

## Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha *Home Industry*

Rian Andriani<sup>1</sup>, Fitri Khoerunisa<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Akademi Pariwisata Bina Sarana Informatika Bandung  
Jl. Sekolah Internasional no 5 Antapani Bandung

### ABSTRAK

Pizza merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari Italia, yang juga disukai oleh masyarakat Indonesia, buktinya ada beberapa outlet pizza di Indonesia yang cukup laris. Contohnya: Pizza hut, Dominos Pizza dan sebagainya. Pizza memiliki topping yang berbeda-beda, sebagai pilihan variasi rasa. Dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk membuat pizza dari bahan dasar ubi jalar ungu, karena memiliki kandungan gizi antioksidan yang tinggi, dan bahan yang digunakan mudah didapatkan. Peluang usaha pizza ini sangat besar, karena belum ada yang menjual. Penulis mengkreasi pizza dengan bahan dasar ubi jalar ungu sebagai salah satu peluang usaha *home industry*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimental.

**Kata Kunci :** Pizza, Ubi Jalar Ungu, *Home Industry*

### ABSTRACT

*Pizza is one of the typical foods originating from Italy, which is also loved by the Indonesian people, the proof is that there are several pizza outlets in Indonesia that are quite in demand. For example: Pizza Hut, Dominos Pizza and so on. Pizza has different toppings, as a choice of various flavors. From this background, the authors are interested in making pizza from the basic ingredients of purple sweet potato, because it has a high antioxidant nutritional content, and the ingredients used are easy to obtain. This pizza business opportunity is very large, because no one has yet sold it. The author creates pizza with the basic ingredients of purple sweet potato as a home industry business opportunity. The method used in this research is experimental research methods.*

**Keywords:** *Pizza, Purple Sweet Potatoes, Home Industry.*

*Naskah diterima: 1 Juni 2020, direvisi: 20 Juni 2020, diterbitkan: 30 September 2020*

### PENDAHULUAN

Di masa kini produksi makanan semakin bervariasi, berkembangnya produk makanan dapat menjadi peluang bagi wirausahawan. Terdapat banyak sekali jenis makanan yang di modifikasi menjadi makanan yang unik, dengan bahan-bahan yang diolah oleh ahlinya. Salah satu bahan yang digunakan dalam produk makanan berasal dari hasil pertanian di Indonesia, yang digunakan sebagai penghasil makanan karbohidrat.

Menurut (Siregar, 2014) “Karbohidrat merupakan salah satu zat gizi yang diperlukan

oleh manusia yang berfungsi untuk menghasilkan energi”. Karbohidrat juga didapat dalam umbi-umbian, kacang-kacang kering, padi-padian, yang dapat diolah menjadi makanan lain seperti keripik singkong, roti, selai kacang, tepung-tepungan dan sebagainya. Dengan berkembangnya suatu produk makanan, menjadikan bahan-bahan yang sebelumnya belum pernah diolah dapat digunakan sebagai variasi makanan yang berbeda. Manfaat dari bahan-bahan alami yang digunakan seperti ubi jalar, dapat mencegah kanker, menurunkan gula darah, mencegah penuaan, seperti pernyataan berikut.

Menurut Jusuf dkk., dalam (Husna & Al, 2013) mengemukakan bahwa: Senyawa antosianin berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk mencegah terjadi penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif. Selain itu, antosianin juga memiliki kemampuan antimutagenik dan antikarsinogenik, mencegah gangguan fungsi hati, anti hipertensi dan menurunkan kadar gula darah. Dari penjelasan fungsi antosianin tersebut, manfaat dari antosianin selain bisa digunakan sebagai pewarna alami ternyata memiliki manfaat lain yang didapatkan dari senyawa antosianin seperti, mencegah kanker dan penangkap radikal bebas.

Ubi jalar biasanya dijadikan tepung, untuk memperpanjang masa simpan. Pengolahan product *pastry* dan *bakery* erat kaitannya dengan bahan dasar tepung sebagai salah satu bahan untuk membuat adonan roti, kue dan sebagainya. Menurut (Dini et al., 2016) dalam (2004;1) Dalam buku *bakery and pastry production*, Pastry adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah dan menyajikan produk *cake, chocolate, biscuit, special occation product*. Penyajian produk *pastry* pada saat *coffee break, tea time, dessert, party* (Andriani, 2017) dan juga dijual bebas untuk tamu yang datang ke *pastry shop* (bila mana hotel tersebut terdapat *pastry shop*). Sedangkan pengertian *bakery* Menurut (Wijaya, 2019), "*Bakery* adalah bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, kue, *pastry*, dan *cookies*" (Andriani & Dina, 2016).

Pizza merupakan salah satu product *bakery* yang berasal dari Negara Itali. Pizza biasanya diolah dengan bahan dasar: Tepung, Ragi, Gula, Garam, Air, dan Minyak, kemudian diberi topping di atasnya. Topping pizza biasanya bervariasi, seperti topping *sauce bolognese, cheese, bombay union, paprika*, dan sebagainya. Berkembangnya product pizza, membuat peluang bagi para wirausaha untuk memulai bisnisnya.

Menurut Kuntowicaksono dalam (Nopriyato, 2016) mengemukakan bahwa "Pemahaman seseorang terhadap wirausaha dengan berbagai karakter positif, kreatif, dan inovatif dalam mengembangkan peluang-peluang usaha menjadi kesempatan usaha yang menguntungkan dirinya dan masyarakat atau konsumennya."

Dari pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa dalam berwirausaha seseorang harus memiliki ide kreatif sebagai peluang untuk mengembangkan usaha yang menguntungkan bagi dirinya dan orang lain. Ide dan inovasi baru dari bahan baku ubi jalar ungu dimanfaatkan penulis sebagai penelitian eksperimental untuk pembuatan adonan pizza. Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan eksperimen kedalam bentuk penelitian dengan judul "**KREASI PIZZA UBI JALAR UNGU SEBAGAI PELUANG USAHA HOME INDUSTRY**"

## KAJIAN LITERATUR

### Pengenalan *Bakery*

Pengertian *bakery* menurut para ahli:

1. Menurut (Wijaya, 2019) bahwa "*Bakery* adalah bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, kue, *pastry*, dan *cookies*".
2. Menurut (Pratiwi, 2012) "*Bakery* merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan roti, *danish, croissant* dan produk yang lain dan disajikan setelah di oven atau baking".

Dari pengertian-pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa *bakery* merupakan pengolahan jenis makanan seperti roti, *croissant, cookies* dan produk lainnya. Aneka jenis produk olahan *bakery* memiliki berbagai kreasi dan inovasi yang baru, seperti bahan dasar roti dari aneka olahan tepung (Dini et al., 2016). Dengan penambahan bahan-bahan seperti gula, margarin, telur, susu pada olahan produk *bakery*, tentu membuat rasa yang semakin lezat, perkembangan zaman membuat produk olahan *bakery* menjadi lebih menarik dan diminati banyak orang.

Dari penjelasan mengenai *bakery* di atas dapat disimpulkan bahwa dalam pengolahan *product bakery* dapat menggunakan bahan tambahan lain, untuk menambah rasa yang lebih lezat dan dapat divariasikan menjadi aneka macam produk yang lebih menarik dengan topping atau isian pada pembuatan roti manis, *doughnut, pizza* dan lain sebagainya.

### Jenis Product Roti

Pengertian roti menurut para ahli:

1. Roti merupakan hasil olahan dari tepung terigu menggunakan pengembang berupa ragi dan jenis pengembang lain, dan dibuat dengan cara dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti dalam (Astiari, 2016)).

2. Menurut Wijandi dan Iltah dalam (Cecilia, 2016) mengemukakan bahwa “Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain dan dipanggang. Kedalam adonan dapat ditambahkan gula, garam, atau susu bubuk, lemak, pengemulsi dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, keju, kismis, dan lain-lain”.

Dari pengertian tersebut roti merupakan salah satu jenis produk *bakery*. Terdapat beberapa jenis roti seperti, roti tawar, roti manis, doughnut, *french bread*, pizza dan lainnya. Semakin berkembangnya teknologi pengolahan produk roti memiliki berbagai bahan tambahan dalam pembuatan roti seperti: gula, minyak, mentega, telur. Fungsi ragi didalam roti membuat roti mengembang, dan pada zaman dahulu roti tidak menggunakan bahan pengembang dan memiliki tekstur yang keras.

Menurut Lorna Walker dalam (Cecilia, 2016) mengemukakan bahwa: “*For at least 8000 years before Christ was born man has been making bread*” yang dapat diartikan bahwa roti sudah ditemukan dan dibuat oleh manusia sejak 8000 tahun lalu sebelum masehi. Pada zaman itu pembuatan roti masih menggunakan media batu panas dan bahan yang digunakan hanya tepung dan air. Sehingga hasilnya adalah roti yang sangat keras dan berbentuk pipih. Namun setelah perkembangan zaman dan berbagai percobaan, akhirnya ditemukan cara untuk membuat roti mengembang dan mendapatkan tekstur yang lembut saat sudah dipanggang.

Penjelasan diatas merupakan perkembangan roti dari zaman dahulu hingga saat ini, dari mulai roti yang tidak menggunakan pengembang sehingga teksturnya keras, hingga roti yang menggunakan pengembang dan bahan tambahan lain sehingga membuat tekstur roti lebih lembut.

Roti memiliki kandungan gizi yang beragam seperti: yaitu  $\beta$ -karoten, tiamin (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), niasin, serta sejumlah mineral berupa zat besi, iodium, kalsium dan sebagainya. Terdapat asam amino didalam roti yang memiliki fungsi meningkatkan protein dalam tubuh. Kandungan protein didalam roti lebih

tinggi dibandingkan nasi yaitu: roti 9,7%, nasi 7,8% (Jenie dalam (Astiari, 2016)).

Pembuatan roti dapat dilakukan dengan tangan secara manual, ataupun menggunakan mesin mixer. Ada 10 tahap pembuatan roti menurut Sarah, dkk dalam (Cecilia, 2016) yaitu:

1. *Scaling the ingredients*
2. *Mixing and kneading the dough*
3. *Fermenting the dough*
4. *Punching down the dough*
5. *Portioning the dough*
6. *Rounding the portions*
7. *Make up: shaping the portions*
8. *Proofing the products*
9. *Baking the products*
10. *Cooling and storing the finished product*

Didalam proses pembuatan roti hampir semua jenis roti memiliki proses pembuatan yang sama seperti: pencampuran (*mixing*), fermentasi, pembentukan (*proofing*), pengempesan (*sheeting*), pencetakan (*molding*), pemanggangan (*baking*), penurunan suhu (*cooling*), dan (terkadang) pengirisan (*slicing*) (Zhou dan Hui dalam (Astiari, 2016).

Dari tahap-tahap tersebut dapat disimpulkan bahwa, dalam pembuatan roti baik menggunakan mixer atau manual, dapat melalui beberapa tahapan mulai dari: menimbang bahan, mengolah adonan, fermentasi adonan, menimbang adonan, membulatkan adonan, membentuk adonan, proses pengembangan adonan, pemanggangan, hingga pendinginan produk roti. Pengolahan jenis-jenis roti bergantung pada bagaimana tahapan-tahapan tersebut dilakukan dengan baik dan benar, apabila tahapan tersebut tidak sesuai dengan praktek maka roti yang dihasilkan kemungkinan berpeluang gagal, karena pembuatan roti memakan waktu yang cukup lama.

#### **Metode Pembuatan Roti**

Ada beberapa metode yang digunakan dalam pembuatan roti seperti:

Menurut Rose.L.B dalam (Cecilia, 2016), proses mencampur bahan untuk membuat roti atau yang biasa disebut *mixing and kneading the dough* dibagi menjadi tiga cara, yaitu:

##### *a. Straight Dough Method*

*Straight dough method* yang adalah cara paling sederhana dan paling cepat dalam

mencampur bahan. Yaitu dengan mencampur semua bahan dan menguleni adonan sampai tercampur dengan baik juga khalis. Kemudian di fermentasikan dengan waktu yang bervariasi antara 2-3 jam. Kemudian apabila adonan sudah mengembang dan ukurannya sudah bertambah dan menjadi dua kali lipat, adonan dikempeskan, ditimbang sesuai ukuran yang diinginkan, kemudian di fermentasikan lagi. Selanjutnya adonan dibentuk sesuai bentuk yang diinginkan, kemudian taruh di sheet pan. Kemudian adonan didiamkan dan difermentasikan kembali. Adonan pun siap dibakar.

#### b. *Sponge and Dough Method*

Pada metode ini, terdapat dua kali pencampuran dan dua kali fermentasi. Pencampuran pertama adalah pembuatan biang (*sponge*) dari sebagian bahan selama 3-6 jam. Kemudian biang dicampur dengan bahan lainnya sehingga membentuk adonan. Kemudian adonan terus diaduk sampai khalis. Setelah itu adonan di fermentasikan selama 20-30 menit. Kemudian adonan dikempeskan dan ditimbang kemudian dibentuk sesuai bentuk yang diinginkan. Kemudian adonan ditaruh di sheet pan, dan difermentasikan lagi agar dapat mengembang sempurna. Lalu adonan dibakar.

#### c. *No Time Dough Method*

Dalam menggunakan metode *No Time Dough* semua bahan dicampur menjadi satu dan diaduk sampai khalis. Kemudian ditimbang sesuai berat yang diinginkan dan langsung dibentuk. Taruh di atas *sheet pan* dan difermentasikan dalam waktu yang cepat. Adonan pun siap dibakar. Pada metode ini perlu ditambahkan bahan tambahan berupa pelembut adonan untuk membantu tekstur roti.

#### **Pengertian Pizza**

Menurut Inam et al dalam (Wijaya, 2019) mengemukakan bahwa “Pizza merupakan jenis roti yang dipanggang di oven, datar, biasanya berbentuk roti bundar yang dilapisi dengan saus tomat dan sering keju, dengan penambahan topping lainnya dibiarkan opsional”. Pizza ditemukan di Pizzeria Itali, dibuat dengan cara adonan yang ditarik tipis yang tiap porsinya berdiameter 30cm (Novitasari, 2019) Pizza dikenal sebagai

produk olahan *bakery* yang biasanya diolah menggunakan tepung, ragi, gula, garam, air, dan minyak. Beberapa *pizza dough* (adonan pizza) diolah dengan berbagai macam bahan tambahan makanan lain, untuk memperoleh rasa pizza yang berbeda. Pizza disukai berbagai kalangan mulai dari: anak kecil, remaja, sampai orang tua. Rasanya yang lezat, dengan berbagai topping yang digunakan membuat orang-orang menyukai makanannya ini. Topping yang digunakan biasanya bervariasi seperti: sayur-sayuran, daging, sosis, keju, mayonaisse, daging panggang/asap, bakso, sosis, tuna pedas dan sebagainya, sesuai dengan yang diinginkan penikmat pizza (Novitasari, 2019).

Semakin berkembangnya zaman, olahan pizza dibuat dengan berbagai macam rasa dan warna. Hal tersebut membuat kreasi pizza semakin berkembang menjadi makanan yang bisa dinikmati oleh siapa saja. Pizza memiliki biaya yang cukup tinggi dalam pengolahannya karena, memiliki bahan-bahan yang memiliki harga yang cukup tinggi. Namun, kini para wirausahawan membuat olahan pizza dengan menggunakan bahan yang relatif lebih rendah harganya, dibandingkan dengan olahan pizza yang dijual di kedai-kedai pizza ternama. Rasa yang disajikan pun tidak kalah lezat dengan pizza dengan harga yang relatif tinggi.

#### **Macam- Macam Pizza**

Ada beberapa jenis gaya pizza paling populer di dunia berdasarkan dari proses pembuatan dan kondimennya menurut Singh dan Goyal dalam (Wijaya, 2019) adalah:

##### 1. Traditional *Crust* Pizza



Sumber: <https://pin.it/1ISbMf>

Traditional *Crust* Pizza crust/keraknya tidak terlalu tebal dan tidak terlalu tipis. Pizza ini dibuat dengan cara menggulung adonan menjadi lingkaran bulat lalu atasnya diberi saus dan keju.

2. *Deep Dish Pizza*

Sumber: <https://pin.it/5ziGYTB>

*Deep Dish Pizza* memiliki kerak yang tipis dan padat, deep-dish pizza juga dikenal sebagai pizza pan. Waktu memanggang cenderung lebih lama. Namun, satu irisan bisa menjadi makanan 1 porsi orang.

3. *New York style Pizza*

Sumber: <https://pin.it/5PzzX9c>

*New York style Pizza* memiliki kerak tipis dan waktu memasak lebih cepat, tetapi memiliki lebih sedikit topping.

4. *Calzone*

Sumber: <https://pin.it/3ZMwptV>

*Calzone* pada dasarnya adalah kulit pizza. Kerak mentah diisi dengan tradisional topping kemudian dilipat dan dipanggang.

5. *Pizza Bread*

Sumber: The Holistic Avocado, 2016 *Pizza Bread* berasal dari roti Prancis yang diiris menjadi dua bagian. Saus, keju, dan topping kemudian ditempatkan di atas permukaan yang rata dan diiris.

6. *Bagel Pizza*

Sumber: <https://pin.it/4A11HbM>

*Bagel Pizza* dibuat seperti pizza roti Prancis tetapi dengan irisan bagel sebagai gantinya.

7. *Sweet Pizza*

Sumber: <https://pin.it/1s38kDJ>

*Sweet Pizza* suatu bentuk pizza pencuci mulut yang dilengkapi dengan berbagai macam kacang, buah-buahan, jeruk, dan perasa manis.

## 8. Frozen Pizza



Sumber: <https://pin.it/5elXI789>

Frozen Pizza ini populer karena mudah disajikan. Pizza ini adalah makanan yang sempurna untuk orang yang benci memasak tapi menginginkan pizza murah dan tidak mahal.

### Bahan Dasar Pizza

Dalam pembuatan pizza masing-masing bahan memiliki fungsi yang berbeda, menurut (Novitasari, 2019) sebagai berikut:

1. Tepung terigu : merupakan hasil olahan dari gandum dan berdasarkan kandungan proteinnya dapat digolongkan menjadi tiga golongan macam yaitu *hard flour*, *medium flour*, dan *soft flour*. Menurut bahan ajar Patiseri (2008), dalam pembuatan *bread*, tepung yang digunakan adalah *hard flour* (tepung kuat), karena kandungan gluten yang tinggi. *Gluten* berfungsi untuk penyangga udara yang terbentuk oleh aktifitas *yeast* dan sebagai penopang dan struktur kerangka roti. Sedangkan tepung yang digunakan untuk pembuatan *cake*, memakai tepung protein sedang. Kemampuan penyerapan air pada tepung membuat butiran-butiran kecil pada tepung menjadi besar dan apabila dipanaskan butirannya akan pecah dan disebut sebagai gelatinisasi. Butiran-butiran kecil pada tepung mengandung amilosa dan amilopektin (Moehyl dalam (Sitohang, 2015)).
2. Air : merupakan komponen terpenting dalam proses pembuatan roti, karena hanya dengan air dimungkinkannya terjadi suatu adonan. Air juga dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, serta cita rasa makanan. Menurut Faridah, A (2009) cit Kritiyani, M.P.E (2012) penggunaan air dalam pembuatan produk

harus pas, penggunaan air yang terlalu banyak akan mengakibatkan adonan lengket dan sulit dibentuk, sedangkan jika air terlalu sedikit, adonan akan kering dan keras. Kadar mineral (kalsium, magnesium dan sodium) pada air juga mempengaruhi konsistensi produk bakery. Air yang tinggi kadar mineralnya akan mempercepat proses fermentasi, dan adonan yang lebih keras, begitu pula sebaliknya. Secara umum fungsi air dalam pembuatan bakery adalah sebagai berikut : Melarutkan bahan-bahan kering menjadi adonan, mengontrol dan mengatur ; suhu adonan, kepadatan adonan, membentuk gluten, memungkinkan kegiatan enzim/ragi, gelatinisasi pati, menjaga kualitas roti yang memungkinkan roti menjadi lebih lembab.

3. Ragi/*Yeast* : merupakan agen pengembang pada roti yang dapat membentuk tekstur empuk dan aroma pada produk roti yang dihasilkan. Ragi yang digunakan pada umumnya adalah *Saccharomyces cerevisiae*. *Yeast* adalah mikroorganisme yang hidup bila terkena air dengan suhu 78°F-82°F. Pada suhu lebih dari 120°F adalah bahaya, dan *yeast* akan mati pada suhu 140°F (Bahan Ajar Patiseri, 2009) cit Kritiyani, M.P.E (2012). Cara menggunakan *yeast* adalah dengan cara mencampurkan ragi kedalam cairan, selanjutnya dituang ditepung atau semua bahan disatukan kemudian baru diuli.
4. Gula yang biasa digunakan adalah gula pasir. Fungsi gula adalah untuk memberi rasa manis dan sebagai makanan dari *yeast* agar dapat mengembang (Bahan Ajar Patiseri, 2009) cit Kritiyani, M.P.E (2012). *Yeast* memerlukan gula dalam proses fermentasi. Gula yang tersisa setelah proses fermentasi akan memberikan warna pada kulit dan rasa pada roti. Gula yang baik adalah gula yang berwarna putih, bersih, dan tidak menggumpal. Gula juga membuat reaksi berupa karamel dan *mailard* pada saat pemanasan , yang membuat fungsi gula tidak hanya membuat rasa manis tetapi menghasilkan warna coklat dan memiliki rasa yang lezat (Widiyani dan Suciati dalam (Sitohang, 2015))
5. Telur : membuat roti lebih empuk, rasanya lebih enak , member warna dan

menambah nilai gizi. Secara kimia, telur juga berperan sebagai emulsifier yang dapat mempertahankan kelembaban adonan.

6. Lemak ; Lemak pada roti berfungsi untuk meningkatkan nilai gizi, menambah rasa, memperkuat jaringan gluten tepung, melembabkan adonan dan menghambat pembusukan. Menurut Faridah, A (2008), beberapa jenis lemak yang digunakan dalam bakery antara lain mentega (*butter*), mentega putih (*shortening*), margarin, *korsvet*, lemak nabati, *lard*, *compound fat*, dan minyak goreng.
7. Susu cair : karena kandungan lemak didalamnya, penambahan susu pada adonan base roti pizza membuat roti yang dihasilkan roti yang memberikan cita rasa gurih, memperkuat aroma, dan melembutkan tekstur. Dari bahan-bahan diatas dijelaskan mengenai fungsi dari tepung, air, gula, telur, lemak, susu ,air . Membuat adonan roti menjadi satu dan memiliki tekstur yang bagus. Tapi beberapa pizza tidak menggunakan telur seperti italian pizza.

#### Peluang Usaha Pizza di Indonesia

Pizza merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat Indonesia, buktinya ada beberapa outlet pizza yang cukup laris, dan sudah memiliki banyak cabang. Contohnya pizza *hut*, dominos pizza, dan lain sebagainya. Menurut (Sundalangi et al., 2014) Kini Pizza Hut di Indonesia memiliki 125 restoran yang tersebar di 22 Propinsi. Dalam bisnis banyak menyediakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat, dan pada tahun 2005 telah menampung 5000 tenaga kerja, dan dalam setiap tahun akan menerima sekitar seribu tenaga kerja dalam pembukaan restoran baru. Hal itu membuktikan bahwa perkembangan salah satu product pizza di Indonesia sangat laris. Pizza kini memiliki berbagai variasi rasa dengan topping yang berbeda, membuat persaingan pada masing-masing outlet pizza di Indonesia menjadi semakin ketat.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deksriptif kualitatif. Dalam mengumpulkan data penulis melakukan: studi kepustakaan, observasi, wawancara, dokumentasi dan eksperimen.

## PEMBAHASAN

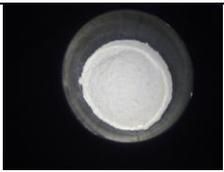
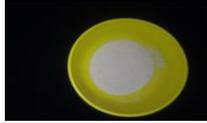
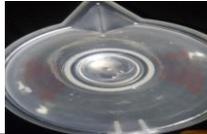
### Pembuatan Pizza Ubi Jalar Ungu

Pada bagian ini, penulis menjelaskan tentang tahapan-tahapan yang dilakukan seperti: bahan yang digunakan, alat yang dipakai, dan pengolahan produk pizza berbahan dasar ubi jalar ungu.

#### Bahan Untuk Pembuatan Pizza Ubi Jalar Ungu

Berikut bahan yang digunakan dalam pembuatan pizza ubi jalar ungu:

**Tabel 1**

No.	Nama Bahan	Gambar
1.	Tepung Protein Tinggi ( <i>Hard Flour</i> )	
2.	Ragi ( <i>Yeast</i> )	
3.	Gula Pasir ( <i>Sugar</i> )	
4.	Garam ( <i>Salt</i> )	
5.	Air ( <i>Water</i> )	
6.	Minyak ( <i>Oil</i> )	
7.	Ubi Jalar Ungu	

Sumber data: diolah penulis (2020)

## METODE PENELITIAN

## Alat Untuk Pembuatan Pizza Ubi Jalar Ungu

Didalam eksperimen ini tentu membutuhkan alat untuk menunjang proses pengolahannya, berikut alat-alat yang digunakan:

**Tabel 2**

No.	Alat yang digunakan	Fungsi
1.	 <i>Kitchen scale</i>	Untuk menimbang bahan-bahan
2.	 <i>Bowl</i>	Sebagai alat untuk bahan-bahan pembuatan pizza
3.	 <i>Water jug</i>	Sebagai alat untuk takaran air
4.	 <i>Mixer</i>	Sebagai alat untuk adonan roti
5.	 <i>Knife</i>	Sebagai alat untuk pemotong bahan-bahan topping pizza
6.	 <i>Cutting Board</i>	Sebagai alat untuk memotong bahan-bahan topping pizza
7.	 <i>Pizza pan</i>	Sebagai alat untuk mencetak pizza
8.	 <i>Kitchen Stove</i>	Sebagai alat untuk memanggang pizza

9.  Sebagai alat untuk memanggang pizza diatas kompor

*Oven*

10.  Sebagai alat untuk mengeluarkan pizza dari oven

*Hand Gloves*

11.  Sebagai alat pemotong pizza

*Pizza Cutter*

Sumber data: Diolah penulis (2020)

## Proses Pembuatan Pizza Ubi Jalar Ungu

Berikut adalah resep pizza ubi jalar ungu :

**Tabel 3**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung Cakra	125 gram
2.	Ubi Jalar Ungu	125 gram
3.	Ragi	5 gram
4.	Gula	5 gram
5.	Garam	5 gram
6.	Air	80 ml
7.	Minyak	25ml

Sumber data: Diolah penulis (2020)

Berikut Langkah- langkah pembuatan pizza ubi jalar ungu:

**Tabel 4**

No.	Langkah- Langkah	Gambar
1.	Siapkan Bahan dan Alat.	
2.	Masukan semua bahan kering kedalam mixer.	
3.	Masukan air kedalam mixer.	

4.	Aduk hingga setengah kalis.		
5.	Masukan minyak kedalam mixer.		
6.	Aduk adonan hingga kalis.		
7.	Keluarkan adonan yang sudah kalis dari mixer.		
8.	Timbang adonan menjadi 2 bagian lalu bulatkan.		
9.	Cetak adonan dalam loyang berdiameter 22cm.		
10.	Biarkan adonan mengembang 2 kali lipat.		
11.	Masukan adonan pizza kedalam oven, panggang hingga 15 menit dengan api sedang.		
12.	Keluarkan adonan pizza yang sudah matang dari oven.		
13.	Beri topping pada masing-masing adonan pizza.		
14.	Masukan kembali adonan yang telah di topping kedalam oven sekitar 10 menit.		
15.	Keluarkan adonan pizza dari oven, lalu keluarkan dari cetakan.		
16.	Pizza telah siap dihiangkan.		

Sumber data: Diolah penulis (2020)

### Keunggulan Pizza Ubi Jalar Ungu Dibandingkan dengan Pizza Tepung Terigu

Rasa dari pizza ubi jalar ungu, memiliki rasa yang enak, tekstur yang lembut, dan menghasilkan warna yang alami dari ubi jalar ungu.

### Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu

Dalam pembuatan eksperimen pizza ubi jalar ungu, penulis mengkreasikan beberapa pizza ubi jalar ungu dengan beberapa topping berbeda.

Berikut ini merupakan hasil dari eksperimen penulis ;

- 1) Pizza Ubi Ungu Topping: *Sauce Bolognese, Cheese, Mayonaise*



Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Gambar 1 Pizza Ubi Ungu Topping: *Sauce Bolognese, Cheese, Mayonaise*

2) Pizza Ubi Ungu Topping: *Nutella, Almond Slice*



Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Gambar 2

Pizza Ubi Ungu Topping: *Nutella, Almond Slice.*

#### 4.4 Peluang Usaha dan *Cost Control*

Peluang usaha dari pizza substitusi tepung terigu dan ubi jalar ungu, bisa menjadi pilihan, karena masih belum banyak yang menjual. Namun, bagaimana caranya meyakinkan supaya konsumen percaya dan membelinya, sementara dari bahan bahan pembuatan pizza nya saja sudah memiliki cost yang tinggi.

Menurut Adi Soenarno dalam (Dini et al., 2016) pengertian *food cost* adalah biaya yang dikeluarkan untuk pengolahan makanan. Kegunaan harga dasar ini merupakan langkah awal dari proses perhitungan suatu produk dalam penjualan (Andriani & Nugraha, 2018). Fungsi penentuan harga dasar untuk mempermudah penentuan harga jual, sehingga dalam penentuan harga dasar ini akan mempermudah perhitungan suatu produk untuk dijual kepada konsumen. Rumus yang digunakan dalam perhitungan ini adalah :

$$\text{Cost Of Sales} = \frac{\text{Harga Dasar}}{\text{Harga Jual}} \times 100\%$$

#### PENUTUP

##### Kesimpulan

Berikut ini adalah kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan:

1. Berdasarkan hasil dari eksperimen, mengenai pembuatan pizza ubi jalar ungu yaitu, bahan & alat yang digunakan dapat

digunakan dengan mudah, dan pembuatannya pun tidak sulit.

2. Berdasarkan hasil eksperimen, mengenai keunggulan pizza ubi jalar yaitu, menghasilkan warna alami dari ubi jalar ungu, memiliki tekstur yang lembut, mempunyai rasa yang enak dan lebih manis karena rasa yang terdapat dari ubi jalar ungu.
3. Berdasarkan hasil eksperimen, mengenai kreasi pizza ubi jalar ungu yaitu, menghasilkan dua topping berbeda; *topping cheese* dan *sauce bolognese* juga *topping nutella* dan *almond slice*.
4. Berdasarkan hasil eksperimen, mengenai peluang usaha ubi jalar ungu yaitu, memiliki peluang yang besar karena belum banyak yang menjual.

#### Saran

Berikut beberapa saran yang penulis berikan dalam penelitian ini:

1. Dalam eksperimen ini, mengenai pembuatan pizza ubi jalar ungu sebaiknya menggunakan oven listrik agar hasil yang didapatkan lebih efisien karena memiliki suhu yang lebih merata.
2. Dalam eksperimen ini, mengenai keunggulan pizza ubi jalar ungu ,disarankan menggunakan 50% Ubi ungu dan 50% tepung terigu, agar menghasilkan warna, tekstur yang lembut, dan rasa yang enak.
3. Dalam eksperimen ini, mengenai kreasi pizza ubi jalar ungu, dalam pembuatan pizza dapat di kreasikan dengan bahan lain di penelitian selanjutnya.
4. Dalam eksperimen ini, mengenai peluang usaha pizza jalar ungu, disarankan memiliki media pemasaran seperti media sosial agar *product* lebih banyak terjual.

#### REFERENSI

- Andriani, R. (2017). *Tata Hidang Makanan dan Minuman*. Explore.
- Andriani, R., & Dina. (2016). Pengolahan Macaroon di Bagian Pastry and Bakery Aston Tropicana Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 3(1), 1–10. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/download/899/1038>

- Andriani, R., & Nugraha. (2018). Analisis Cost-Volume-Profit Kaitannya dengan Perencanaan Laba. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 18(1), 54–66. <http://jurnal.ubharajaya.ac.id/index.php/kajian-ilmiah/article/view/54-66/pdf>
- Astiari, Y. (2016). *Prinsip-Prinsip Pembuatan Roti*. 4–18.
- Cecilia, S. (2016). *Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh sudi pada Program Diploma III Oleh: STEVANI CECILIA Nomor Induk: 201319439 JURUSAN HOSPITALITI*.
- Dini, R. R., Oda, O., & Andriani, R. (2016). Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam Di Hotel Savoy Homann Bidakara Bandung. *Jurnal PARIWISATA*, 1(1), 16–27.
- Husna, N. el, & Al, E. (2013). *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. 33(3), 296–302. <https://doi.org/10.22146/agritech.9551>
- Nopriyanto, H. (2016). *Pengaruh Pengetahuan Kewirausahaan Dan Lingkungan Keluarga Terhadap Perilaku Kewirausahaan*. 12–37.
- Novitasari, R. (2019). *Vol. 8, No. 1, Tahun 2019*. 8(1), 21–28.
- Pratiwi, P. (2012). *Pengertian Bakery. Pennganan Bahan Baku Pastry Bakery*.
- Siregar, N. S. (2014). Penulis adalah Staf Edukatif Fakultas Ilmu Keolahragaan UNIMED. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Sitohang, kurnia angelina kristiani. (2015). : *Magnoliophyta : Magnoliophyta* : 6–26.
- Sundalangi, M., Mandey, S. L., Jorie, R. J., Produk, K., Produk, K., Iklan, D. T., Potongan, D. A. N., & Terhadap, H. (2014). Kualitas Produk, Daya Tarik Iklan, Dan Potongan Harga Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Pizza Hut Manado. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(1), 313–324. <https://doi.org/10.35794/emba.v2i1.3829>
- Wijaya, F. (2019). *QUALITY CONTROL PADA PRODUK DAN PROSES PRODUKSI PIZZA DI RESTORAN NESTCOLOGY LAND OF GASTRONOMY*.

**BIODATA PENULIS**

**Rian Andriani**, dosen AKPAR BSI Bandung dari tahun 2010. Pendidikan terakhirnya adalah S3 Manajemen Universitas Pendidikan Indonesia.

**Fitri Khoerunisa**, mahasiswa AKPAR BSI Bandung pogram studi Perhotelan, lulus tahun 2020.