

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1. <i>Tortilla Chips</i> .....	5
2.2. Bahan Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> .....	7
2.2.1. Jagung .....	8
2.2.2. Larutan Kapur .....	13
2.3. Proses Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> .....	14
2.3.1. Sortasi.....	14
2.3.2. Perebusan dalam Larutan Kapur .....	15
2.3.3. Pencucian .....	15
2.3.4. Perendaman.....	16
2.3.5. Pengukusan I .....	16
2.3.6. <i>Slitting</i> I.....	17
2.3.7. Pencampuran Tepung Filler .....	17
2.3.8. Pengukusan II.....	17

2.3.9.	<i>Slitting</i> II.....	18
2.3.10.	Pencetakan.....	18
2.3.11.	Pemanggangan .....	18
2.3.12.	Penggorengan.....	19
2.4.	Tepung <i>Filler</i> .....	19
2.4.1.	Tepung Maizena.....	21
2.4.2.	Tepung Tapioka .....	24
2.4.3.	Tepung Sagu.....	27
2.5.	Hipotesis .....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>31</b>
3.1.	Bahan Penelitian.....	31
3.2.	Alat Penelitian .....	31
3.3.	Tempat dan Waktu Penelitian .....	32
3.4.	Tahapan Penelitian .....	32
3.4.1.	Persiapan Bahan Baku.....	32
3.4.2.	Pelaksanaan Penelitian .....	33
3.4.3.	Analisis Sifat Fisik .....	41
3.4.3.1.	Pengembangan Volume.....	41
3.4.3.2.	Warna .....	42
3.4.3.3.	Kekerasan .....	43
3.4.3.4.	Densitas .....	43
3.4.4.	Analisis Sifat Sensoris.....	44
3.4.5.	Analisis Sifat Kimia .....	45
3.4.5.1.	Kadar Air .....	45
3.4.5.2.	Kadar Abu .....	46
3.4.5.3.	Kadar Protein.....	47
3.4.5.4.	Kadar Lemak .....	48
3.4.5.5.	Kadar Karbohidrat .....	49
3.5.	Rancangan Percobaan.....	49
3.6.	Analisis Statistik.....	50
3.7.	Penentuan Formula Terbaik .....	51

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>52</b>
4.1. Sifat Fisik.....	52
4.1.1. Pengembangan Volume .....	52
4.1.2. Warna .....	54
4.1.3. Kekerasan.....	55
4.1.4. Densitas .....	57
4.2. Sifat Sensoris .....	58
4.3. Formula Terbaik .....	63
4.4. Komposisi Kimia.....	65
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>68</b>
5.1. Kesimpulan.....	68
5.2. Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>77</b>