

UJI COBA PENGGUNAAN TEPUNG DALAM PENGOLAHAN PIZZA DI COMMISSARY PT. DOM PIZZA INDONESIA

Oleh:

DWI NURYA NINGSIH

RINGKASAN

Commissary PT Dom Pizza Indonesia merupakan industri yang bergerak dibidang pangan yang menghasilkan produk pizza. Pizza merupakan roti berbentuk bulat dan pipih yang dipanggang dalam oven dan biasanya diberi saus tomat serta keju, dan bahan makanan tambahan lainnya. Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir atau biji gandum yang dihaluskan, namun biasanya tepung terigu digunakan untuk pembuatan mie, kue, dan roti. Tepung terigu berasal dari biji gandum ini tergolong istimewa karena mengandung gluten. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir yaitu menentukan jumlah penambahan tepung merk lain yang paling optimum untuk pembuatan produk pizza Di Commissary PT. Dom Pizza Indonesia dan mengetahui sifat sensori dari produk pizza dengan campuran tepung merk lain meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Pada pembuatan dough formulasi penambahan tepung merk lain yang paling baik adalah dengan formulasi dengan penambahan tepung B 80% setelah ditinjau dari kelima perlakuan dan tiga pengulangan. Pizza dengan formulasi dengan penambahan tepung B 80% merupakan perlakuan yang paling disukai secara keseluruhan ditinjau dari atribut warna, tekstur, rasa dan aroma

Kata kunci: *Tepung, sifat sensori, sifat fisik*

**TRIAL ON THE USE OF FLOUR IN PROCESSING
PIZZA AT COMMISSARY PT. DOM PIZZA INDONESIA**

By:

DWI NURYA NINGSIH

ABSTRACT

Commissary PT Dom Pizza Indonesia is an industry operating in the food field that produces pizza products. Pizza is a round, flat bread that is baked in the oven and usually topped with tomato sauce, cheese and other additional food ingredients. Wheat flour is flour or fine powder that comes from ground wheat grains or seeds, but usually wheat flour is used to make noodles, cakes and bread. Wheat flour derived from wheat seeds is classified as special because it contains gluten. The aim of writing the Final Assignment is to determine the most optimum amount of addition of other brands of flour for making pizza products at Commissary PT. Dom Pizza Indonesia and find out the sensory properties of pizza products mixed with other brands of flour including color, taste, aroma and texture. In making dough, the best formulation for adding other brands of flour is the formulation with the addition of 80% B flour after reviewing the five treatments and three repetitions. Pizza with a formulation with the addition of 80% B flour is the most preferred treatment overall in terms of the attributes of color, texture, taste and aroma

Key words: Flour, sensory properties, physical properties