

ABSTRAK

Jagung adalah salah satu tanaman yang tumbuh subur di daerah Madura. Jagung yang asli dari daerah Madura memiliki sedikit perbedaan dengan jagung dari luar daerah Madura mulai dari ukuran, tekstur, dan rasa. Tortilla jagung mempunyai karakteristik berwarna kuning, renyah, tipis, dan mudah hancur. Umur simpan (*shelf life*) merupakan salah satu parameter yang diamati dengan mengetahui jumlah kadar air pada suatu produk, penentuan umur simpan dapat diketahui berdasarkan penurunan mutu seperti, nilai kritis kadar air suatu produk selama proses penyimpanan.

Kata Kunci: Jagung Madura, *Tortilla*, Umur Simpan.

ABSTRACT

Corn is a plant that thrives in the Madura area. The maize originating from the Madura region differ slightly from the maize from outside the Madura area in terms of size, texture and taste. Corn tortillas are yellow, crunchy, thin, and easily crushed. Shelf life is one of the parameters observed by knowing the amount of water content in a product, determining the shelf life can be determined based on quality compliance such as the critical value of the moisture content of a product during the storage process.

Keywords: Madurese Corn, Tortilla, Shelf Life.