

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERBANDINGAN TINGKAT PENERIMAAN *DOUGH* NEW
YORK *PIZZA* DAN NEAPOLITAN *PIZZA* DENGAN
PENAMBAHAN TINTA CUMI

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya



Disusun oleh
Haykal Alif Herdin
NIM : 20710028

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perbandingan Tingkat Penerimaan Dough *New York Pizza* dan *Neapolitan Pizza* Dengan Penambahan Tinta Cumi
Penulis : Haykal Alif Herdin
NIM : 20710028
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa, tanggal 04 Juli 2023

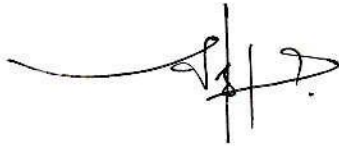
Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 198709082019031006

Anggota 1



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
NIDN 0944060006

Anggota 2



M. Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP 198603272019031013

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perbandingan Tingkat Penerimaan *Seafood Pizza* Antara
American style dengan *Italian style* Dalam Pemanfaatan
Tinta Cumi
Penulis : Haykal Alif Herdin
NIM : 20710028
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditanda tangani di
Jakarta, 26 Juni 2023

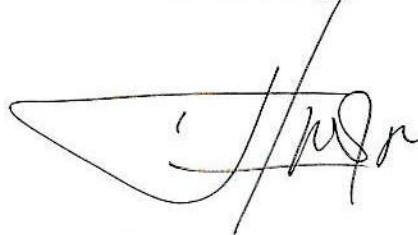
Pembimbing 1



Muhammad Ridwan, S.I.Kom, M.M

NIP. 198605092019032011

Pembimbing 2



Lu'luwatin Rosdiana A, S.Pd.,
M.M.Par

NIP. 199104252022032012

Mengetahui,

Koordinator program studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Haykal Alif Herdin

NIM : 20710028

Program Studi : Seni Kuliner

Juruan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Perbandingan tingkat penerimaan *Seafood pizza* antara *American style* dengan *Italian style* dalam pemanfaatan tinta cumi Melalui Uji Organoleptik adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023



Haykal Alf Herdin

NIM : 20710028

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Haykal Alif Herdin
NIM : 20710028
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Demi Pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti nonekludif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : “Perbandingan Tingkat Penerimaan *Seafood Pizza* Antara *American style* dengan *Italian style* Dalam Pemanfaatan Tinta Cumi” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan)

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif Berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasi tugas akhir saya selama tetap mentantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta 26 Juni 2023



NIM. 20710028

ABSTRAK

- Judul Tugas Akhir : Perbandingan tingkat penerimaan *dough* New York *pizza* dan Neapolitan *Pizza* dengan penambahan tinta cumi.
- Penulis : Haykal Alif Herdin
- Pembimbing 1 : Muhammad Ridwan, S.I.Kom, M.M.
- Pembimbing 2 : Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.

Squid is a marine product that is widely found in Indonesian waters. This animal has a lot of nutritional content that is good for the body, but the use of squid is less maximized because there are still parts of squid that are often wasted, namely squid ink. Its nutritional content is almost as good as its body parts. This study will conduct an experiment by adding squid ink waste to pizza products and then comparing New York pizza and Neapolitan pizza. Pizza is one type of processed bread from Italy. This research method uses quantitative methods, organoleptic sensory tests and hedonic tests with the classification of taste, aroma, color and texture assessments with 5 rating scales very like, like, quite like, less like, dislike. With experiments according to recipes referenced from the book A delightful culinary tour of italian recipes by Victor Gourmand and from the book Pizza dough recipes: 50 delicious of pizza dough by Mark Wright. In this test the author requires 25 semi trained panelists, this research will be carried out in building E Politeknik Negri Creative Media Jakarta. The organoleptic test results obtained from the panelists stated that the New York formulation of squid ink pizza was superior in terms of taste, texture, and color. While Neapolitan squid ink pizza is superior in terms of aroma. Then the hedonic test shows that the New York pizza formulation is the most preferred formulation and is accepted by panelists with a value of 3.68.

.Keyword : Pizza, Squid, Squid ink, Experiment

Cumi merupakan produk laut yang banyak terdapat di perairan Indonesia. Hewan ini memiliki banyak sekali kandungan gizi yang baik bagi tubuh, namun penggunaan cumi kurang dimaksimalkan dikarenakan masih ada bagian cumi yang sering terbuang begitu saja yaitu tinta cumi. Kandungan gizinya hampir sama baiknya dengan bagian tubuhnya. Penelitian ini akan melakukan sebuah eksperimen dengan menambahkan limbah tinta cumi terhadap produk *pizza* lalu melakukan perbandingan antara New York *pizza* dan Neapolitan *pizza*. *Pizza* adalah salah satu jenis olahan roti dari Negara Italia. Metode penelitian ini memakai metode kuantitatif, uji sensori organoleptik dan uji hedonik dengan klasifikasi penilaian rasa, aroma, warna dan tekstur dengan 5 skala penilaian sangat suka, suka, cukup suka, kurang suka, tidak suka. Dengan percobaan sesuai resep yang di rujuk dari buku *A delightful culinary tour of italian recipes by Victor Gourmand* dan dari buku *Pizza dough recipes: 50 delicious of pizza dough by Mark wright*. Dalam uji ini penulis memerlukan 25 panelis semi terlatih, penelitian ini akan dilaksanakan di gedung E Politeknik Negri Media Kreatif Jakarta. Hasil uji organoleptik yang di dapat dari panelis menyatakan bahwa formulasi New York *pizza* tinta cumi lebih unggul dari segi rasa, tekstur, dan warna. Sedangkan Neapolitan *pizza* tinta cumi lebih unggul dari segi aroma. Lalu pada uji hedonik menunjukkan bahwa formulasi New York *pizza* merupakan formulasi yang paling disukai dan di terima oleh panelis dengan nilai 3,68.

Kata kunci : Pizza, Cumi, Tinta cumi, Eksperimen

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma 3 Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis Menyusun Laporan TA berjudul “Perbandingan tingkat penerimaan *dough* New York *pizza* dan Neapolitan *Pizza* dengan penambahan tinta cumi”

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, MM., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, S.sos., M.Si, Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astusi, S.E., M.M., Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Mariah Ulfa Catur Afriasih, S.Pd, M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si, M.Sc., Koordinator Program Studi
6. Muhammad Ridwan, S.IKOM., M.M., Pembimbing Akademis
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Seluruh Sahabat yang telah membantu saya
9. Orang Tua saya yang telah *support* serta membantu dalam segi moril dan materil
10. Seluruh teman-teman seni kuliner dari Politeknik Negeri Media Kreatif

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran terbuka untuk penulis agar nantinya penulis dapat memperbaiki kekurangan.

Semoga penulisan Laporan Praktik Industri ini dapat menjadi manfaat dan sumber referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 26 Juni 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Haykal Alif Herdin', written in a cursive style.

Haykal Alif Herdin

NIM : 20710028

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Perbandingan.....	6
B. Pizza	6
C. Cumi-cumi.....	14
D. Tinta Cumi.....	15
BAB III	17
METODE PENELITIAN	17
A. Data/Objek Penulisan.....	17
B. Teknik Pengumpulan Data	18
C. Ruang Lingkup	23
D. Langkah Kerja	24

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Uji Pembuatan Produk	31
B. Penilaian Uji Organoleptik Pada Produk Kontrol Dan Eksperimen	38
C. Hasil Perbandingan Total Nilai Uji Organoleptik	46
D. Penilaian Uji Hedonik Pada Produk Kontrol Dan Eksperimen.....	50
E. Hasil Perbandingan Total Nilai Uji Organoleptik	59
F. Estimasi Harga Pokok Penjualan	63
G. Estimasi Kandungan Nilai Gizi.....	68
BAB V	70
KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pizza	7
Gambar 2. Neapolitan Pizza	8
Gambar 3. Chicago <i>Pizza</i>	9
Gambar 4. New York <i>Style Pizza</i>	9
Gambar 5. <i>Silican Pizza</i>	10
Gambar 6. <i>Greek Pizza</i>	10
Gambar 7. Cumi	14
Gambar 8 Tinta Cumi.....	16
Gambar 9. Diagram Batang Perbandingan Uji Organoleptik Indikator Aroma.....	47
Gambar 10. Diagram Batang Perbandingan Uji Organoleptik Indikator Rasa.	48
Gambar 11. Diagram Batang Perbandingan Uji Organoleptik Indikator Tekstur..	49
Gambar 12. Diagram Batang Perbandingan Uji Organoleptik Indikator Warna ...	50
Gambar 13. Diagram Batang Indikator Aroma	59
Gambar 14. Diagram Batang Indikator Rasa	60
Gambar 15. Diagram Batang Indikator Tekstur	61
Gambar 16. Diagram Batang Indikator Warna	62
Gambar 17. Kandungan Gizi New York <i>Pizza</i> dan Neapolitan <i>Pizza</i> tinta cumi.	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1. `Karakteristik Roti.....	7
Tabel 2. Nilai Kandung Gizi Pada Pizza	13
Tabel 3. Nilai Gizi Pada Cumi-cumi	15
Tabel 4. Kriteria Penilaian Uji Organoleptik New York Pizza	20
Tabel 5. Kriteria Penilaian Uji Organoleptik New York Pizza.....	20
Tabel 6. Jarak Interval Kategori Penilaian Panelis New York Pizza.	21
Tabel 7. Jarak Interval Kategori Penilaian Panelis Neapolitan Pizza	21
Tabel 8. Bobot Penilaian Kuisisioner	22
Tabel 9. Keterangan Interval Skor Uji Kesukaan	23
Tabel 10. Resep Acuan <i>New York Pizza</i> dan <i>Resep Eksperimen Tinta Cumi</i>	25
Tabel 11. Resep Acuan <i>Neapolitan</i> dan <i>Resep Eksperimen Tinta Cumi</i>	25
Tabel 12. Bahan Pembuatan <i>New York Pizza</i> Tinta Cumi... ..	27
Tabel 13. Bahan Pembuatan <i>Neapolitan Pizza</i> Tinta Cumi.	28
Tabel 14. Alat.....	29
Tabel 15. Proses Pembuatan <i>New York Pizza</i> Tinta Cumi.....	31
Tabel 16. Proses pembuatan <i>Neapolitan Pizza</i> Tinta Cumi	35
Tabel 17. Skor Penilaian Panelis Pada Kontrol <i>New York Pizza</i>	38
Tabel 18. Skor Penilaian Panelis Pada Kontrol <i>Neapolitan Pizza</i>	40
Tabel 19. Skor Penilaian Panelis Pada Eksperimen <i>New York Pizza</i>	42
Tabel 20. Skor Penilaian Panelis Pada Eksperimen <i>Neapolitan Pizza</i>	44
Tabel 21. Perbandingan Total Rata-Rata Penilaian Panelis Semi Terlatih	46
Tabel 22. Skor Penilaian Panelis Pada Kontrol <i>New York Pizza</i>	51
Tabel 23. Skor Penilaian Panelis Pada Kontrol <i>Neapolitan Pizza</i>	53
Tabel 24. Skor Penilaian Panelis Pada Eksperimen <i>New York pizza</i>	55
Tabel 25. Skor Penilaian Panelis Pada Eksperimen <i>Neapolitan pizza</i>	57
Tabel 26. Perbandingan Total Rata-Rata penilaian Panelis Semi Terlatih.....	59

Tabel 27. Harga Pokok Penjualan New York <i>Pizza</i> Kontrol.	63
Tabel 28. Harga Pokok Penjualan Neapolitan <i>Pizza</i> Kontrol	64
Tabel 29. Harga Pokok Penjualan New York <i>Pizza</i> Eksperimen	66
Tabel 30. Harga Pokok Penjualan Neapolitan <i>Pizza</i> Eksperimen.....	67

