

ABSTRAK

Pizza merupakan makanan asal Italia yang telah banyak diadaptasi di Indonesia, termasuk inovasi dengan saus rendang, makanan tradisional Indonesia yang kaya akan cita rasa. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi tekstur pizza isi pasta saus rendang sekali makan, serta mengukur kesukaan dan daya terima konsumen terhadap produk tersebut. Beberapa bahan utama yang digunakan adalah tepung terigu berprotein tinggi, fermipan, minyak zaitun, dan berbagai bahan yang digunakan untuk membuat pasta dan saus rendang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan tiga variabel independen: jenis adonan pizza (tebal dan tipis), jenis pasta (penne dan fusilli), dan konsistensi saus rendang (cair dan kental). Sebanyak 45 panelis tidak terlatih digunakan dalam penelitian ini untuk menilai produk berdasarkan skala hedonik untuk rasa, aroma, penampilan, tekstur, dan kualitas keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi pizza tipis, pasta penne, dan saus rendang kental (A2B1C2) mendapatkan respon paling positif dari panelis, terutama dari segi tekstur dan kualitas secara keseluruhan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah tekstur yang paling optimal pada pizza isi pasta saus rendang sekali makan dapat dicapai dengan menggunakan kombinasi pizza tipis, dan saus rendang kental.

Kata Kunci: Modifikasi, Pizza, Ukuran, Satu Gigitan, Saus Rendang