

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan maizena berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia *tortilla* yaitu kadar air, tekstur (kerenyahan dan daya patah), dan warna.
2. Penambahan maizena berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik *tortilla* yaitu warna, kerenyahan, dan daya patah tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik *tortilla* yaitu rasa.
3. Peningkatan penambahan maizena pada *tortilla* menurunkan nilai kadar air dengan range 6,92%-5,15%wb, menurunkan nilai kerenyahan dengan range 8,1246-2,1421 g, dan menurunkan nilai daya patah dengan range 5,9715-3,0895 g.
4. Perlakuan terbaik *tortilla* terdapat pada penambahan maizena 35% dengan kadar air 5,15%, kerenyahan 2,1421 g, dan daya patah 3,0895 g.

5.2. Saran

Perlu dilakukan pengembangan formulasi untuk meningkatkan nilai rasa organoleptik *tortilla*, karena nilai rata-rata yang didapatkan berkisar antara 4,03 – 4,41 (netral).

DAFTAR PUSTAKA

- Anton, A.A dan F.B, Luciano. 2007. Instrumental Texture Evaluation of Extruded Snack Foods: A Review, *Ciencia Tecnologia Alimentaria* 5(4): 245-251.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur. 2018. Pembuatan Tepung Jagung
<http://sulsel.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/publikasi/panduan-petunjuk-teknis-leaflet/489-pembuatan-tepung-jagung> (3 September 2019).
- Cahyaningtyas, F.I. 2011. Kajian terhadap Mutu dan HACCP Proses Produksi *Tortilla* Jagung pada Industri Kelompok Usaha Wanita Tani Makmur Asri, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Clydesdale, F.M. 1993. Color as A Factor in Food Choice. *Critical Review Food Science Nutrition* 33 (1): 83-101.
- Daniyanti, D. 2006. Pengaruh Perbedaan Proporsi *Filler* Tepung Maizena terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik *Beef Nuggets*, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Ediati, R., B. Rahardjo dan P. Hastuti. 2006. Pengaruh Kadar Amilosa terhadap Pengembangan dan Kerenyahan Tepung Pelapis selama Penggorengan, *Jurnal Agro Sains* 19(4): 395-413.
- Fahrurrozi. 2011. Kajian Sifat Fisikokimia Daging Sapi terhadap Lama Penyimpanan, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri, Jakarta.
- Fauzi, M. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays* L.), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*), dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*), *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 16(1): 31-43.
- Febrianto A, Basito dan C. Anam. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Tortilla Corn Chips* dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung, *Jurnal Teknologi Sains dan Pangan* 3(3): 1-14.
- Harper, J.M. 1981. *Extrusion of Food*: 1. Raton-Florida: CRC Press.
- Heveni, E., T.I.P. Suseseno., dan E. Setijawati. 2018. Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Oranye dan Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik Ubi Jalar Oranye, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 17(1): 36-42.

- Hoseney, R.C. 1998. *Principles of Cereal Science and Technology*. USA: American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, Minnesota.
- Inglett, G.E. (Ed). 1987. *Kernel, structure, composition and quality, in Corn: Culture, Processing, and Products*. Westport: Avi Publishing Company.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM: PAU Pangan dan Gizi.
- Kearsley, M.W dan S.Z. Dziedzic. 1995. *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivates*. London: Blackie Academic and Professional.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. ebookPangan.com (2 September 2019).
- Lombu, W.K., N.W. Wisaniyasa dan A.A.I.S. Wiadnyani. 2018. Perbedaan Karakteristik Kimia dan Daya Cerna Pati Tepung Jagung dan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays* L.), *Jurnal ITEPA* 7(1): 43-51.
- Lukman, I., N. Huda dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget, *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 2(2): 171-180.
- Merdiyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Meyer, L.H. 1982. *Food Chemistry*. New Delhi: Affiliated East-West. PVT. Ltd.
- Miranda, E.D.A., M.G. Lopez., C.E. Santana dan A.P. Barbara. 2002. Characteristics of Maize Flour Tortilla Supplemented with Ground *Tenebrio Molitor* Larvae, *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 50:192-195.
- Mustakim, I. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Mi Sorgum Kering dengan Menggunakan Ekstruder Ulir Ganda, *Jurnal Sains Terapan* 3(1): 1-7.
- Niken, A dan D. Adepristian. 2013. Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang, *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(3): 57-62.
- Nuryati, L., B. Waryanto., Noviati dan R. Widaningsih. 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Jagung*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Prameswari, R.D dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam Pembuatan Cookies, *Jurnal Pangan dan Agro Industri* 1(1): 115-128.
- Putranto, B.Y.B., W. Hapsari., dan K. Wijana. 2010. Segmentasi Warna Citra dengan Deteksi Warna HSV untuk Mendeteksi Objek, *Jurnal Informatika* 6(2): 1-14.

- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik Fakultas Teknologi Pertanian Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rianto, B.F. 2006. Desain Proses Pembuatan dan Formulasi Mie Basah Berbahan Baku Tepung Jagung, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rodriguez, D.B. dan K. Mieko. 2004. *Harvest Plus Handbook for Carotenoid Analysis: 2 Hand Book Technical Monograph*. Washington: Harvest Plus.
- Rooney, L. W. & S. O. Serna Salvidar (Ed). 2019. *Corn Chemistry and Technology*. UK: Woodhead publishing.
- Saelaw, M dan G. Schleining. 2011. Effect of Frying Parameters on Crispiness and Sound Emission of Cassava Crackers, *Journal Food Engineering* 103: 229-236.
- Santoso, H. 2008. *Kerupuk*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarungallo, Z.L., B. Santoso dan E.F. Tethool. 2009. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Buah Aibon (*Bruguiera gymnorhiza* L.), *Jurnal Natur Indonesia* 12(2): 156-162.
- SNI 01-4305-1996. 1996. Syarat Mutu Keripik Singkong. Badan Standarisasi Nasional. Bandung.
- Soewarno, T.S. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Suarni. 2009. Pemanfaatan jagung masak susu berbagai produk olahan mendukung pemenuhan pangan menunjang hidup sehat, Prosiding Seminar Nasional BBP2TP, Palu, 175-182.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Tsakakoshi, Y., S. Naito S dan N. Ishida. 2008. Fracture Intermittency During a Puncture Test of Cereal Snacks and its Relation to Porous Structure, *journal food research international* 41(9): 909-917.
- White, P.J dan L.A. Johnson. *Corn: Chemistry and Technology*. USA: American Association of Cereal Chemists Inc.
- Widati, A.S., E.S. Widyastuti., Rulita., dan M.S. Zenny. 2011. Pengaruh Penambahan TepungTapioka terhadap Kualitas Keripik Bakso Daging Ayam dengan Metode Penggorengan Vakum, *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 21(2): 11-27.
- Wijaya, A.C., S. Surjoseputro., dan I.R.A.P. Jati. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Pati yang ditambahkan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 17(2): 75-80.

- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, E. 2016. Perbedaan Kualitas *Tortilla* Chips Tepung Maizena Komposit Tepung Mocaf (*Modified Casava Flour*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.