

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan tepung bengkuang dan saus sirsak untuk pembuatan pizza. Pizza merupakan makanan jenis roti namun dengan bentuk, rupa, rasa, dan teknik penyelesaian yang sedikit berbeda, pizza mempunyai bentuk yang bulat pipih dengan taburan topping di atasnya. Bengkuang adalah jenis buah-buahan yang berpotensi diolah menjadi tepung karena banyak nya gizi yang terkandung dalam buah bengkuang itu tersendiri, dan juga banyak tumbuh di Indonesia dan juga dalam pemanfaatannya sebagai bahan dasar pembuatan pizza. Karena sebagai besar pizza bahan utamanya menggunakan tepung terigu. Sirsak adalah jenis buah-buahan yang berpotensi diolah menjadi saus karena salah satu antioksidan yang sangat baik dan buah sirsak bias membantu terhadap orang yang mengalami insomnia. Karena sebagian besar saus pizza bahan utamanya menggunakan saus tomat. Hasil uji organoleptik didapati dengan metode hasil uji panelis dengan cara menyebarkan kusioner kepada masyarakat. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa nilai gizi karbohidrat yang terkandung dalam pizza tepung bengkuang sebesar 61,98 % nilai gizi tersebut lebih besar dari pizza pada umumnya dan hasil uji organoleptik menyatakan bahwa inovasi produk pizza berbahan dasar tepung bengkuang dengan saus sirsak dinyatakan berhasil, dengan menggunakan formulasi resep modifikasi siklus II.

Kata Kunci : inovasi, pizza, tepung bengkuang dan saus sirsak