

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SKRIPSI</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
2.1 <i>Tortilla Chips</i>	5
2.2 Bahan Baku <i>Tortilla Chips</i>	6
2.2.1 Jagung	6
2.2.2 Kapur Sirih	8
2.2.3 Minyak Goreng	9
2.3 Proses Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	10
2.3.1 Nikstamalisasi	10
2.3.2 Pencucian	11
2.3.3 Perendaman	12
2.3.4 Pengukusan	12
2.3.5 Pembentukan Lembaran	12
2.3.6 Pencetakan	13
2.3.7 Pengovenan	13
2.3.8 Penggorengan	14
2.3.9 Metode Pengolahan Kombinasi	16

2.4	Parameter Mutu <i>Tortilla Chips</i>	17
2.4.1	Pengembangan Volume	17
2.4.2	Warna	17
2.4.3	Tekstur	18
2.4.4	Densitas	18
2.5	Hipotesis Penelitian	19
<b>BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN</b>		<b>20</b>
3.1	Bahan Penelitian	20
3.2	Peralatan Penelitian	20
3.3	Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.4	Tahapan Penelitian	21
3.4.1	Persiapan Nikstamalisasi Jagung Kuning Pipil	22
3.4.2	Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	23
3.4.3	Penentuan Suhu dan Waktu	26
3.4.4	Analisis Sifat Fisik	32
3.4.5	Analisis Sifat Sensoris	35
3.4.6	Analisis Sifat Kimia	36
3.4.7	Penentuan Perlakuan Terbaik	40
3.5	Rancangan Percobaan	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>		<b>42</b>
4.1	Analisis Sifat Fisik <i>Tortilla Chips</i>	42
4.1.1	Pengembangan Volume	42
4.1.2	Warna	43
4.1.3	Tekstur	46
4.1.4	Densitas	48
4.2	Analisis Sifat Sensoris <i>Tortilla Chips</i>	49
4.3	Analisis Sifat Kimia <i>Tortilla Chips</i>	53
4.4	Penentuan Perlakuan Terbaik	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>		<b>59</b>
5.1.	Kesimpulan	59
5.2.	Saran	60
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		<b>61</b>



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

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

MAGHFIRANI KAMILA R, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M. Agr

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**LAMPIRAN**

**67**