

FETI APRILIYANTI NPM. 18.03.3.1.1.00083. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Tortilla Chips* dari Komposit Jagung Talango, Labu Kuning dan Maizena. Pembimbing **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D** dan **Rakhmawati, S.TP., M.T.**

ABSTRAK

Jagung Talango merupakan salah satu komoditas jagung lokal Madura dalam pemanfaatannya terbilang masih kurang. Maka dari itu perlu adanya pengolahan lebih lanjut untuk membantu meningkatkan ketahanan pangan lokal seperti mengolahnya menjadi *tortilla chips*. *Tortilla chips* merupakan makanan ringan yang terbuat dari jagung dengan bentuk beragam. Pembuatan *tortilla chips* umumnya hanya menggunakan jagung dan garam sebagai pemberi cita rasa. Penambahan bahan lain sangat penting dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah seperti penambahan labu kuning dan tepung maizena. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi jagung Talango, labu kuning dan maizena terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris *tortilla chips*. Penelitian ini dilakukan dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 2 faktor yakni perbedaan konsentrasi jagung Talango dengan labu kuning dan maizena (100:0:10, 90:10:10, 80:20:10, 70:30:10, 100:0:20, 90:10:20, 80:20:20 dan 70:30:20). Parameter yang diuji terdiri dari kadar air, warna, sensoris, protein dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan konsentrasi jagung Talango dan labu kuning berpengaruh nyata terhadap kadar air *tortilla chips*. Perlakuan Konsentrasi jagung Talango dan labu kuning juga berpengaruh nyata terhadap nilai L (kecerahan), a (kemerahan) dan b (kekuningan), begitupula perlakuan penambahan konsentrasi maizena memiliki pengaruh nyata terhadap nilai a dan b, namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai L. Formulasi terbaik yang dihasilkan yakni konsentrasi 100 gram jagung Talango, 0 gram labu kuning dan 10 gram maizena memiliki kandungan protein sebesar 10,42% dan nilai tekstur dengan parameter *fracturability* 1021,29 gf dan *hardness* 1184,6 gf.

Kata Kunci: Jagung Talango, Labu Kuning, Maizena, *Tortilla Chips*

FETI APRILIYANTI NPM. 18.03.3.1.1.00083. *Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Tortilla Chips from Talango Corn, Pumpkin and Maizena Composites. Under the guidance of Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D and Rakhmawati, S.TP., M.T.*

ABSTRACT

Talango corn is one of Madura's local corn commodities, its utilization is still lacking. Therefore, further processing is needed to help improve local food security, such as processing them into tortilla chips. Tortilla chips are snacks made from corn in various shapes. Making tortilla chips generally only uses corn and salt as a flavoring agent. The addition of other ingredients is very important to increase the added value such as the addition of pumpkin and cornstarch. The purpose of this study was to determine the effect of the proportion of Talango corn, pumpkin and cornstarch on the physical, chemical and sensory characteristics of tortilla chips. This research was conducted with a completely randomized design using 2 factors, namely the difference in concentrations of Talango corn with pumpkin and cornstarch (100:0:10, 90:10:10, 80:20:10, 70:30:10, 100:0:20, 90:10:20, 80:20:20 and 70:30:20). Parameters tested consisted of water content, color, sensory, protein and texture. The results showed that the ratio of the concentration of Talango corn and pumpkin had a significant effect on the water content of tortilla chips. The concentration treatment of Talango corn and pumpkin also had a significant effect on the values of L (brightness), a (redness) and b (yellow), as well as the addition of cornstarch concentration had a significant effect on the values of a and b, but had no significant effect on the L values. The best result was a concentration of 100 grams of Talango corn, 0 grams of pumpkin and 10 grams of cornstarch which had a protein content of 10.42% and a texture value with a fracturability parameter of 1021.29 gf and a hardness of 1184.6 gf.

Keywords: *Maizena, Pumpkin, Talango Corn, Tortilla Chips*