

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan (*snack*) merupakan makanan yang disukai seluruh kalangan mulai dari anak kecil, remaja hingga orang tua. Salah satu jenis makanan camilan yaitu *tortilla chips*. *Tortilla chips* adalah makanan yang berasal dari Meksiko yang memiliki bentuk seperti keripik dengan bahan utama jagung. *Tortilla chips* merupakan salah satu produk yang berbahan dasar jagung dengan proses pemasakan, penggilingan, pengeringan, dan penggorengan. *Tortilla* sejenis keripik atau *chips* yang terbuat dari jagung yang memiliki berbentuk segiempat gepeng dengan ukuran ketebalan dan bentuk yang berbeda beda di tiap negara, oleh karena itu tidak ada standar khusus bagi *Tortilla* (Rohmayanti *et al.*, 2019).

Tortilla chips merupakan makanan yang sangat disukai anak-anak karena memiliki bentuk yang tipis dan tekstur yang renyah. Namun, beberapa, *tortilla chips* yang umumnya dijual dipasaran memiliki kandungan protein yang rendah yaitu sekitar 1-4%. Hal ini, berada dibawah standar yang ditetapkan oleh standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6630-2002 untuk makanan ringan, yang mensyaratkan minimal 5% kandungan protein. Beberapa, penelitian sebelumnya telah dilakukan untuk meningkatkan kandungan protein pada *tortilla chips* dengan bahan-bahan tertentu, seperti beberapa penelitian sebelumnya oleh Nafsiah *et al.*, (2022) mengenai pembuatan *tortilla chips* dengan penambahan cangkang rajungan dan juga penelitian Nurbani *et al.*, (2022) yang membuat *tortilla chips* dengan penambahan kerang hijau. Salah satu alternatif bahan yang dapat ditambahkan untuk meningkatkan protein pada *tortilla chips* adalah ikan lele. ikan lele memiliki kandungan protein cukup tinggi sebesar 17,7-26,7% (Rahmi *et al.*, 2017). Penambahan ikan lele sebagai bahan tambahan pada *tortilla chips* memiliki beberapa keuntungan yaitu ikan lele mudah untuk didapatkan dan harganya relatif murah.

Tortilla chips memiliki karakteristik berwarna kuning, renyah, bentuk tipis dan mudah hancur. Tingkat kerenyahan yang tinggi sangat penting dalam pembuatan *tortilla chips*, karena *tortilla* yang tidak renyah dapat menurunkan kualitas produk (Febrianto *et al.*, 2014). Salah satu bahan tambahan yang digunakan untuk meningkatkan kerenyahan pada *tortilla chips* adalah tepung beras. Penambahan tepung beras berperan dalam meningkatkan tingkat kerenyahan karena tepung beras mengandung amilosa dan amilopektin. Amilopektin merupakan komponen

pati yang larut dalam air, dapat membantu membentuk dan memperbaiki tekstur *tortilla chips* karena sifatnya yang lengket. Namun, amilosa yang terdapat dalam beras dapat membuat *tortilla chips* sulit dibentuk karena sifatnya yang tidak lengket atau pera (Aminah, 2011). Selain itu, penelitian yang pernah dilakukan Purwandani *et al.*, (2013) menunjukkan bahwa penambahan ikan lele sebanyak 10% memiliki pengaruh terhadap tekstur pada pembuatan *snack bar*. Selain itu penambahan bahan lain untuk memberi cita rasa dalam pembuatan *tortilla chips* telah dilakukan seperti penelitian sebelumnya Syaiful (2022) mengenai pembuatan *tortilla chips* dengan penambahan tepung kacang merah dan kacang kedelai, juga penelitian Nafsiah *et al.*, (2022) membuat *tortilla chips* dengan cangkang rajungan. Bahan lain yang dapat digunakan untuk membantu meningkatkan tekstur pada pembuatan *tortilla chips* yaitu ikan lele. Penambahan ikan lele pada *tortilla chips* dapat meningkatkan tekstur kerenyahan karena ikan lele mengandung kolagen yang merupakan protein penyusun jaringan ikat. Kolagen memberi tekstur elastis pada makanan, sehingga dapat meningkatkan kerenyahan pada *tortilla chips* (Dewi *et al.*, 2014).

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian lanjut untuk mencari proporsi yang tepat dalam pembuatan *tortilla chips* selanjutnya dilakukan proses pengujian yakni meliputi uji kimia (uji protein dan kadar abu) dan uji fisik (uji warna, uji kadar air, sifat tekstur, dan sifat sensoris) pada *Tortilla chips*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh jenis adonan yang terdiri dari tepung jagung, tepung ikan lele dan tepung beras pada karakteristik fisik dan sensoris *tortilla chips* ?
2. Mengetahui karakteristik kimia (uji protein dan kadar abu) *tortilla chips*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengkaji pengaruh jenis adonan yang terdiri dari tepung jagung, tepung ikan lele dan tepung beras pada karakteristik fisik dan sensoris *tortilla chips*
2. Mengetahui karakteristik kimia (uji protein dan kadar abu) *tortilla chips*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yaitu

1. Meningkatkan nilai tambah jagung dan ikan lele
2. Menjadi daya tarik masyarakat terhadap olahan jagung dan ikan lele
3. Menjadi inovasi produk dari daging ikan lele