

DAFTAR ISI

SURAT KETERANGAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 <i>Tortilla chips</i>	7
2.2 Bahan Pembuatan <i>Tortilla chips</i>	8
2.2.1 Jagung	8
2.2.2 Larutan air kapur	13
2.3 Proses Pembuatan <i>Tortilla chips</i>	13
2.3.1 Sortasi.....	13
2.3.2 Perebusan dengan air kapur (kalsium hidroksida)	13
2.3.3 Perendaman jagung dengan air	14
2.3.4 Pengukusan jagung	14
2.3.5 <i>Sheeting</i>	15
2.3.6 Pencetakan	15
2.3.7 Pengovenan dan penggorengan.....	15
2.4 Udang Vanname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	16

2.5	Atribut Mutu <i>Tortilla chips</i>	20
2.6	Karakteristik Mutu <i>Tortilla chips</i>	21
2.7	Hipotesis	24
BAB III		25
METODE PENELITIAN		25
3.1.	Bahan	25
3.2.	Alat	25
3.3.	Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.4.	Pelaksanaan Penelitian	26
3.5.	Pembuatan <i>Tortilla chips</i>	28
3.6.	Analisis Sifat Fisik	32
3.6.1	Uji Tekstur	32
3.6.2	Uji Pengembangan Volume	33
3.6.3	Uji Densitas	33
3.6.4	Uji Warna	34
3.7.	Analisis Sifat Sensoris	34
3.7.1	Uji Hedonik	34
3.7.2	Uji Deskriptif	35
3.8.	Penilaian Perlakuan Terbaik	36
3.9.	Analisis Sifat Kimia	37
3.9.1	Analisis kadar air dengan metode Thermogravimetri	37
3.9.2	Analisis kadar abu	38
3.9.3	Analisis protein dengan metode Mikro Kjeldahl	39
3.9.4	Analisis kadar lemak dengan metode Soxhlet	40
3.9.5	Analisis karbohidrat <i>by difference</i>	41
3.10.	Rancangan Percobaan	41
BAB IV		43
HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1	Uji Fisik	43
4.1.1	Kekerasan (Fmax)	43
4.1.2	Pengembangan volume	44
4.1.3	Densitas	46
4.1.4	Warna	47
4.2	Analisis sifat sensoris	49

4.2.1	Uji deskriptif	49
4.2.2	Uji hedonik.....	53
4.3	Hasil Uji Indeks Efektivitas	57
4.4	Uji Kimia	58
BAB V	61
KESIMPULAN DAN SARAN	61
5.1	Kesimpulan.....	61
5.2	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	67