

- Abdiana, R., & Anggraini, D. I. (2017, November). Rambut Jagung (*Zea mays* L.) sebagai Alternatif Tabir Surya. 7.
- Aini, N. (2010). Hubungan antara waktu fermentasi grits jagung dengan sifat gelatinisasi tepung jagung putih yang dipengaruhi ukuran partikel. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21, 18-24.
- Awuchi, C. G., Igwe, V. S. & Echeta, C. K., 2019. The Functional Properties of Foods and Flours. *International Journal of Advance Academic Research*, 5(11), pp. 139-160.
- Andarwulan, N. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Budiman, H. (2015). *Sukses Bertanam Jagung Komoditas Pertanian yang Menjanjikan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Damaledo, Y. D. (2021, Januari Selasa). Mondelez Rilis Survei Soal Kebiasaan & Tren Ngemil Orang Indonesia.
- Darrah, L. (2003). *Kajian Perubahan Mutu Produk Mi Jagung Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Arrhenius*. Skripsi, Universitas Pasundan, Fakultas Teknik, Bandung.
- De Garmo, E. (1984). *Engineering economics*. New york: Mc Millan Publishing Company.
- Eskin. (1979). *Plant Pigment, Flavor and Texture*. Academic Press. New York
- Farahdina, Maghfirani Kamila Rizki. 2022. *Pengaruh Perbedaan Metode Pemasakan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Tortilla Chips*. Skripsi, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Febrianto, A., Basito, & Anam, C. (2014, Juli 1). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3, 3.
- Febrianto, A., Basito, & Anam, C. (2014, Juli). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3, 22-34.

Fedianty, A., & Widayati. (2019, September). Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Sarana Promosi Makanan Ringan Kripik Singkong di Kabupaten Sampang. *Jurnal Dialektika*, 4.

Gemina, D., Silaningsih, E., & Erni, Y. (2016). Pengaruh Motivasi Usaha terhadap Keberhasilan Usaha dengan Kemampuan Usaha sebagai Variabel Mediasi pada Industri Kecil Menengah Makanan Ringan Priangan Timur-Indonesia. *Jurnal Manajemen Teknologi*, 15, 297-323.

Hutching. (1999). *Food Color and Appearance*. Maryland: Aspen publication.

Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. (Skripsi). IPB. Bogor. 34-67

Kumalla, Larose., H.S, Sumardi., dan Hermanto, MB. 2013. *Uji Performasi Pengering Semprot Tipe Buchi B-290 Pada Proses Pembuatan Tepung Santan*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Brawijaya. Malang

Kusumah, P. (2014). *Pendugaan Umur Simpan Mie Jagung Instan dengan menggunakan Metode Arrhenius*. Skripsi, Universitas Pasundan, Fakultas teknik, Bandung.

Kusumawardhani, P. (2015). *Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Tempe Kedelai*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian.

Lawalata, V. N., Tanudin, & Lopulalan, C. G. (2017). Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)_2) dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Tortilla Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6, 33-38.

Meilgaard, M. (2016). *Sensory Evaluation Techniques Sensory Evaluation* .

Mendez, M., Sanchez, R., Parades, L., & Bello, P. (2006). Thermal and rheological properties of nixtamalized maize starch. *International Journal of Biological Macromolecules*, 40, 59-63.

Pratiwi, F. (2003). *Pengembangan Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium L. Schot) Menjadi Keripik dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.

Rianti, E., Suparmi, & Sumarto. (2019). Fortifikasi konsentrat protein udang rebon (*Mysis Relicta*) pada pengolahan kerupuk atom terhadap penerimaan konsumen.

Santoso, H. (2008). *Kajian Tortilla Chips dengan Substitusi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Kanisius.

Santoso, H. (2008). *Kerupuk*. Yogyakarta: Kanisius.

Saragih, M. R. (2016). *Komposisi Tepung Jagung (*Zea mays L*) dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius. sp*) Terhadap Karakteristik Mi Jagung*. Skripsi, Universitas Pasundan Bandung, Fakultas Teknik.

Shukla, R., & M, C. (2000). the industrial protein from corn. *J Industrial Crops and Products* 13. 171-192.

Sudarmadji, Slamet, Haryono Bambang, Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Sukainah, A., & Johannes, E. (2007). *Modifikasi Tepung Jagung Dengan Fermentasi*. Makassar: CV. AGUSCORP.

Suryani, A. (2022). *Kajian Konsentrasi Tepung Tempe Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Tortilla Jagung Hibrida*. Skripsi, Mataram: Universitas Muhammadiyah Mataram.

Susilawati, E. & Wahyuningsih, S., 2021. *Analisis Kinerja Perdagangan Jagung*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian 2021.

Susilowati, A., Maryati, Y., Lotulung, & Aspiyanto. (2018). Formulasi nikstamal jagung, tempe, dan sayuran terfermentasi dalam perolehan pasta fortifikan sebagai sumber asam folat alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7, 68-77.

Tamba, I. M. (2016). Daya Saing Jagung, Ketela Pohon dan Ketela Rambat Produksi Lahan Kering di Kecamatan Kubu, Kabupaten Karang Asem, Provinsi Bali. *Jurnal Bakti Saraswati*, 05, 02.

Winarno, F. G. (1982). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

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/>

Wulandari, E. (2016). *Perbedaan Kualitas Tortilla Chips Tepung Maizena Komposit Tepung*

Mocaf (Modified Casava Flour). Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Fakultas Teknik, Semarang.