan dan tutup dengan kain bersih, lalu diamkan pada suhu ruangan selama

kurang lebih 45 menit agar adonan mengembang.

Adonan Pasta

Tabel 2 Formulasi Resep Adonan Pasta

No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Tepung Terigu	200 gram	Protein tinggi
2	Telur	2 butir	
3	Garam	1 sendok teh	
4	Air	Secukupnya	Temperatur ruangan, digunakan untuk mengatur kelembaban adonan

Sumber: Olahan Peneliti (2024)

Langkah-langkah dalam pembuatan adonan pasta:

1. Masukkan tepung terigu kedalam mangkuk besar serta buat lubang ditengahnya. Lalu tambahkan telur dan garam.
2. Aduk menggunakan sendok hingga adonan tersebut tercampur rata. Bila perlu, tambahkan sedikit air agar adonan tidak terlalu kering.
3. Gunakan *plastic wrap* untuk membungkus adonan, lalu diamkan dalam suhu ruangan selama 30 menit.
4. Ratakan adonan dengan menggunakan rolling pin dan bentuk adonan sesuai dengan bentuk pasta yang diinginkan (*penne* atau *fusilli*).



Saus rendang

Tabel 3 Formulasi Resep Saus Rendang

No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Santan Kelapa	1 liter	Kental
2	Daun Kunyit	1 lembar	Diikat
3	Daun Jeruk	4 lembar	
4	Serai	2 buah	
5	Asam Kandis	2 butir	
6	Minyak goreng	2 sendok makan	
7	Bawang Merah	10 butir	
8	Bawang Putih	5 siung	
9	Cabai Merah	6 butir	Buang biji
10	Cabai Rawit	Secukupnya	
11	Jahe	2 cm	Kupas terlebih dahulu
12	Lengkuas	3 cm	Kupas terlebih dahulu
13	Kunyit	2 cm	Kupas dan bakar terlebih dahulu
14	Ketumbar	1 sendok teh	
15	Kemiri	5 butir	
16	Pala	¼ butir	Haluskan
17	Merica	1 sendok teh	
18	Jinten	½ sendok teh	
19	Garam	secukupnya	
20	Gula merah	50 gram	

Sumber: Olahan Peneliti (2024)

Berikut merupakan langkah-langkah dalam pembuatan saus rendang:

1. Gunakan blender untuk menghaluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, jahe, lengkuas, kunyit, kemiri, jinten, merica, pala, dan ketumbar.
2. Panaskan minyak goreng dalam panci besar dan tumis bumbu yang baru dihaluskan.
3. Masukkan daun kunyit, daun jeruk dan serai, lalu aduk hingga merata.
4. Tuangkan santan kedalam panci lalu aduk hingga merata. Setelah mendidih, masukan asam kandis, gara, dan gula merah, lalu aduk kembali.
5. Gunakan api kecil agar santan tidak pecah, lalu masak hingga saus rendang mengental.
6. Tambahkan kembali gula dan garam jika diperlukan.
7. Setelah saus matang, dinginkan saus sebelum digunakan sebagai saus dalam pizza.

Tabel 3 Formulasi Resep Tambahan Pizza

No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Adonan pizza		Sudah difermentasi
2	Adonan pasta		Siap dimasak
3	Susu Frisian Flag full cream	150ml	
4	Saus rendang		Sudah didinginkan
5	Keju Kraft cheddar	Secukupnya	

Sumber: Olahan Peneliti (2024)

Berikut merupakan cara pembuatan pizza isian pasta saus rendang satu gigit:

1. Rebus pasta penne atau fusilli dalam panci hingga matang, lalu tiriskan menggunakan saringan.



2. Tumis pasta menggunakan sedikit minyak goreng, susu full cream, dan saus rendang yang telah disediakan.
3. Tambahkan garam dan gula jika diperlukan.
4. Aduk hingga saus rendang dan susu full cream meresap kedalam pasta tersebut. Lalu matikan api
5. Ratakan adonan pizza yang telah difermentasi menggunakan rolling pin.
6. Cetak adonan pizza tersebut menjadi beberapa bagian kecil.
7. Bentuk adonan menjadi bulat kecil.
8. Gunakan sendok untuk menambahkan dan meratakan saus rendang.
9. Tambahkan pasta yang telah ditumis pada adonan pizza, dan tambahkan sedikit keju.
10. Masukkan pizza pada loyang, lalu masukan ke oven dengan suhu 200°C (392°F).
11. Periksa pizza setiap 1-2 menit hingga mencapai warna kecoklatan.
12. Keluarkan pizza dari oven ketika telah mencapai kematangan yang diinginkan.

Hasil kepuasan konsumen

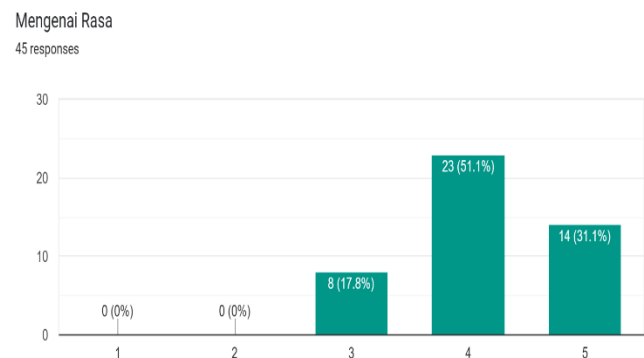
Hasil dari kepuasan konsumen ini mengukur daya terima dari konsumen tersebut. Hasil dari kepuasan konsumen ini diambil dari uji organoleptik terhadap konsumen itu sendiri. Penilaian organoleptik ini diukur mencakup rasa, aroma, tampilan, dan nilai keseluruhan dari pizza dengan isian pasta saus rendang satu gigit, dilanjutkan dengan penjelasan secara deskriptif terhadap rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan kualitas secara menyeluruh. 45 orang panelis tidak terlatih digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan skala hedonik yang ditampilkan sebagai berikut:

1. Rasa: 1= sangat tidak enak, 2= tidak enak, 3= biasa, 4= enak, 5= sangat enak.
2. Aroma dan Tekstur: 1= sangat tidak sesuai, 2= tidak sesuai, 3= biasa, 4= sesuai, 5= sangat sesuai.

3. Tampilan: 1= sangat tidak menarik, 2= tidak menarik, 3= biasa saja, 4= menarik, 5= sangat menarik.
4. Kualitas Secara Keseluruhan: 1= sangat buruk, 2= buruk, 3= biasa saja, 4= baik, 5= sangat baik.

Dengan kriteria skala yang telah disebutkan diatas berikut merupakan hasil penilaian sensorik dari 45 orang panelis tidak terlatih terhadap pizza isian pasta saus rendang satu gigit:

1. Warna

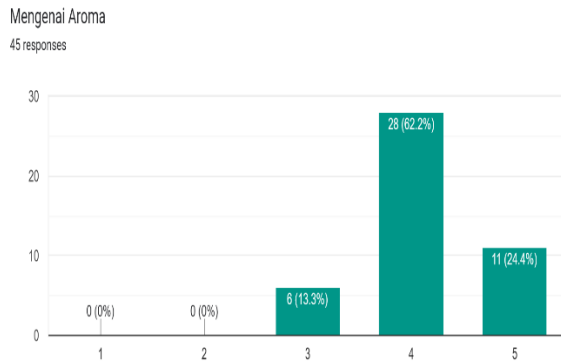


Gambar 1 Penilaian mengenai rasa

Sumber: Olahan peneliti (2024)

Hasil uji organoleptik terhadap pizza isian pasta saus rendang dengan variabel A2B1C2 (adonan pizza tipis, pasta penne, dan saus rendang kental) mendapatkan respon paling positif dibandingkan dengan tujuh variabel lainnya. Pizza yang tipis lebih disukai karena menyerap saus rendang lebih baik dibandingkan dengan pizza dengan adonan tebal. Berdasarkan dengan hasil yang ditunjukkan pada gambar diatas, sekitar 17,8% panelis memberikan nilai tiga (biasa), 51,1% panelis memberikan nilai empat (enak), serta 31,1% panelis memberikan nilai lima (sangat enak). Dari hasil tersebut rata-rata skor yang diberikan panelis untuk penilaian mengenai rasa yaitu 4,14.

2. Aroma

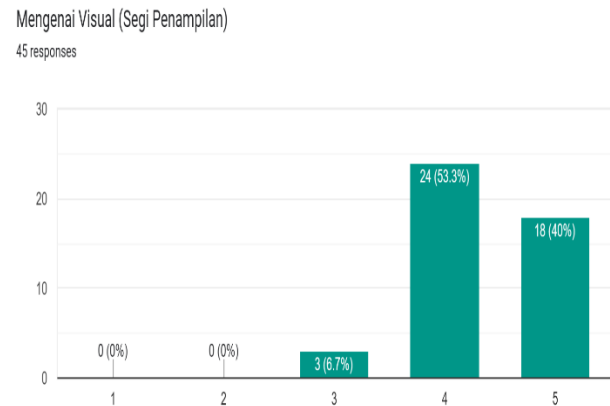


Gambar 2 Penilaian mengenai Aroma

Sumber: Olahan peneliti (2024)

Penilaian panelis terhadap pizza isian pasta saus rendang dengan variabel A1B1C2 (adonan pizza tebal, pasta penne, dan saus rendang kental) merupakan kombinasi yang paling digemari oleh panelis berdasarkan aromanya. Adonan pizza yang tebal dan saus rendang yang kental membuat adonan pizza tidak terlalu menyerap saus rendang tersebut yang menghasilkan aroma yang tidak terlalu menyengat namun tetap memiliki aroma khas saus rendang. Hasil dari gambar diatas menunjukkan ada 13,3% panelis memberikan penilaian tiga (biasa), 62,2% panelis memberikan nilai empat (sesuai), dan 24,4% panelis memberikan penilaian lima (sangat suka) terhadap produl pizza isian pasta saus rendang dengan variabel A1B1C1. Nilai rata-rata yang diberikan panelis terhadap produk pizza isian pasta saus rendang adalah 4,14.

3. Tampilan



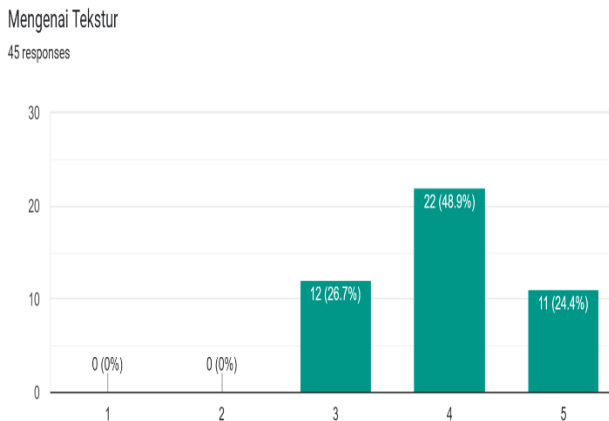
Gambar 3 Penilaian mengenai Tampilan

Sumber: Olahan peneliti (2024)

Sampel pizza isian pasta saus rendang dengan variabel A1B2C2 (adonan pizza tebal, pasta fusilli, dan saus rendang kental) adalah kombinasi yang paling disukai oleh panelis berdasarkan kriteria tampilannya. Bentuk unik dari pasta fusilli dan saus rendang yang kental membuat warna dan bentuk dari pizza tersebut menjadi lebih menarik bagi panelis yang diberikan sampel. Sebesar 6,7% panelis memberikan nilai tiga (biasa saja) terhadap pizza isian pasta saus rendang dengan variabel A1B2C2, sebanyak 53,3% panelis memberikan nilai empat (sesuai), dan 40% panelis yang diberikan sampel pizza isian pasta saus rendang dengan variabel A1B2C2 memeberikan nilai lima (sangat sesuai). Nilai rata-rata yang diberikan panelis terhadap tampilan dari sampel pizza isian pasta saus rendang variabel A1B2C2 cukup tinggi yaitu 4,33.



4. Tekstur

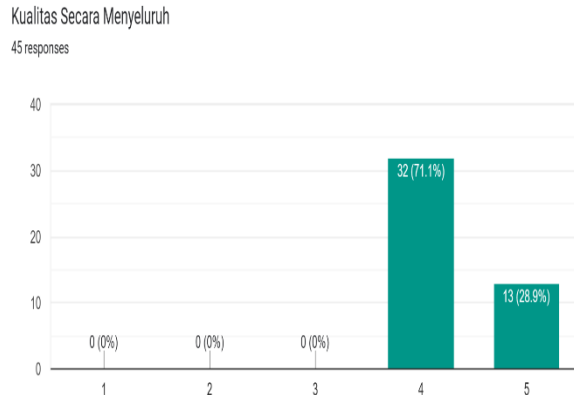


Gambar 4 Penilaian mengenai Tekstur

Sumber: Olahan peneliti (2024)

Penilaian terhadap tekstur yang diberikan panelis terhadap pizza isian pasta saus rendang cukup berbeda-beda yakni karena preferensi masing-masing dari panelis tersebut. Namun, pizza isian pasta saus rendang dengan variabel A2B1C2 (adonan pizza tipis, pasta penne, dan saus rendang kental) memiliki respon yang paling positif dan rata-rata nilai yang paling tinggi diantara variabel lainnya yaitu 4,04. Sebesar 26,7% panelis memberikan nilai tiga (biasa), 48,9% panelis menyukai produk tersebut dan memberikan nilai empat (sesuai), dan 24,4% panelis lainnya sangat menyukai tekstur dari pizza isian pasta saus rendang dengan variabel A2B1C2 dengan memberikan nilai lima (sangat sesuai) terhadap produk pizza isian pasta saus rendang dengan variabel tersebut. Adonan pizza yang tipis dengan saus rendang yang kental memberikan tekstur renyah dan pizza yang tipis juga mampu menyerap rasa dari saus rendang lebih baik dibandingkan oleh adonan pizza yang tebal.

5. Kualitas secara keseluruhan



Gambar 5 Penilaian mengenai kualitas secara menyeluruh

Sumber: Olahan peneliti (2024)

Secara keseluruhan pizza isian pasta saus rendang dengan sampel variabel A1B1C2 (adonan pizza tebal, pasta penne, dan saus rendang kental) memiliki skor nilai rata-rata yang paling tinggi diantara tujuh sampel variabel lainnya, pizza dengan variabel tersebut memiliki skor rata-rata 4,24 dengan 71,1% panelis memberikan nilai empat (baik), dan sebanyak 28,9% panelis sangat menyukai produk pizza isian pasta saus rendang variabel A1B1C2 dengan memberikan nilai 5 (sangat baik).

PENUTUP Kesimpulan

Penelitian ini berhasil mengidentifikasi adanya faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tekstur pizza isian pasta saus rendang satu gigit. Dari delapan kombinasi variabel yang telah diuji, variabel A2B1C2 (adonan pizza tipis, pasta penne, dan saus rendang kental) merupakan kombinasi yang memberikan hasil paling memuaskan dibandingkan dengan tujuh kombinasi variabel lainnya dalam penilaian organoleptik oleh 45 panelis yang diberikan sampel. Adonan tipis dari pizza memberikan tekstur yang renyah dan memungkinkan



.....

penyerapan saus rendang yang lebih baik. Preferensi dari setiap konsumen memperlihatkan pentingnya keseimbangan antara adonan, pasta, dan saus sangat penting untuk menghasilkan produk yang digemari oleh konsumen. Hasil ini dapat menjadi acuan untuk pengembangan produk lokalisasi pizza yang lebih optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Nugroho, A. (2017). Analisis Sensorik dan Penerimaan Konsumen terhadap Produk Makanan. *Jurnal Ilmu Pangan*, 12(3), 25-33.
- [2] Rahmawati, I. (2019). Preferensi Konsumen terhadap Pizza dengan Varian Rasa Lokal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 18(2), 45-56.
- [3] Sumber Olahan Peneliti. (2024). Formulasi Resep Adonan Pizza, Adonan Pasta, dan Saus Rendang. *Data Penelitian*.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN