

IKA NUR AINI NPM. 19.03.3.1.1.00030. Karakteristik Fisik dan Kimia *Tortilla Chips* Dari Formulasi Tepung Jagung, Tepung Ikan Lele, Dan Tepung Beras. Pembimbing **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., PhD dan Dr. Burhan, S.TP., M.T.**

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah mengkaji pengaruh jenis adonan yang terdiri dari tepung jagung, tepung ikan lele dan tepung beras pada karakteristik fisik dan sensoris *tortilla chips*, dan mengetahui karakteristik kimia (uji protein dan kadar abu) *tortilla chips*. Desain penelitian menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial disusun dengan antara tepung jagung, tepung ikan lele dan tepung beras dengan formulasi F1(75:0:25), F2(79,9:15:5,10, F3(64,5:25:10,5), F4(69,7:15:15,3). Komposisi terbaik *tortilla chips* dari tepung jagung, jagung, ikan lele dan beras hasil uji sensoris dan uji indeks efektivitas menunjukan perlakuan terbaik yaitu pada komposisi (69,7 jagung :15,3 ikan lele : 15 beras). Karakteristik fisik *tortilla chips* memiliki nilai hardness 673,23 gf, *lightness* 36,05, *redness* 14,12 *yellowness* 42,92 dan kadar air 5,29%. Karakteristik *tortilla chips* komposisi terbaik dengan nilai protein 17,34% dan kadar abu 3,19%

Kata Kunci: *Jagung, Tepung Ikan Lele, Tepung Beras, Tortilla Chips*

ABSTRACT

The aim of the study was to examine the effect of the type of dough consisting of corn flour, catfish flour and rice flour on the physical and sensory characteristics of tortilla chips, and to determine the chemical characteristics (test for protein and ash content) of tortilla chips. The research design used a non-factorial Completely Randomized Design (CRD) model composed of corn flour, catfish flour and rice flour with the formulations F1(75:0:25), F2(79,9:15:5,10, F3(64). ,5:25:10,5), F4(69,7:15:15,3). The best composition of tortilla chips from corn flour, corn, catfish and rice, the sensory test results and the effectiveness index test showed the best treatment, namely the composition (69.7 corn : 15.3 catfish : 15 rice) Physical characteristics of tortilla chips have hardness 673.23 gf, lightness 36.05, redness 14.12 yellowness 42.92 and water content 5.29%. the best composition of tortilla chips with a protein value of 17.34% and an ash content of 3.19%

Keywords: Corn, Catfish Flour, Rice Flour, Tortilla Chips