

**KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS *TORTILLA CHIPS* DENGAN  
PENAMBAHAN VARIASI TEPUNG *FILLER* (TEPUNG MAIZENA,  
TEPUNG SAGU, DAN TEPUNG TAPIOKA)**

**ABSTRAK**

Oleh:

**M. GUFFARY AKBAR**

**18/425406/TP/12107**

*Tortilla chips* merupakan makanan ringan berbentuk kripik yang terbuat dari jagung dengan variasi bentuk dan ketebalan. *Tortilla chips* tanpa tepung *filler* memiliki tekstur yang cukup keras dan sulit dibentuk saat pembentukan adonan. Salah satu alternatif penyelesaian masalah tersebut adalah dengan penambahan tepung *filler* untuk memudahkan pengikatan adonan dan meningkatkan tekstur *tortilla chips*.

Variabel penelitian adalah jenis tepung *filler* (maizena, sagu, dan tapioka). Produk yang dihasilkan dievaluasi sifat fisik (pengembangan volume, warna, kekerasan, dan densitas), sifat sensoris (kenampakan, aroma, warna, kerenyahan, rasa, dan *overall*). Variasi yang menunjukkan nilai tertinggi pada parameter yang diuji kemudian dilakukan analisis lanjutan untuk komposisi proksimatnya (kadar air, protein, lemak, kadar abu, dan karbohidrat *by difference*).

Hasil penelitian menunjukkan tepung maizena merupakan *filler* terbaik untuk *tortilla chips*. *Tortilla chips* dengan *filler* tepung maizena memiliki tingkat kerenyahan yang lebih tinggi terlihat dari pengembangan volume yang tinggi, kekerasan yang rendah, dan densitas yang rendah. Berdasarkan uji hedonis panelis menyukai tepung maizena sebagai tepung *filler* pada *tortilla chips*. Produk yang dihasilkan memiliki kadar air 2,75%; kadar protein 6,28%; kadar lemak 16,53%; kadar abu 1,03%; dan karbohidrat *by difference* 73,39%.

Kata Kunci : jagung, *tortilla chips*, tepung *filler*, pengembangan produk makanan, makanan ringan, formulasi produk makanan

***PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF TORTILLA CHIPS  
WITH THE ADDITION OF A VARIETY OF FLOUR FILLERS (CORN  
STARCH FLOUR, SAGO FLOUR, AND CASSAVA FLOUR)***

***ABSTRACT***

***By:***

***M. GUFFARY AKBAR***

***18/425406/TP/12107***

*Tortilla chips are chips-shaped snacks made from corn with a variety of shapes and thicknesses. Tortilla chips without filler flour have a fairly hard texture and are difficult to form when grinding the dough. One alternative to solving the problem is the addition of flour filler to facilitate the binding of the dough and improve the texture of tortilla chips.*

*The research variable is the type of filler flour (corn starch, sago, and tapioca). The resultant products were evaluated for their physical properties (volume, color, hardness, and density development), sensory properties (appearance, aroma, color, crispness, flavour, and overall). Variation that showed the highest score on the tested parameters was then further analyzed for its proximate composition (moisture, protein, fat, ash content, and carbohydrates by difference).*

*The results showed that cornstarch was the best filler for tortilla chips. Tortilla chips with cornstarch filler have a higher degree of crispness, as seen from the development of high volume, low hardness, and low density. Based on the hedonistic test, the panelists favored the cornstarch as filler flour in the tortilla chips. The resultant product had a moisture content of 2.75%; protein content of 6.28%; fat 16.53%; ash content of 1.03%; and carbohydrates by difference of 73.39%.*

***Keywords : corn, tortilla chips, filler flour, food product development, snack food, food product formulation***