UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Ikan Gurame (Osphronemus gouramy) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Tortilla Chips
CALLISTA RACHEL D, 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/

DAFTAR ISI

JUDUL i
SURAT KETERANGAN iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI 1
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR LAMPIRAN xiii
INTISARI xiv
ABSTRACT xv
BAB I 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 4
1.3. Tujuan Penelitian 5
1.4. Manfaat Penelitian 5
BAB II 7
2.1. *Tortilla chips* 7
2.2. Bahan Pembuatan *Tortilla chips* 8
2.2.1 Jagung 8
2.2.2 Ikan Gurame 10
2.2.3 Kalsium Hidroksida ($Ca(OH)_2$) 14
2.2.4 Minyak Goreng 14
2.3. Proses Pembuatan *Tortilla chips* 15
2.3.1 Sortasi 15
2.3.2 Nikstamalisasi 15
2.3.3 Pengukusan 16
2.3.4 Sheeting 16
2.3.5 Pencetakan 17

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Ikan Gurame (Osphronemus gouramy) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Tortilla Chips
CALLISTA RACHEL D, 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/

2.3.6 Pengovenan 17
2.3.7 Penggorengan 18
2.4. Atribut Mutu *Tortilla Chips* 19
2.4.1 Warna 19
2.4.2 Tekstur 20
2.4.3 Pengembangan Volume 21
2.5. Standar Mutu *Tortilla Chips* 21
2.6. Hipotesis 21
BAB III 25
3.1. Bahan 25
3.2. Alat 25
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian 26
3.4. Pelaksanaan Penelitian 27
3.5. Pembuatan *Tortilla chips* 29
3.6. Analisis Sifat Fisik 33
3.6.1 Tekstur (kekerasan) 34
3.6.2 Pengembangan Volume 34
3.6.3 Densitas 35
3.6.4 Warna 35
3.7. Analisis Sifat Sensoris 36
3.8. Penentuan Perlakuan Terbaik 37
3.9. Analisis Sifat Kimia 38
3.9.1 Analisis kadar air dengan metode Thermogravimetri 39
3.9.2 Analisis kadar Abu 39
3.9.3 Analisis kadar total protein dengan metode Mikro *Kjeldahl* 40
3.9.4 Analisis kadar Lemak dengan metode *soxhlet* 42
3.9.5 Analisis kadar karbohidrat *by-difference* 43
3.10. Rancangan Percobaan dan Analisis Data 43
BAB IV 45
4.1. Analisis Sifat Fisik 45
4.1.1 Pengembangan Volume 45
4.1.2 Tekstur 46

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Ikan Gurame (Osphronemus gouramy) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Tortilla Chips
CALLISTA RACHEL D, 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/

4.1.3 Densitas 48
4.1.4 Warna 49
4.2. Analisis Sifat Sensoris 50
4.2.1 Uji hedonik 50
4.2.2 Uji deskriptif 55
4.3. Hasil Uji Indeks Efektivitas 58
4.4. Analisis Sifat Kimia 59
BAB V 63
5.1. Kesimpulan 63
5.2. Saran 64
DAFTAR PUSTAKA 65
LAMPIRAN 69