

# PENGARUH PENGOLAHAN TORTILLA CHIPS METODE BASAH DAN METODE KERING TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS

## INTISARI

Oleh:

**Alviony Mayano Ramhar**

**18/425392/TP/12093**

Pengolahan *tortilla chips* umumnya menggunakan metode basah. Metode basah merupakan metode pembuatan *tortilla chips* yang menggunakan jagung pipilan sebagai bahan utama dan di dalam prosesnya memerlukan tahapan nikstamalisasi dan perendaman yang membutuhkan waktu sangat lama. Selain metode basah, juga terdapat metode lain yaitu metode kering. *Tortilla chips* dibuat dari tepung jagung yang merupakan bahan pangan setengah jadi sehingga lebih dapat menghemat waktu proses, Namun sejauh ini tidak banyak penelitian yang membandingkan kualitas *tortilla chips* yang dihasilkan dari metode basah dan metode kering.

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan dua metode pembuatan *tortilla chips* yaitu metode basah dan metode kering, dengan mengevaluasi sifat fisik (pengembangan volume, kekerasan, densitas dan warna), sifat sensoris (warna, kenampakan, aroma, kerenyahan, rasa dan *overall*), dan kandungan proksimat (kadar air, kadar abu, protein, lemak, dan karbohidrat *by difference*) dari produk yang dihasilkan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode basah memiliki tingkat kerenyahan yang lebih tinggi, terlihat dari pengembangan volume yang tinggi, kekerasan yang rendah, densitas yang rendah. Berdasarkan hasil dari sensoris yang dilakukan terdapat perbedaan signifikan pada kesukaan panelis terhadap kenampakan dan kerenyahan tetapi tidak terdapat perbedaan kesukaan panelis terhadap *overall* pada masing-masing hasil pengolahan *tortilla chips*. Pada uji kimia terdapat perbedaan signifikan pada kadar air, kadar abu dan kadar protein.

**Kata Kunci:** jagung, makanan ringan, pengembangan produk makanan, *tortilla chips*, metode basah dan metode kering

***THE EFFECT OF TORTILLA CHIPS WET METHOD AND DRY METHOD  
PROCESSING ON PHYSICAL, CHEMICAL, AND SENSORY CHARACTERISTICS***

**ABSTRACT**

**By:**

**Alviony Mayano Ramhar**

***18/425392/TP/12093***

*Tortilla chip production usually uses the wet method. In this method, the corn kernels as the main ingredient must be nixtamalized and soaked, which is time-consuming. In contrast, another method of making tortillas is called the dry method. In the dry method, tortilla chips are made from corn flour as an intermediate product so that the production time could be shorter. To the best of our knowledge, not many studies compared the quality of the tortilla chips produced from the wet and dry methods.*

*Therefore, this study aims to evaluate two methods of making tortilla chips: the wet method and the dry method, by evaluating physical properties (volume expansion, hardness, density, and colors), sensory properties (colors, appearance, aroma, crunchiness, taste, and overall), and proximate composition (moisture, ash, protein, fat content, and carbohydrate by difference) of the resultant product.*

*The result showed that the wet method had a higher degree of crispiness, as seen from the development of high volume expansion, low hardness, and low density. The result from the sensory test shows that there were significant differences in the panelist's fondness for appearance and crispiness. However, both methods did not significantly differ in the panelist's fondness for overall properties. The proximate test showed significant differences in moisture, ash, and protein content.*

***Keywords: corn, snack food, food product development, tortilla chips, wet method and dry method.***