

**UJI ORGANOLEPTIK VARIASI *PIZZA NEAPOLITAN* DALAM
PENGUNAAN KEJU *MOZZARELLA* BERBAHAN DASAR ALMOND,
FRESH MOZZARELLA, DAN *LOW-MOISTURED MOZZARELLA***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Disusun Oleh :

FADLI AULIA

Nomor Induk Mahasiswa : 2020406064

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2023

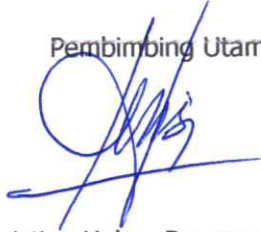
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

UJI ORGANOLEPTIK VARIASI PIZZA NEAPOLITAN DALAM PENGGUNAAN KEJU MOZZARELLA BERBAHAN DASAR ALMOND, FRESH MOZZARELLA, DAN LOW-MOISTURED MOZZARELLA

NAMA : Fadli Aulia
NIM : 2020406064
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,
MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Mengetahui,

Bandung, 22 Juni 2023

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR


**UJI ORGANOLEPTIK VARIASI *PIZZA NEAPOLITAN* DALAM PENGGUNAAN
KEJU *MOZZARELLA* BERBAHAN DASAR *ALMOND*, *FRESH MOZZARELLA*, DAN
*LOW-MOISTURED MOZZARELLA***

NAMA : Fadli Aulia
NIM : 2020406064
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

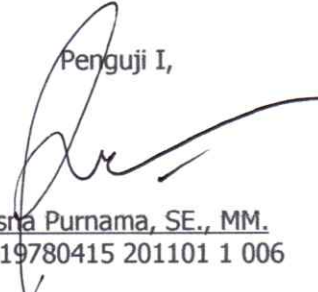
Pembimbing Utama,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,
MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

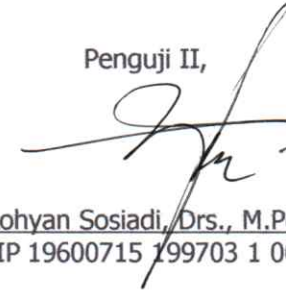
Pembimbing Pendamping,


Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Penguji I,


Rusna Purnama, SE., MM.
NIP 19780415 201101 1 006

Penguji II,


Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Bandung, 24 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fadli Aulia
Tempat/Tanggal Lahir : Duri, 7 Juli 1997
NIM : 2020406064
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“UJI ORGANOLEPTIK VARIASI PIZZA NEAPOLITAN DALAM PENGGUNAAN KEJU MOZZARELLA BERBAHAN DASAR ALMOND, FRESH MOZZARELLA, DAN LOW-MOISTURED MOZZARELLA”. ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan Ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Juni 2023
Yang membuat pernyataan



Fadli Aulia
NIM 2020406064

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya diucapkan dengan kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya kepada kita semua sehingga bisa menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Uji Organoleptik Variasi *Pizza Neapolitan* Dalam Penggunaan Keju *Mozzarella* Berbahan Dasar Almond, *Fresh Mozzarella* dan *Low-Moistured Mozzarella*”.

Dan tidak lupa diucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu dan turut memberikan kontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Sebagai penulis, penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan, baik dari cara penyusunan dan tutur kata dalam bahasa untuk penyampaian tugas akhir ini. Oleh sebab itu dengan rendah hati menerima dan diberikan kritik beserta saran agar dapat menyempurnakan tugas akhir yang penulis lakukan.

Sebagai Penulis mengetahui bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan terlaksanakan tanpa adanya banyak dukungan, bimbingan, bantuan dan kemudahan dari berbagai pihak sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan kerendahan dan ketulusan hati, dan penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada :

1. Kedua orang tua serta ketiga saudara penulis yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini,
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc., selaku Kepala Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
3. Bapak Pudin Saepudin SST.Par. M.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitality,
4. Bapak R.Sondjana Ali S., S.sos., M.M.Par., selaku Kepala Unit Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.sos., M.M.Par., selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan, masukan, motivasi selama proses penyusunan tugas akhir ini,

6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. Pembimbing Pendamping yang selalu memberikan masukan, arahan serta motivasi selama penyusunan tugas akhir ini,
7. Seluruh Dosen dan Staf Politeknik Pariwisata NHI Bandung terutama Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan pengetahuan, bimbingan, dan arahan selama mengikuti Pendidikan.
8. Kepada Rizhanty Puspawati yang selalu meluangkan waktunya untuk memberikan dukungan, bantuan serta semangat kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini,
9. Kepada teman-teman bermain dota yang selalu menemani disaat mengisi kekosongan dan memberikan dukungan, serta bantuan dalam penulisan.
10. Seluruh panelis yang telah meluangkan waktu dan informasi serta memberikan masukan serta komentar atas eksperimen yang penulis buat pada tugas akhir ini,
11. Teman-teman Seni Kuliner periode 2020 6B.

Pada penulisan tugas akhir ini jauh dari kata sempurna masih banyak kekurangan dan kesalahan, karena itulah segala kritik dan saran yang membangun akan menyempurnakan penulisan dan pengerjaan tugas akhir ini serta bermanfaat bagi penulis, para pembaca, dan adik tingkat yang membutuhkan materi ini.

Bandung, 4 Mei 2023

Penulis,

Fadli Aulia

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Akademis.....	6
1.3.2 Tujuan Operasional.....	6
1.4 Metode Penelitian	7
1.4.1 Metode Penelitian Eksperimen	7
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data.....	7
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	11
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	11
1.5.2 Waktu Penelitian.....	11
BAB II TUJUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	12
2.1 Konsep Objek Penelitian	12

2.1.1 <i>Pizza Neapolitan</i>	12
2.1.2 <i>Mozzarella</i>	17
2.1.3 <i>Kacang Almond</i>	18
2.2 Konsep Produk	28
2.2.1 <i>Pizza Neapolitan menggunakan Mozzarella Almond</i>	28
2.2.2 <i>Bahan yang Dibutuhkan</i>	28
2.2.3 <i>Alat-alat yang dibutuhkan</i>	31
2.2.4 <i>Produksi Percobaan</i>	34
2.2.5 <i>Varian Mozzarella</i>	37
2.2.6 <i>Eksperimen</i>	40
2.2.7 <i>Recipe Cost</i>	41
2.3 Prosedur Penilaian	43
2.3.1 <i>Uji Cita Rasa (Panelis)</i>	43
2.3.2 <i>Daftar Panelis</i>	44
2.3.3 <i>Klasifikasi Penilaian</i>	45
2.3.4 <i>Pengumpulan Data Kuesioner</i>	46
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	47
3.1 Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis Terhadap Produk Pizza Neapolitan dengan Perbandingan Keju Mozzarella	47

3.1.1 Hasil Eksperimen Pembuatan Pizza Neapolitan dengan 3 Perbandingan Keju Mozzarella.....	47
3.1.2 Tanggapan Panelis Ahli dan Tidak Ahli Terhadap Penilaian Organoleptik Produk Eksperimen Pizza Neapolitan dengan perbandingan 3 Keju Mozzarella	48
3.2 Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis Terhadap Produk Pizza Neapolitan dengan Mozzarella Berbahan Dasar Almond Dibandingkan dengan Produk Pemanding.....	52
3.2.1 Tanggapan Panelis Tidak Ahli Terhadap Penilaian Produk Pizza Neapolitan Dengan Mozzarella Berbahan Dasar Almond.....	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
4.1 Kesimpulan	55
4.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN 1.....	62
HASIL TURNITIN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Proses Pembuatan <i>Pizza Neapolitan</i>	15
Tabel 2 Komposisi dan Kandungan Nutisi Kacang Almond per 100g.....	25
Tabel 3 Komposisi dan Kandungan Nutisi Kacang Almond per 100g=243 kalori ...	27
Tabel 4 Alat yang Dibutuhkan Dalam Pembuatan <i>Pizza Neapolitan</i> dengan <i>Mozzarella almond</i>	32
Tabel 5 <i>Standard Recipe</i>	34
Tabel 6 Proses Pembuatan <i>Pizza Neapolitan</i> dengan <i>Mozzarella Almond</i>	36
Tabel 7 <i>Recipe Cost</i>	42
Tabel 8 Panelis Ahli.....	44
Tabel 9 Panelis Non-Ahli.....	45
Tabel 10 Percobaan dengan 3 Jenis <i>Mozzarella</i>	47
Tabel 11 Keterangan Penilaian Produk.....	49
Tabel 12 Hasil Uji Organoleptik Sampel <i>Mozzarella Almond</i>	49
Tabel 13 Hasil Uji Organoleptik Sampel <i>Fresh Mozzarella</i>	50
Tabel 14 Hasil Uji Organoleptik Sampel <i>Low-Moistured Mozzarella</i>	51
Tabel 15 Hasil Penilaian Organoleptik Sampel Terpilih <i>Mozzarella Almond</i>	52
Tabel 16 Perbedaan Penampilan	53
Tabel 17 Perbedaan Rasa dan Aroma	54
Tabel 18 Perbedaan Tekstur.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Dough/ Adonan Pizza</i>	28
Gambar 2 Saus Pizza.....	29
Gambar 3 <i>Mozzarella Almond</i>	29
Gambar 4 Minyak Zaitun.....	30
Gambar 5 Daun Basil Segar.....	30
Gambar 6 Sampel Produk Terpilih <i>Mozzarella Almond</i>	53

DAFTAR PUSTAKA

- Aldila Puriyanti (2017). Madree, Keju Vegan Olahan Tangan Retrieved from wargajogja.net:<https://wargajogja.net/komunitas/madree-keju-vegan-olahan-tangan.html>
- Alisyahbana, Iskandar. (1980). Teknologi dan Perkembangan. Yayasan Idayu:
- Bailey, L.H., Bailey, E.Z. (1976) *Hortus third: A concise dictionary of plants cultivated in the United States and Canada*. Macmillan, New York.
- Gillian Brady (2020). *THE ORIGIN AND HISTORY OF ALMONDS* Retrieved from ayoubcs.ca:<https://ayoubcs.ca/blogs/news/the-origin-and-history-of-almonds>
- Gisslen, Wayne (2007). *Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc.
- Kara Rogers (2023). *olive oil* Retrieved from Britannica.com:<https://www.britannica.com/topic/olive-oil>
- Kathy Hunter (2018). *The History Of Neapolitan Pizza and How It's Made* Retrieved from giolittideli.com:<https://www.giolittideli.com/food/the-history-of-neapolitan-pizza-and-how-its-made/>
- Kelli Foster (2019). *What's the Deal with Low-Moisture Mozzarella?* . Retrieved from thekitchn.com:<https://www.thekitchn.com/whats-the-deal-with-low-moisture-mozzarella-and-when-to-use-it-256664>
- Kemala, F. (2022) 7 Manfaat Kacang Almond bagi Kesehatan. Retrieved from hellosehat.com:<https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kacang-almond/>

- Krisda Tiofani (2021). Kenapa Pola Makan Vegan Makin Populer di Indonesia? Retrieved from Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/06/173700475/kenapa-pola-makan-vegan-makin-populer-di-indonesia-?page=all>
- McCalman, M., Gibbons, D., Potter, C. (2005). *Cheese: A Connoisseur's Guide to the World's Best*. New York, USA.
- Pizzabien (2021). *History of Authentic Neapolitan Pizza and What Makes It Unique* Retrieved from pizzabien.com: <https://www.pizzabien.com/blogs/news/history-of-authentic-neapolitan-pizza-and-what-makes-it-unique>
- Redaksi Agrozone (2021). *Cara Budidaya Kacang Almond di Rumah, Peluang Usahanya Tinggi* Retrieved from agrozone.com: <https://agrozone.id/cara-budidaya-kacang-almond-dirumah/#:~:text=Meski%20cenderung%20tidak%20cocok%20menjadi,masih%20bisa%20dibudidayakan%20di%20Indonesia.>
- Sienny Agustin (2021). 6 Manfaat Kacang Almond bagi Kesehatan Retrieved from alodokter.com: <https://www.alodokter.com/hindari-penyakit-berbahaya-dengan-manfaat-kacang-almond>
- Soumik, Kalita (2018). *Almonds and Cardiovascular Health: A Review*. Retrieved from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29641440/>
- Sudath, Claire (2008). *A Brief History of Veganism*. Retrieved from time.com: <https://time.com/3958070/history-of-veganism/>
- Tiofani, K. (2021) *Kenapa Pola Makan Vegan Makin Populer di Indonesia?* Retrieved from kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/06/173700475/kenapa-pola-makan-vegan-makin-populer-di-indonesia-?page=all>

Tom Rothwell (2021). *Is neapolitan pizza healthy?* Retrieved from mypizzacorner.com:<https://mypizzacorner.com/pizza-tips/is-neapolitan-pizza-healthy/>

Yusra Firdaus (2022). 7 Manfaat Kacang Almond bagi Kesehatan Retrieved from hellosehat.com:<https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kacang-almond/>