



Ubi Kayu Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mini Pizza

Cassava as a Substitute for Wheat Flour in Making Mini Pizza

Murang Ferry Nilson^{1*}, Novel Gaberl Handel¹, Sigar Jhonfree¹, Siska¹, Regina Rachel Zefanya¹, Evi¹

¹ *Entrepreneurship Program, Sekolah Tinggi Filsafat Theologia Jaffray Makassar, Makassar Indonesia*

Abstrak

Penelitian ini merupakan hasil akhir produk makanan dari pelajaran kewirausahaan. Bagian ini menjadi menarik karena bahan dasar pizza terbuat dari ubi kayu pengganti tepung terigu. Ubi kayu memberikan manfaat kesehatan. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan uji organoleptik produk pizza ubi mini dan uji SWOT untuk mengevaluasi produk sebelum dipasarkan. Ketersediaan bahan baku menjadi kekuatan dari produk pizza ini. Penilaian uji organoleptik menonjol pada kategori warna tekstur dan topping dengan tingkat kesukaan masing-masing sebesar 95,44% dan 90,9%. Inovasi ini menghasilkan pizza mini yang disukai.

Abstract

This research is the result of food products from entrepreneurship lessons. This section becomes fascinating because the essential ingredients for pizza are made from cassava as a substitute for wheat flour. Cassava provides health benefits. The method used is qualitative, with an organoleptic test approach for mini cassava pizza products and a SWOT test to evaluate the product before it is marketed. The availability of raw materials is the strength of this pizza product. The organoleptic test scores stood out in the texture and topping colour categories with a preference level of 95.44% and 90.9%, respectively. This innovation resulted in the beloved mini pizza.

Article History

Diunggah 26 Oktober 2023
Diterima 22 Desember 2023
Publikasi 29 Desember 2023

Kata-kata Kunci

Mini Pizza,
Organoleptik, Rebus,
Ubi Kayu

Keywords

Mini Pizza,
Organoleptic, Boiled,
Cassava

1. Pendahuluan

Entrepreneurship atau yang sering dikenal dengan kewirausahaan adalah suatu kemampuan atau proses seseorang untuk mengidentifikasi, menciptakan, mengelola, dan mengembangkan sebuah usaha atau bisnis. Dalam kewirausahaan juga sangat penting untuk seseorang untuk dapat memperhatikan kualitas dan inovasi dari

* Corresponding Author: Murang Ferry Nilson
Sekolah Tinggi Filsafat Theologia Jaffray Makassar
Jl. Gunung Merapi 103 Makassar, Indonesia

sesuatu yang sedang dikembangkan dengan tujuan untuk mencapai keuntungan. Dari sini kewirausahaan bukan hanya tentang kerja lapangan, tetapi juga tentang bagaimana wirausaha dapat menangkap peluang dan kemudian memanfaatkan kesempatan untuk mengembangkannya menjadi ide-ide kreatif dan inovatif yang meletakkan dasar untuk kesuksesan.[1] Dalam berwirausaha seorang harus memiliki ide kreatif sebagai peluang untuk mengembangkan usaha yang menguntungkan dirinya dan orang lain.

Pizza memiliki sejarah yang panjang, rumit dan tak menentu yang sering menginspirasi banyak debat. Asal kata "pizza" belum jelas, tetapi pertama kali muncul tahun 997 dalam Bahasa Latin Pertengahan, dan di Napoli pada abad ke-16 sebuah galette disebut sebagai pizza. Pada waktu itu, pizza adalah alat tukang roti, sebuah adonan yang digunakan untuk menentukan temperatur oven. Makanan para warga miskin, pizza dijual di jalanan dan belum dianggap sebagai resep dapur terkenal. Sebelum abad ke-17, pizza ditutupi saus putih mayonase kemudian diganti oleh minyak, keju, tomat atau ikan - tahun 1843, Alexandre Dumas, père menjelaskan keragaman pelengkap pizza. Bulan Juni 1889, untuk menghormati Ratu Italia, Margherita dari Savoy, koki Neapolitan Raffaele Esposito menciptakan "Pizza Margherita", sebuah pizza yang dipenuhi tomat, keju mozzarella dan basil, untuk menggambarkan warna bendera Italia.[2] Pizza adalah salah satu produknya toko roti dari Italia. Pizza biasanya diolah dengan bahan dasar tepung terigu, ragi, gula, garam, air dan minyak, lalu letakkan isian di atasnya. Isian pizza biasanya berbeda, seperti topping saus bologna, keju, bombay leleh, paprika dan sebagainya.[3]

Ubi kayu merupakan komoditas tanaman pangan ketiga Indonesia setelah padi dan jagung sekaligus sumber kalori pangan termurah dan cukup ketersediaannya. Ubi kayu Indonesia terutama digunakan untuk bahan pangan (58%), bahan baku industri (28%), ekspor dalam bentuk gablek (8%) dan pakan (2%) (dir. Kacang-kacangan & Umbi-umbian, 2006).[4] Ubi kayu juga merupakan tanaman tropis yang memiliki daya adaptasi cukup tinggi, baik terhadap iklim maupun jenis lahan yang kurang subur.[5] Indonesia merupakan salah satu produsen dan eksportir utama ubi kayu di dunia. Indonesia termasuk dalam lima besar negara produsen ubi kayu selama tahun 2004 hingga data terakhir tahun 2013.[6]

Ubi kayu adalah tanaman jenis umbi-umbian yang menjadi salah satu fokus pengembangan komoditas pertanian, karena mempunyai beragam produk turunan yang sangat prospektif dan berkelanjutan. Manfaat ubi kayu dalam fokus pengembangan komoditas dibagi menjadi bahan makanan pokok lokal, produk industri pertanian, dan bahan baku industri sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan.[7] Ubi kayu tidak memiliki periode matang yang jelas karena ubinya terus berkembang.[8] Umbi dari hasil tanaman ubi banyak digunakan sebagai bahan baku produk olahan seperti, tepung tapioca dan produk-produk makanan lainnya. Begitu banyak peran ubi kayu sehingga produksi ubi kayu perlu ditingkatkan.[9] Sehingga orang dapat menggunakan ubi kayu untuk membuka usaha. Bisnis sebenarnya tidak perlu langsung membuka usaha yang besar dan dengan modal yang besar pula. Berbisnis biasa dimulai dalam usaha berskala kecil, tergantung apa yang ingin kita jadikan usaha dan bagaimana menerima usaha yang kita kerjakan.[10]

Ubi kayu cocok digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat pizza ubi mini. Selain mudah didapati dan gampang diolah, ubi kayu juga memiliki berbagai macam manfaat bagi kehidupan sehari-hari. Contohnya memiliki karbohidrat yang tinggi, sehingga hal ini dapat berfungsi secara efektif dalam menjaga daya tahan tubuh. Serta menjadi antioksidan melawan kanker. [11] Adapun keunggulan dari pizza ubi mini yaitu pizza yang menggunakan bahan-bahan berkualitas yang dijual dengan harga yang

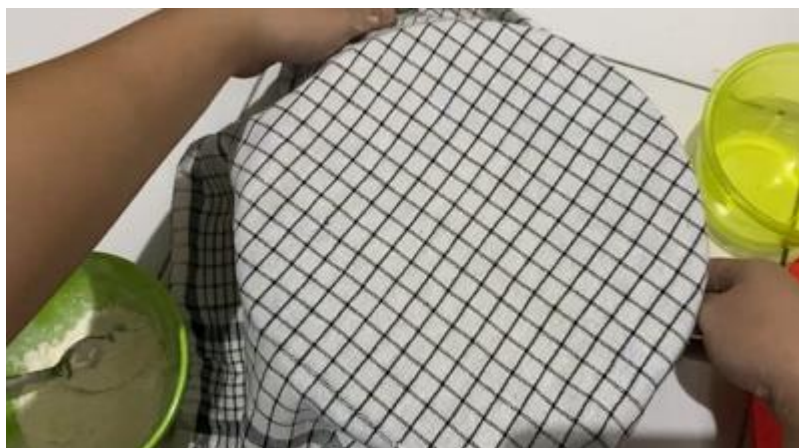
Ini semua adalah bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk ini. 880 gram tepung terigu, 1 kg ubi kayu, 2 sendok makan ragi instan, 1 buah bawang bombai, saus tomat 1 bungkus, sosis 1 pak, keju 1 pak, minyak goreng, blue band.

Tahap selanjutnya ubi kayu dikupas dari kulitnya dan kita bersihkan hingga bersih. Kemudian belah ubi kayu dan pisahkan akar-akar yang ada di tengah ubi kayu, kemudian rebus ubi kayu hingga matang dan empuk. Setelah itu ubi kayu yang sudah masak, usahakan hancurkan ubi selagi dia masih panas untuk memudahkan menghancurkan ubinya, dalam menghancurkan ubi, menggunakan gelas belimbing untuk menghancurkannya, kemudian ubi kayu yang sudah dihancurkan didiamkan beberapa menit hingga dingin.



Gambar 2. Campurkan semua adonan hingga merata

Setelah ubi kayu sudah dingin, masukkan ubi kayu yang sudah dihaluskan ke dalam wadah. Setelah itu aduk merata adonan tepung dan adonan ubi kayu yang sudah dihaluskan tadi. Gunakan sarung tangan plastik untuk diperas dan diaduk hingga merata. Setelah adonan rata, diamkan selama setengah jam hingga mengembang.



Gambar 3. Adonan pizza ubi yang sudah merata dibiarkan berfermentasi selama 30 menit

Setelah adonan mengembang, adonan dibentuk bulat pipih. Kemudian masukkan ke dalam teplon yang sudah dioleskan blueband adonan diletakkan di

dalam teplon dan diberikan topping setelah itu dipanggang dengan api sedang. Jika bagian bawah sudah kecoklatan, pizza ubi diangkat. Selanjutnya pizza ubi dibiarkan dingin kemudian simpan di tempat penyajian.



Gambar 4. Hasil akhir pizza ubi mini

3.2. Analisa SWOT

3.2.1. Strengths/Kekuatan

- bahan baku mudah didapati
- harga bahan baku murah
- Memiliki 2 varian topping
- Modelnya unik

3.2.2. Weaknesses/Kelemahan

- Tidak tahan lama
- mudah hancur

3.2.3. Opportunities/Peluang

- Banyak diminati oleh orang yang menyukai ubi kayu
- Pemasarannya lebih mudah
- Pengolahannya praktis

3.2.3. Threats/Ancaman

- Penjualannya terjadi sesaat
- Mudah ditiru orang

Tabel 1. Hasil Uji Mini Pizza oleh 27 Panelis

Indikator	Organoleptic test					
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Penyajian	keseluruhan
Tidak suka	0	1 (4%)	1 (4%)	0	1 (4%)	0
Agak suka	2 (7%)	1 (4%)	4 (15%)	4 (15%)	5 (18%)	0
Suka	16 (59%)	13 (44%)	16 (59%)	20 (74%)	14 (52%)	17 (63)
Sangat suka	9 (33%)	13 (48%)	6 (22%)	3 (11%)	7 (26%)	10 (37%)

3.3. Evaluasi

3.3.1. Kritik Terhadap Produk Pizza Ubi Kayu

1. Rasanya enak tapi hanya tambahkan topping
2. Kalau bisa rasa ubinya ditambah
3. Mungkin karena saya kurang tertarik dengan pizza jadi saya kurang suka dengan aromanya, menurut saya itu sudah baik dan perlu ditingkatkan lagi, hanya mungkin makanan ini tidak cocok untuk waktu yang lama
4. Rasanya enak dan lembut
5. Ubiinya kurang terasa tapi teksturnya sudah pas
6. Rasa ubinya terasa dan menarik untuk dimakan
7. Rasanya enak untuk orang yang suka makan bawang, tapi saya agak kurang suka rasa bawang sangat menonjol. Mungkin teman-teman bisa buat varian rasa atau topping lain karena tidak semua orang suka bawang tetapi rasanya enak dan lembut
8. Teksturnya belum mendekati pizza yang biasa disajikan, terlalu lembut, muda hancur di mulut. Penyajian lagi sederhana mungkin karena mati teliti moni kedepannya dilengkapi lagi
9. Lebih baik dimasak dalam oven supaya bisa masak merata
10. Mungkin lebih baik masaknya di dalam oven agar matangnya merata
11. Ubi yang jadi bahan pokok kurang terasa
12. Ditipiskan lagi karena kalau terlalu tebal akan alot dan rasa ubinya sedikit kurang berasa
13. Aroma bawang bombai terlalu menyengat dan untuk yang lain enak

Evaluasi Kedua:

Perbaikan kedua produk pizza ubi adalah dalam adonannya kurang terasa bahan utamanya yaitu ubi tersebut dan juga untuk topping lebih terasa bawang bombay. Jadi ke depannya dalam menghasilkan produk ini, harus memperhatikan lebih kepada adonannya lagi, karena saat proses pembuatan, ketika ubinya sudah direbus, yang mengelola langsung menghancurkannya kemudian mencampurkan tepung tanpa didiamkan. Sementara kandungan air di dalam ubi belum berkurang sehingga tekstur ubi tersebut masih basah ditambah lagi air campuran fermipan sehingga adonan yang dipasarkan banyak menggunakan tepung itulah yang menyebabkan ubi tidak terasa.

Tabel 2. Rincian Dana Uji Coba s/d Penjualan

Bahan	Harga (IDR)	Jumlah	Total
Ubi Kayu	10.000/kg	6 kg	60.000
Blue Band	10.000/g	10 g	10.000
Gula	3.500/pack	3 pack	10.500
Fermipan	5.000/pack	3 pack	15.000
Bawang Bombai	5.000/buah	3 pack	15.000
Tepung Terigu	13.000/kg	2 kg	26.000
Saus Tomat	9.000/botol	3 botol	27.000
Sosis	1.000/biji	20 biji	20.000

Keju	6.000/pack	2 pack	12.000
Mayonais	35.000/botol	1 botol	35.000

Tabel 3. Rincian Dana yang Digunakan dalam Pembuatan Mini Pizza untuk Dijual dan Laba Penjualan

Bahan	Jumlah	Harga (IDR)	Keterangan
Ubi kayu	1 kg	10.000	Dalam perincian dana ini berisi total pengeluaran dalam satu manufaktur, yang telah dibagi menurut penggunaan bahan. Jumlah keseluruhan Pizza Ubi yang dibuat dalam sekali produksi adalah 52 Pizza, sedangkan kami membuat isi per mika 2 pizza sehingga 52 pizza: 2= 26 mika x 5.000 = 130.000 – 96.500 = 33.500
Blue Band	15 g	10.000	
Bawang Bombai	1 buah	4.500	
Saus Tomat	135 ml	9.000	
Keju	15 g	10.000	
Tepung Terigu	1 kg	13.000	
Mayones	1 bks	10.000	
Mika	50 pcs	20.000	
Kertas Nasi	50 gulung	10.000	
TOTAL			
Spending=Rp 96.500; Income=Rp 130.000			

Diskusi kelebihan:

1. Dari analisis yang kami lakukan, dapat disimpulkan bahwa keuntungan yang bisa kami dapatkan dari penjualan Pizza Ubi melebihi dari aset yang kami keluarkan. Dengan harga pasaran yang cukup terjangkau dibandingkan dengan pizza lainnya yaitu hanya 5.000/pcs. Jadi, 52 donat: 2 = 26. Jadi ada 26 mika pizza yang kami siap jualkan, $26 \times 5.000/\text{pcs} = 130.000 - 96.500$ (aset) = Untung 33.500.

2. Tidak hanya dari segi keuntungan dana. Namun melalui usaha ini kita juga dapat menghemat waktu dan tenaga. Karena proses pembuatannya bisa dikatakan mudah dilakukan, dan peralatan yang digunakan hanya menggunakan alat masak rumahan yang sederhana, jadi tentunya anda memilikinya di rumah.

3. Dari segi kesehatan. Pizza ini bisa digolongkan sebagai makanan sehat, enak, menarik, dan mengenyangkan.

4. Perpaduan tepung terigu dan adonan ubi kayu rebus menghasilkan adonan yang kompak. Tepung terigu memiliki kompatibilitas yang baik dengan ubi kayu.

4. Kesimpulan

Penambahan ubi kayu rebus sebagai pengganti beberapa tepung terigu yang menjadi bahan utama pizza ubi ini membuat pizza ubi memberikan hasil yang baik. Secara keseluruhan, ubi kayu memberikan peringkat yang menguntungkan karena makanan ini baru bagi orang-orang. Dengan demikian, penelitian selanjutnya lebih spesifik untuk melihat komposisi biokimia bahan pangan dan bioaktif dalam produk. Inovasi ubi kayu sebagai bahan pembuatan pizza ubi membuat senang para pebisnis.

Ucapan Terima Kasih

Penulis sangat berterima kasih kepada Dr. Hengki Wijaya, M.Th sebagai dosen pembimbing dalam mata kuliah Entrepreneurship yang telah mendukung dan mengizinkan penelitian ini untuk dilanjutkan. Para penulis juga menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan.

Kontribusi Penulis

M. F. Nilson, N. G. Handel, S. Jhonfree, Siska, dan R. R. Zefanya membuat konsep ide, melakukan percobaan, dan menulis artikel ini; Evi merevisi naskah, merancang percobaan dan menganalisis tanggapan data dan berkontribusi untuk mengoreksi tulisan ini.

Pendanaan

Tidak ada pendanaan.

Pernyataan Dewan Peninjau Kelembagaan

Data tidak tersedia.

Pernyataan Ketersediaan Data

Data tidak tersedia.

Konflik kepentingan

Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Referensi

- [1] B. Sanawiri, M. Iqbal, *Kewirausahaan*. Malang: Universitas Brawijaya Press, 2018.
- [2] "Sejarah piza," *Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*. 19 Juli 2022. Diakses: 16 Juli 2023. [Daring]. Tersedia pada: https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Sejarah_piza&oldid=21397956
- [3] R. Andriani, F. Khoerunisa, "Kreasi pizza ubi jalar ungu sebagai peluang usaha home industry," *Jurnal Kajian Pariwisata*, vol. 2, no. 2, hlm. 1–11, 2020. 53
- [4] A. Mustafa, "Analisis proses pembuatan ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa," *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 9, no. 2, Art. no. 2, 2015, doi: 10.21107/agrointek.v9i2.2143.
- [5] R. Asnawi, "Analisis fungsi produksi usaha tani ubi kayu dan industri tepung tapioka rakyat di provinsi lampung," *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, vol. 6, no. 2, hlm. 1–10, 2003.
- [6] F. S. Pramesti, E. S. Rahayu, Agustono, "Analisis daya saing ubi kayu indonesia di pasar internasional," *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* vol. 14, no. 1, hlm. 1–7, 2017.

- [7] D. P. Puspito, Kusnandar, dan N. Setyowati, “Analisis rantai nilai ubi kayu (manihot esculenta crantz) di Kabupaten Pati,” *Cakra Tani* vol. 31, no. 2, Oktober 2016, hlm. 94-101.
<https://jurnal.uns.ac.id/carakatani/article/view/11954/10494>.
- [8] Susilawati, S. Nurdjanah, dan S. Putri, “Karakteristik sifat fisik dan kimia ubi kayu (manihot esculenta) berdasarkan lokasi penanaman dan umur panen berbeda,” *Jurnal Teknologi Dan Hasil Pertanian*, vol. 13, no. 2, hlm. 1–14, 2008.
- [9] P. Tumewu, C. P. Paruntu, dan T. D. Sondakh, “Hasil Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz.) Terhadap Perbedaan Jenis Produk,” *Jurnal Lppm Bidang Sains Dan Teknologi*, vol. 2, no. 2, Art. no. 2, 2015.
- [10] M. Yuliza dan M. M. Desda, “Pengembangan usaha pasaman pizza melalui analisis swot,” *Portal Riset dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, vol. 1, no. 1, Des 2021, doi: 10.55047/prima.v1i1.45.
- [11] Rachman, Fauzy, S. Hartati, E. Sudarmonowati dan P. Simanjuntak, "Aktivitas antioksidan daun dan umbi dari enam jenis singkong (Manihot utilissima Pohl)," *Biopropal Industri* vol. 7, no. 2, Des. 2016, hlm. 47-52,
<https://media.neliti.com/media/publications/53496-ID-none.pdf>.
- [12] H. I. Al Ghifari, S. Nurbani, dan A. W. Pamela, “Perancangan strategi promosi pizza hotzz di Kabupaten Cirebon,” *e-Proceeding of Art & Design*, vol. 8, no. 2, hlm. 1–12, Jun 2021.
- [13] Juliana, I. B. Hubner, E. Tanyauw, E. Fernando, dan S. Elroy, “Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara Kepada SMK Parawisata Gema Gawita,” *Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 1, no. 8, hlm. 1–8, Jan 2022.