

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pembuatan Tortilla Chips Menggunakan Tepung Ikan Kembung Sebagai Makanan Ringan Sumber Protein dan Kalsium

Syallika Indriani Wibowo

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76946&lokasi=lokal>

Abstrak

Tortilla chips merupakan makanan yang berasal dari Mexico, Central America, Venezuela dan Colombia. Bahan dasar pembuatan tortilla chips umumnya yaitu jagung (FAO). Kandungan protein dan kalsium pada jagung masih tergolong rendah, maka dari itu perlu adanya suplementasi dari bahan pangan yang mengandung protein dan kalsium yang lebih tinggi dari jagung, seperti ikan kembung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan tortilla chips menggunakan tepung ikan kembung sebagai makanan ringan sumber protein dan kalsium. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) yang terdiri dari empat formula dan uji organoleptik dilakukan oleh panelis semi terlatih. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan yang nyata terhadap hedonik aroma dan hedonik tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula 1 (30% tepung ikan kembung : 60% jagung) merupakan formula terpilih dengan kandungan energi total sebesar 70 kkal, protein 6 g, lemak 1 g, karbohidrat 10 g, dan kalsium sebesar 90 mg dalam 20 g takaran saji. Kadar energi pada produk telah menyumbang energi 23% kebutuhan kalori untuk camilan atau selingan (15%). Tortilla chips dengan substitusi tepung ikan kembung sebanyak 30% dapat dijadikan sebagai makanan ringan sumber protein dan kalsium.