

PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ixii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT.....	xiivi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Makanan Ringan	4
2.2 <i>Tortilla chips</i>	4
2.3 Bahan Pembuatan <i>Tortilla chips</i>	6
2.3.1 Jagung.....	6
2.3.2 Tepung Jagung.....	8
2.3.3 Air.....	10
2.3.4 Larutan air kapur (kalsium hidroksida)	10
2.4 Metode Pembuatan <i>Tortilla chips</i>	11
2.4.1 Proses Pembuatan <i>Tortilla chips</i> metode Basah.....	11
2.4.2 Proses Pembuatan <i>Tortilla chips</i> metode kering	12
2.5 Hipotesis	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1 Alat Penelitian	14
3.1.1 Alat Produksi <i>Tortilla Chips</i>	14
3.1.2 Alat Uji Fisik	14
3.1.3 Alat Uji Kimia	14
3.1.4 Alat Uji Sensoris.....	14
3.2 Bahan Penelitian.....	14
3.2.1 Bahan Produksi <i>Tortilla Chips</i>	14
3.2.2 Bahan Analisis Sifat fisik	15

3.2.3 Bahan Analisis Sifat Sensoris	15
3.2.4 Bahan Analisis Sifat Kimia	15
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	15
3.4 Pelaksanaan Penelitian	15
3.4.1 Penentuan lama waktu pemanggangan	16
3.4.2 Penentuan lama waktu penggorengan	16
3.4.3 Penentuan ketebalan <i>tortilla chips</i>	16
3.5 Pembuatan <i>tortilla chips</i>	16
3.6 Analisis sifat fisik	20
3.6.1 Pengembangan volume	21
3.6.2 Tekstur (kekerasan)	21
3.6.3 Warna	21
3.6.4 Densitas	22
3.7 Analisis Sifat Sensoris	22
3.8 Analisis Sifat Kimia	23
3.8.1 Analisis kadar air dengan metode Thermogravimetri (AOAC, 2000 dengan modifikasi)	23
3.8.2 Analisis Kadar Abu (AOAC, 2000 dengan modifikasi)	24
3.8.3 Analisis kadar total protein dengan metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2006 dengan modifikasi)	25
3.8.4 Uji kadar Lemak dengan metode Soxhlet (AOAC, 2006 dengan modifikasi)	26
3.8.5 Uji Kadar Karbohidrat	26
3.9. Rancangan Penelitian	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Analisis sifat fisik	27
4.1.1 Pengembangan Volume	27
4.1.2 Kekerasan	28
4.1.3 Warna	29
4.1.4 Densitas	30
4.2 Analisis Sifat sensoris	31
4.3 Uji Kimia	35
4.4 Perbandingan Efisien Antara Metode Basah dan Metode Kering	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	39



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

ALVIONY MAYANO R, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M. Agr

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	44