

Intisari

KARAKTERISTIK DAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP *TORTILLA CHIPS* YANG DIPERKAYA GRANULA *Arthrospira platensis*

Tortilla chips merupakan makanan ringan berbahan dasar pipilan jagung yang telah melewati proses *nixtamal*, penggilingan, pengeringan, dan penggorengan. Penambahan granula *Arthrospira platensis* diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dari *tortilla chips*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik, kandungan gizi, dan penerimaan konsumen *tortilla chips* yang diperkaya oleh granula *Arthrospira platensis*. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 6 perlakuan penambahan granula *Arthrospira platensis* yaitu 0%; 2,5%; 5%; 7,5%; 10%; dan 12,5% (b/b) *masa*. Hasil penelitian menunjukkan penambahan granula *Arthrospira platensis* tidak berpengaruh terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan ($P > 0,05$). Kadar air dan lemak yang dihasilkan memenuhi persyaratan SNI 2886:2015. Penambahan granula yang semakin tinggi menyebabkan penurunan kadar lemak dan serat pangan ($P < 0,05$). Penambahan granula meningkatkan kadar protein, abu, dan karbohidrat. Hasil uji hedonik menunjukkan penambahan granula *Arthrospira platensis* tidak memengaruhi tekstur *tortilla chips* ($P > 0,05$). Penambahan granula *Arthrospira platensis* menyebabkan penurunan penerimaan konsumen pada ketampakan, aroma, rasa, dan keseluruhan ($P < 0,05$). Hasil uji *Time Intensity* menunjukkan penambahan granula *Arthrospira platensis* 7,5% mengubah intensitas rasa dan *aftertaste* sehingga berbeda dengan rasa asli *tortilla chips*. Berdasarkan nilai gizi dan penerimaan konsumen *tortilla chips* dengan perlakuan penambahan granula *Arthrospira platensis* 5% (b/b) *massa* merupakan perlakuan terbaik dan dapat menjadi makanan ringan yang lebih bergizi.

Kata kunci: *Arthrospira platensis*, granula, nilai gizi, preferensi, *tortilla chips*.

Abstract

CHARACTERISTICS AND CONSUMER PREFERENCES FOR TORTILLA CHIPS ENRICHED WITH *Arthrospira platensis* GRANULES

Tortilla chips are a snack made from corn kernel that have gone through the nixtamal process, grinding, drying, and frying. The addition of *Arthrospira platensis* granules is expected to increase the nutritional value of tortilla chips. This research aims to determine the physical characteristics, nutritional content, and consumer acceptance of tortilla chips enriched with *Arthrospira platensis* granules. The research design used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with 6 treatments adding *Arthrospira platensis* granules, namely 0%; 2.5%; 5%; 7.5%; 10%; and 12.5% (w/w) massa. The results showed that the addition of *Arthrospira platensis* granules had no effect on moisture content and antioxidant activity ($P>0.05$). The results showed moisture and fat content meet the requirements of SNI 2886:2015. The addition of higher granules caused a decrease in fat and dietary fiber content ($P<0.05$). The addition of granules increases protein, ash, and carbohydrates content. Hedonic test showed that the addition of *Arthrospira platensis* granules did not affect the texture of tortilla chips ($P>0.05$). The addition of *Arthrospira platensis* granules caused a decrease in consumer acceptance in appearance, aroma, taste and overall ($P<0.05$). Time Intensity test reveals that the addition of 7.5% *Arthrospira platensis* granules changes obviously the attribute of the taste and aftertaste from the original taste of tortilla chips. Based on the nutritional value and consumer acceptance of tortilla chips with the addition of *Arthrospira platensis* granules 5% (w/w) massa is the best treatment and can be a more nutritious snack.

Keywords: *Arthrospira platensis*, granule, nutritional value, preference , tortilla chips.