

MOH DAHRI NIM 12.03.1.1.00074. Analisis Mutu Tortilla Corn Chips Tambin Hasil Variasi Proses dan Lama Pemasakan

Dibawah bimbingan **Dr. Moh Fuad Fauzul M, S.TP., M. Si dan Khoirul Hidayat, S.T., M.T**

ABSTRAK

Jagung merupakan sumber karbohidrat dan protein bagi masyarakat dengan panganan pokoknya berupa jagung serta merupakan bahan makanan pokok yang memiliki kedudukan penting selain beras. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh variasi proses (pengukusan dan perebusan) serta lama pemasakan terhadap karakteristik sensoris tortilla chips serta untuk mengetahui perlakuan terbaik melalui variasi proses pengukusan dan perebusan) serta lama pemasakan sehingga menghasilkan tortilla dengan kualitas yang bagus. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode rata rata dengan menggunakan microsoft excel sehingga diketahui perbedaan dari masing masing sampel kemudian dilakukan pembahasan sesuai data pendukung. Hasil yang diperoleh pada penelitian ini yaitu uji fisik warna tortilla corn chips sebelum digoreng dan sesudah digoreng pada Perlakuan perebusan tidak banyak memberikan dampak terhadap pengurangan warna pada tortilla sehingga nilai kecerahan pada tortilla masih cukup cerah. Pada uji kesukaan, perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan AK4 yaitu Perlakuan pengukusan selama 4 jam dengan nilai 36,8.

Kata kunci : Jagung, tortilla chips,