

PEMBUATAN PIZZA SEBAGAI USAHA PENGEMBANGAN SKILL KULINER BAGI IBU-IBU PKK, KHUSUSNYA DI NAGARI AIA GADANG

Rifni Novitasari

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Indragiri
Jln. Propinsi Parit 1 Tembilahan Hulu, Indragiri Hilir

rifnivita@gmail.com

Abstrak

Telah dilakukan Pelatihan Pembuatan Pizza sebagai Usaha Pengembangan Skill Kuliner Bagi Ibu-ibu PKK di nagari Aia Gadang pada tanggal 2 Maret 2019, Pelatihan ini bertujuan untuk menambah wawasan para Ibu-ibu PKK tentang produk olahan pangan siap saji yang merupakan Panganan berskala Internasional yang nantinya dikombinasi dengan topping yang bercitra rasa khas Indonesia. Pada pelatihan ini para Ibu-ibu PKK diajarkan beberapa metode pembuatan maupun variasi bentuk dan topping yang dapat disajikan sebagai daya tarik dari pizza itu sendiri. Variasi bentuk yang diajarkan adalah variasi bentuk standar (Original Pizza), Flower Pizza, Pigura Pizza. Dengan topping handalan yakni daging asap, sosis, mix sayur dan rendang khas Padang .

Kata Kunci : Pizza, panganan internasional, kuliner

PENDAHULUAN

Kebiasaan untuk mengkonsumsi panganan saji mulai menjadi trend di kalangan generasi muda bahkan bagi para ibu-ibu dalam pemilihan menu panganan untuk keluarga, Padahal makanan cepat saji termasuk kategori panganan dengan nilai jual yang mahal, dan kurang baik dari segi kesehatan. Pizza adalah salah satu jenis makanan siap saji yang digemari oleh segala usia. Selain rasanya yang enak, basic roti pizzanya yang lembut dan tipis, pilihan terhadap varians topping dan bentuk juga memegang handle diminatinya menu cepat saji yang satu ini. Padahal proses pembuatan pizza sangat mudah sekali.

Pizza asli berasal dari Italia dan bisa ditemui di Pizzeria (took Pizza) yang tiap porsinya berdiameter kira-kira

30 cm atau lebih, dengan adonan yang telah ditarik tipis. Salah satu rahasia kelezatan Pizza adalah proses pemanggangan yang dilakukan di dalam oven tradisional dengan bara api. Hal ini dikarenakan jika dipanggang dengan oven listrik, umumnya adonan tipis akan menjadi keras. Namun dengan perkembangan teknologi dibidang pangan, maka pembuatan Pizza dapat dilakukan baik itu dengan oven listrik, oven vakum, maupun oven tungku (yang lebih dikenal dengan istilah oven tangkring/Otang).

Pizza secara umum adalah sejenis olahan makanan roti yang memiliki bentuk bundar, pipih yang dimasak dengan cara dipanggang di oven dan biasanya dilumuri saus tomat serta keju dengan menggunakan bahan makanan

tambahan lainnya yang dibisa dipilih. Menurut Darwin (2016) *cit* Shalihah, G.N dkk (2018) pizza merupakan makanan yang terdiri dari aneka isian yang lezat sehingga banyak digemari mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Biasanya olahan pizza menggunakan keju sebagai pelengkap. Keju yang digunakan untuk melekatkan topping pizza ke adonan roti dasarnya adalah keju mozzarella atau “keju pizza”.

Menurut Koswara (2009) *cit* Bayhaqi, A dkk (2019) mutu roti ditentukan oleh kandungan protein dalam tepung terigu. Jenis protein yang terkandung dalam tepung terigu terdiri dari 5 jenis yaitu albumin yang larut dalam air, globulin dan proteosa yang larut dalam garam, gliadin yang larut dalam alkohol 70% dan glutenin yang tidak larut dalam ketiga pelarut tersebut. Protein glutenin dan gliadin bila bercampur air akan membentuk gluten. Gluten adalah senyawa yang penting dalam adonan yaitu suatu masa yang bersifat kohesif dan viskoelastis yang dapat meregang secara elastis. Gluten berfungsi menahan gas yang dihasilkan selama proses fermentasi dengan ragi. Mutu gluten tepung mempengaruhi mutu *crumb* roti yang dihasilkan.

Menurut chef Heru (2018), Italian pizza memiliki karakter thin- crust (roti yang tipis) karena masyarakat Italia lebih mengutamakan seni dan rasa, bukan bertujuan untuk kenyang, sedangkan American pizza memiliki karakter roti yang tebal karena masyarakat Amerika suka makan agar kenyang. Perbedaan jenis base roti yang digunakan pada umumnya menggunakan komposisi bahan yang hampir sama, perbedaannya hanya terletak pada jenis lemak yang digunakan. Penggunaan minyak zaitun yang sering digunakan pada pembuatan Italian pizza, menghasilkan tekstur yang lebih renyah. Sedangkan pada American

pizza yang menggunakan shortening sebagai lemak pada pembuatan base roti pizza menghasilkan tekstur yang soft. Dan perlu dipahami juga penggunaan dan pencampuran tepung protein tinggi dan rendah.

METODOLOGI

Pada pelaksanaan pelatihan, para ibu-ibu PKK dari Nagari Aia Gadang dibagi menjadi 6 Kelompok yang per kelompoknya terdiri dari 5 – 6 orang. Peserta pelatihan diberi perangkat khusus yang biasanya digunakan dalam proses pengolahan pangan yakni : sarung tangan, masker mulut, penutup rambut, celemek / baju koki, sepatu boot selama proses pengolahan.

Para peserta pelatihan kemudian dibekali pengetahuan tentang seluk beluk pizza dan proses pembuatannya secara demonstrasi yang nantinya akan dipraktikkan di masing-masing kelompok. Pembekalan pengetahuan itu meliputi pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan, termasuk fungsi penggunaannya terhadap karakteristik produk, kemudian takaran yang digunakan secara umum dalam pembuatan pizza dengan harapan saat pembuatan pizza berkelompok para peserta dengan bekal pengetahuan dasar tadi menggunakan takaran yang berbeda dengan tutorial saat demonstrasi pembuatan pizza. Pembekalan juga mengajarkan penggunaan alat pemanggang pizza, karena saat pelatihan digunakan 3 jenis alat pemanggang yakni : Oven listrik, oven gas (Ogas), dan Oven tangkring (Otang).

Kajian Bahan baku dalam pengolahan dan fungsi :

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.

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 mikro-organisme 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.
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.

Untuk menghasilkan pizza yang enak dan menarik pizza biasanya dilengkapi dengan saus sambal yang diracik sendiri, topping (baik itu daging panggang/ asap, tuna pedas, bakso, sosis, mix sayur (terdiri dari potongan-potongan dadu sayur wortel, buncis, pipilan jagung, dan kacang polong), ayam suwir dan *mushroom*). Dan terakhir, pizza juga dilengkapi oleh paprika, bawang Bombay, keju cheddar dan keju mozzarella.

PROSES PENGOLAHAN

Pembuatan Dough Pizza

Proses pembuatan dough pizza adalah sebagai berikut:

1. Pertama-tama 1 buah telur dipecahkan dan dimasukkan ke dalam baskom yang telah diisi dengan 200 ml air hangat dan 2 gr ragi instan, campuran tersebut diaduk rata supaya menjadi homogen, kemudian di fermentasi selama 15 menit. Tujuan perlakuan ini adalah untuk menumbuhkan biakan *Saccharomyces cerevisiae* yang berguna dalam menghasilkan base roti pizza yang akan dibuat.
2. Di tempat yang berbeda sisihkan dan uleni secara perlahan campuran 250 gr tepung terigu protein tinggi + 3 sdm minyak goreng dan 3 sendok makan mentega. Dan kemudian sedikit demi sedikit biang ragi pada adonan 1 ditambahkan sampai habis saat menguleni campuran bahan tadi hingga campuran bakal adonan (dough) kalis.
3. Setelah campuran adonan kalis, adonan kemudian difermentasi selama 7 jam.

4. Setelah masa fermentasi tersebut, adonan akan mengembang dan siap dipanen. Dough pizza yang sudah jadi tersebut kemudian ditimbang sebanyak 250 gr lalu dimasukkan ke dalam plastik, kemudian dipadatkan lalu dibentuk petak sesuai bentuk plastik, lalu diikat dan disimpan dalam kulkas hingga waktu pembuatan pizza.

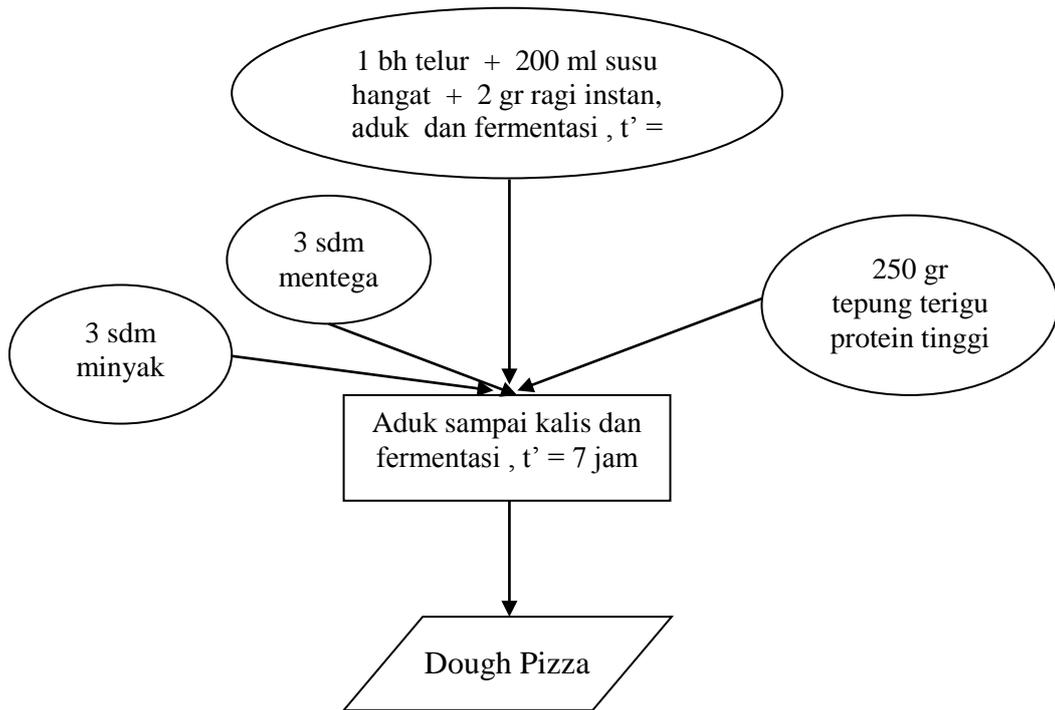
Proses pembuatan dough pizza dapat dilihat pada Gambar 1.

Pembuatan Saus

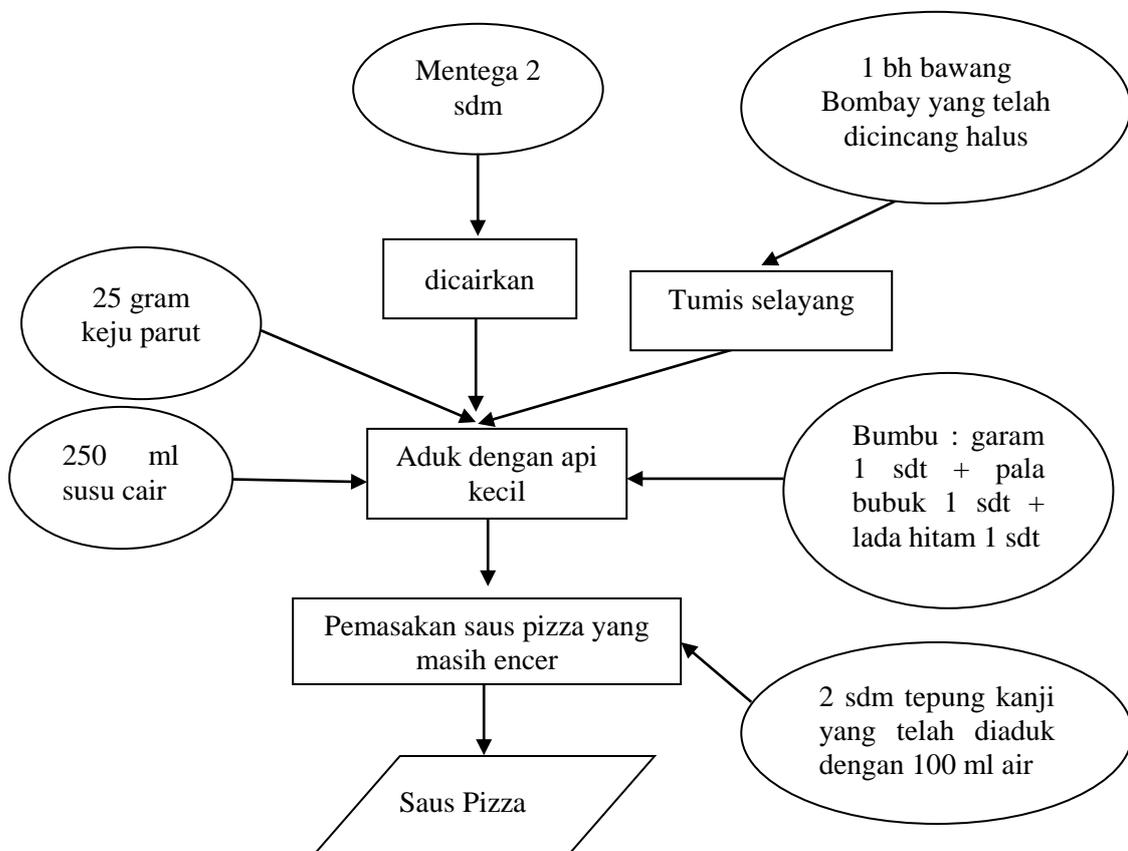
Pembuatan saus pizza dapat dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Satu siung besar bawang bombay diiris tipis-tipis memanjang, kemudian disisihkan. Begitu pula keju kraft cheddar, diparut halus-halus lalu disisihkan sebanyak 25 gr.
2. Kemudian 2 sdm mentega dicairkan dengan cara memanaskannya di atas penggorengan. Kemudian bawang Bombay yang telah diiris tadi ditumis hingga agak menguning dan kering, lalu susu cair sebanyak 250 ml dimasukkan ke dalam tumisan tadi sambil terus diaduk. Selama pengadukan hingga timbul buih-buih kecil yang meletup, bumbu kemudian dimasukkan. Bumbu terdiri dari 1 sdm garam, 1 sdt bubuk pala, yang kemudian diaduk kembali dengan api kecil. Lalu parutan keju dimasukkan ke dalam larutan saus tadi. Campuran yang telah larut tersebut kemudian dimasak dengan api kecil hingga mengental. Kalo sudah mengental, maka pemasakan saus tadi bisa dihentikan. Setelah saus dingin, saus dapat dikemas ke dalam botol lalu dimasukkan ke dalam kulkas sehingga saus pizza aman dan awet

Proses pembuatan saus dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Proses Pembuatan Dough Pizza



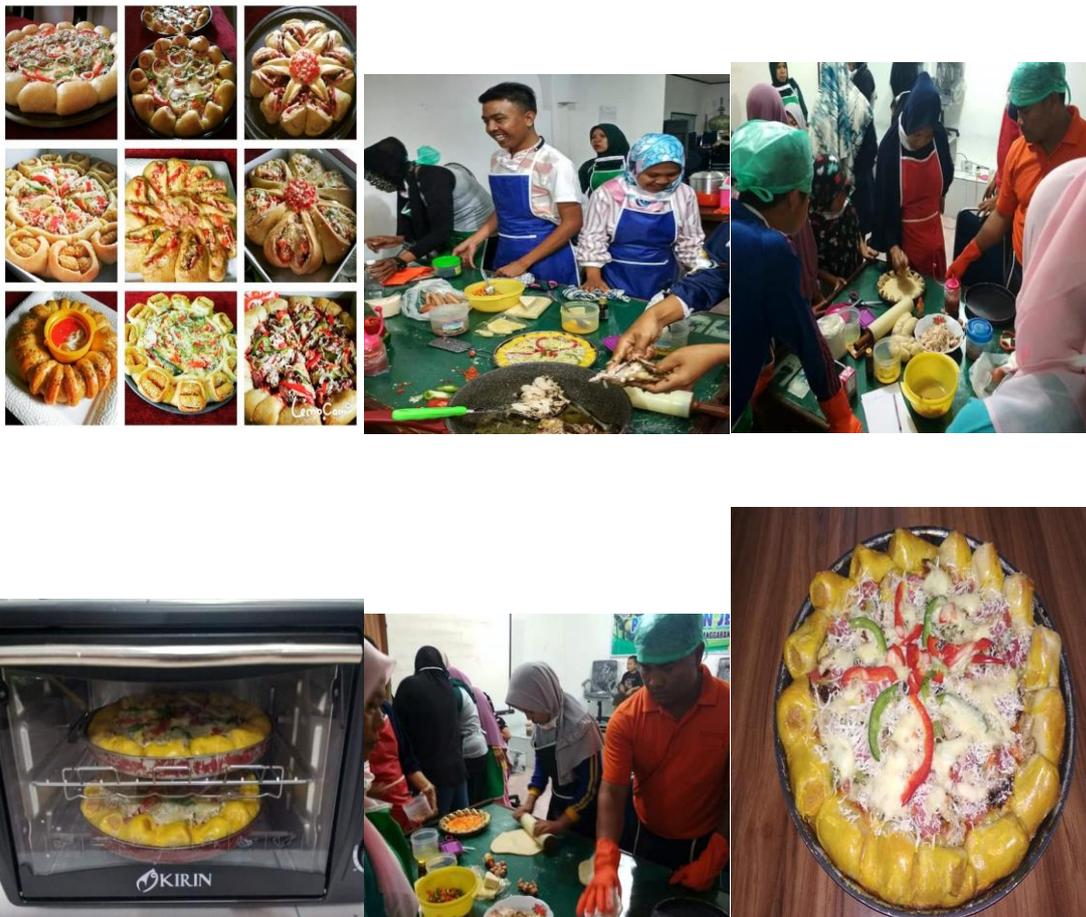
Gambar 2. Proses Pembuatan Saus

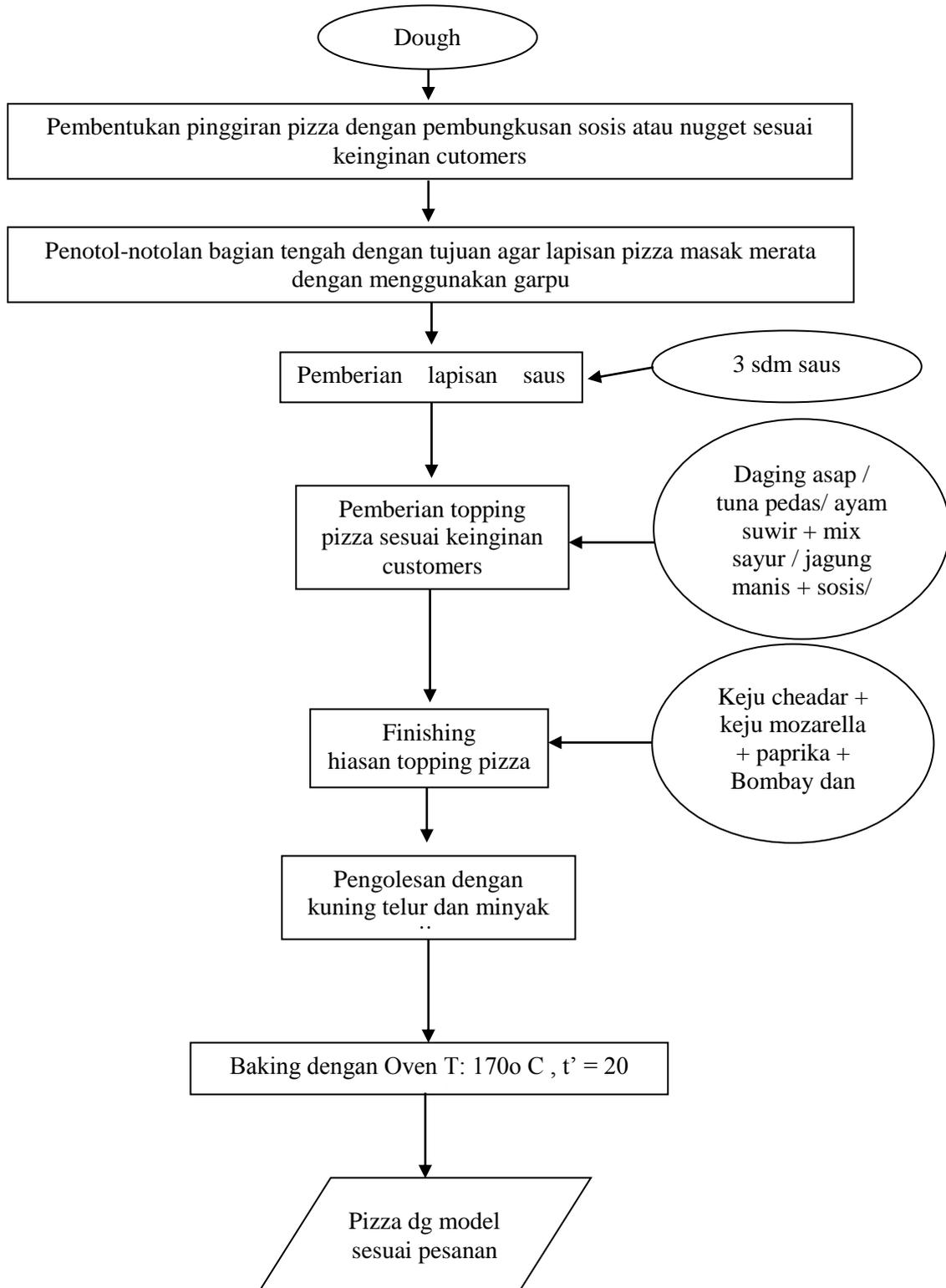
Pembuatan Pizza

Pembuatan pizza dimulai dengan cara menguleni dough pizza dengan menggunakan penggilingan adonan roti dengan cara menggiling adonan pizza membentuk lapisan adonan pizza yang bilat dan tipis. Adonan tersebut kemudian pinggirnya diisi dengan sosis atau nugget yang telah dimasak setengah matang dan dibentuk sesuai dengan contoh gambar varians bentuk pizza. Kemudian bagian tengahnya ditotol-totolkan dengan menggunakan bantuan garpu, lalu bagian yang kosong tadi dioleskan dengan menambahkan saus pizza. Langkah selanjutnya adalah mengisi bagian yg telah diolesi saus tadi

dengan topping pizza sesuai selera. Kemudian bagian atas dari topping pizza diisi lagi dengan parutan keju charft dan keju mozzarella. Kemudian adonan dilapisi lagi dan dihias dengan paprika berwarna merah dan hijau dan irisan bawang Bombay. Kemudian dihiasi lagi dengan keju mozzarella dan terakhir oregano ditaburkan sedikit saja. Bagian tepian adonan pizza kemudian diolesi dengan kuning telur yang telah diaduk dengan bantuan kuas makanan/ kue. Terakhir adonan yng telah lengkap kemudian dipanggang dengan menggunakan oven pada suhu 170°C sampai dengan 200°C. Proses pembuatan pizza dapat dilihat pada Gambar 3.

Dokumentasi Pelaksanaan Pelatihan





Gambar 3. Proses Pembuatan Pizza

KESIMPULAN

Dari pelaksanaan pelatihan pembuatan pizza yang dilakukan oleh 6 kelompok yang melakukan demonstrasi pembuatan pizza yang berbeda dari tutorial umum berdasarkan kesepakatan anggota kelompok setelah pembekalan awal, terbukti bahwa penggunaan tepung protein tinggi, maka akan dihasilkan tekstur pizza yang padat dan kenyal. Sedangkan bila menggunakan campuran kedua tepung, yakni tepung protein tinggi dan rendah, maka akan dihasilkan tekstur pizza yang garing dan renyah.

Untuk penggunaan lemak dalam pembuatan pizza tiap kelompok, terbukti bahwa penggunaan minyak zaitun akan menghasilkan pizza yang renyah, sedangkan penggunaan shortening akan menghasilkan pizza yang lebih soft.

Pemberian variasi topping dari topping yang tersedia (baik itu daging panggang/ asap, tuna pedas, bakso, sosis, mix sayur (terdiri dari potongan-potongan dadu sayur wortel, buncis, pipilan jagung, dan kacang polong), ayam suwir dan mushroom) akan menghasilkan pizza dengan rasa yang berbeda sesuai dengan harapan para penikmat pizza.

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah, A dkk. 2008. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Bayhaqi, A dan Bahar, A (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Hasil Jadi Pizza. *Ejournal Mahasiswa.Unesa.ac.id*. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknis Universitas Negri Surabaya. Diakses 7 Juni 2019.
- Dinson, D.P. dan Zubaidah, E. 2015. Pembuatan Kuli Pizza Bekatul (Kajian Perlakuan Stabilisasi Dan Proporsi Tepung Bekatul ; Tepung Terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 N0.1 p.32-40*. Universitas Brawijaya . Malang. Jawa Timur.
- Kristiyani, M.W.A, 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Produk Patiseri. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Shalihah, G.N., Yogha, S., Yulia, C. 2018. Analisis Daya terima Pizza Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf (*Acceptence Analysys of Pizza Cookies With Mocaf Based Ingredients*). *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner Vol.7, No.2* . Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga , Fakultas Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia. <https://barecamedia.com>. Proses Pembuatan Pizza oleh Chef Heru Laksana. 30 Juli 2018 diakses 16 Juni 2019.