

BAB I**PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang

Pizza adalah makanan Italia yang berbahan dasar adonan yang terdiri dari tepung terigu berprotein tinggi yang dicampur dengan air dan difermentasikan dengan ragi instan. Pizza telah menjadi salah satu makanan yang sangat populer di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Di Indonesia, hidangan pizza telah mengalami pelokalan dengan berbagai inovasi, salah satunya adalah pizza dengan saus rendang. Rendang merupakan masakan tradisional khas Indonesia yang dikenal dengan rasa khas dan kaya akan bumbu. Kombinasi antara pizza dan saus rendang, ditambah dengan ukuran kecil yang memungkinkan untuk sekali gigitan, menciptakan hidangan unik yang menarik perhatian konsumen Indonesia.

Namun, meskipun inovasi ini menarik, tantangan utama yang dihadapi adalah menjaga tekstur pizza agar tetap optimal. Tekstur adalah faktor penting dalam hidangan pizza karena berpengaruh langsung terhadap kepuasan konsumen. Kombinasi adonan pizza, pasta, dan saus rendang harus seimbang untuk menciptakan pengalaman makan yang memuaskan. Evaluasi sensorik, seperti yang dijelaskan dalam jurnal *Sensory Evaluation Technique of Food* (Pop, 2023), merupakan ilmu yang digunakan untuk menganalisis, mendeskripsikan, dan mengukur respons konsumen terhadap produk makanan melalui panca indera. Analisis sensorik ini penting dalam menentukan karakteristik sensorik dan penerimaan konsumen terhadap produk makanan.

Selain atribut sensori, topping juga mempengaruhi tekstur dan rasa pizza. Menurut Afrilian (2021), pizza adalah hidangan roti yang diberi topping saus dan bahan lainnya. Hapari (2018) menambahkan bahwa pizza saat ini memiliki

berbagai macam topping, seperti sate ayam, ayam balado, rendang, dan lainnya. Beberapa penelitian dan resep mengenai pizza dengan saus rendang telah dieksplorasi. Misalnya, Brahim's Indonesian Rendang Sauce sering digunakan sebagai dasar saus untuk pizza dan diterima dengan baik oleh konsumen. Namun, penelitian spesifik mengenai pizza isi pasta saus rendang satu gigitan atau "one bite" belum banyak ditemukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk pizza isian pasta saus rendang satu gigitan ini?
- 2) Bagaimana pengaruh kombinasi adonan pizza, pasta, dan saus rendang terhadap tekstur dan kepuasan konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yang berjudul modifikasi pizza isian pasta saus rendang dengan ukuran satu gigit adalah sebagai berikut:

- 1) Menganalisis dan menentukan daya terima konsumen terhadap produk pizza isian pasta saus rendang satu gigitan.
- 2) Melakukan perbaikan formulasi untuk mengoptimalkan tekstur pizza sesuai dengan preferensi konsumen.