

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
2.1. Ikan Patin	6
2.2. <i>Tortilla Chips</i>	9
2.3. Bahan Dasar <i>Tortilla Chips</i>	12
2.3.1. Jagung	12
2.3.2. Kapur Sirih (Ca(OH) ₂).....	13
2.3.3. Air	14
2.3.4. Minyak Goreng.....	14
2.4. Metode Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	14
2.4.1. Sortasi	15
2.4.2. Pemasakan dan Perendaman	15
2.4.3. Pencucian	16
2.4.4. Pengukusan	16
2.4.5. Penggilingan.....	16
2.4.6. Pencetakan.....	17

2.4.7.	Pemanggangan.....	17
2.4.8.	Penggorengan	18
2.5.	Analisis Sifat Fisik.....	18
2.5.1.	Pengembangan Volume	19
2.5.2.	Tekstur	20
2.5.3.	Densitas Kamba.....	20
2.5.4.	Warna.....	21
2.6.	Analisis Sifat Sensoris	22
2.7.	Analisis Sifat Kimia.....	23
2.7.1.	Kadar Air.....	23
2.7.2.	Kadar Abu	24
2.7.3.	Kadar Lemak	24
2.7.4.	Kadar Protein.....	25
2.7.5.	Kadar Karbohidrat	26
2.8.	Hipotesis.....	26
BAB III.....		28
3.1.	Bahan	28
3.2.	Peralatan.....	28
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.4.	Pelaksanaan Penelitian.....	29
3.4.1.	Penelitian Pendahuluan.....	30
3.4.2.	Pembuatan Sampel <i>Tortilla Chips</i>	31
3.4.3.	Analisis Sifat Fisik.....	35
3.4.4.	Analisis Sifat Sensoris	38
3.4.5.	Penentuan Perlakuan Terbaik.....	39
3.4.6.	Analisis Sifat Kimia.....	40
3.5.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	45
BAB IV		46
4.1.	Analisis Sifat Fisik.....	46
4.1.1.	Pengembangan Volume	46
4.1.2.	Tekstur	48
4.1.3.	Densitas Kamba.....	50

4.1.4. Warna.....	51
4.2. Analisis Sifat Sensoris	53
4.2.1. Uji Deskriptif.....	53
4.2.2. Uji Hedonik.....	57
4.3. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	60
4.4. Analisis Sifat Kimia.....	62
BAB V.....	66
5.1. Kesimpulan.....	66
5.2. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	73