

SKRIPSI

**KOMBINASI JAGUNG (*Zea mays* L.) DAN TEPUNG JAMUR TIRAM
PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) TERHADAP KUALITAS
TORTILLA CHIPS (KERIPIK JAGUNG)**

Disusun oleh :
Laurensiana Chandrika Poke
NPM : 130801421



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI,
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2017**

**KOMBINASI JAGUNG (*Zea mays* L.) DAN TEPUNG JAMUR TIRAM
PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) TERHADAP KUALITAS
TORTILLA CHIPS (KERIPIK JAGUNG)**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi Atma Jaya Yogyakarta
Guna memenuhi syarat untuk memperoleh derajat S-1**

Disusun oleh :
Laurensiana Chandrika Poke
NPM: 130801421



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2017**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan Judul

**KOMBINASI JAGUNG (*Zea mays* L.) DAN TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus* Jacq.) TERHADAP KUALITAS
TORTILLA CHIPS (KERIPIK JAGUNG)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:
Laurensiana Chandrika Poke
130801421

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada hari Senin, tanggal 11 September 2017
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

Dosen Pembimbing Utama,

(L.M. Ekawati P. S.Si., M.Si)

Anggota Tim Penguji

(Drs. F. Shung Pranata, M.P.)

Dosen Pembimbing Pendamping,

(Dr. rer.nat. Y.Reni Swasti S.TP.,M.P.)

Yogyakarta, 29 September 2017
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI

Dekan,


(Drs. B. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc)

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Laurensiana Chandrika Poke

NPM : 130801421

Judul Skripsi : Kombinasi Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) Terhadap Kualitas *Tortilla Chips* (Keripik Jagung)

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas adalah benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat. Adapun semua kutipan di dalam skripsi ini telah saya sertakan nama penulisnya dan telah saya cantumkan ke dalam Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila ternyata di kemudian hari ternyata saya terbukti melanggar pernyataan saya tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (dicabut predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan saya).

Yogyakarta, 08 Agustus 2017

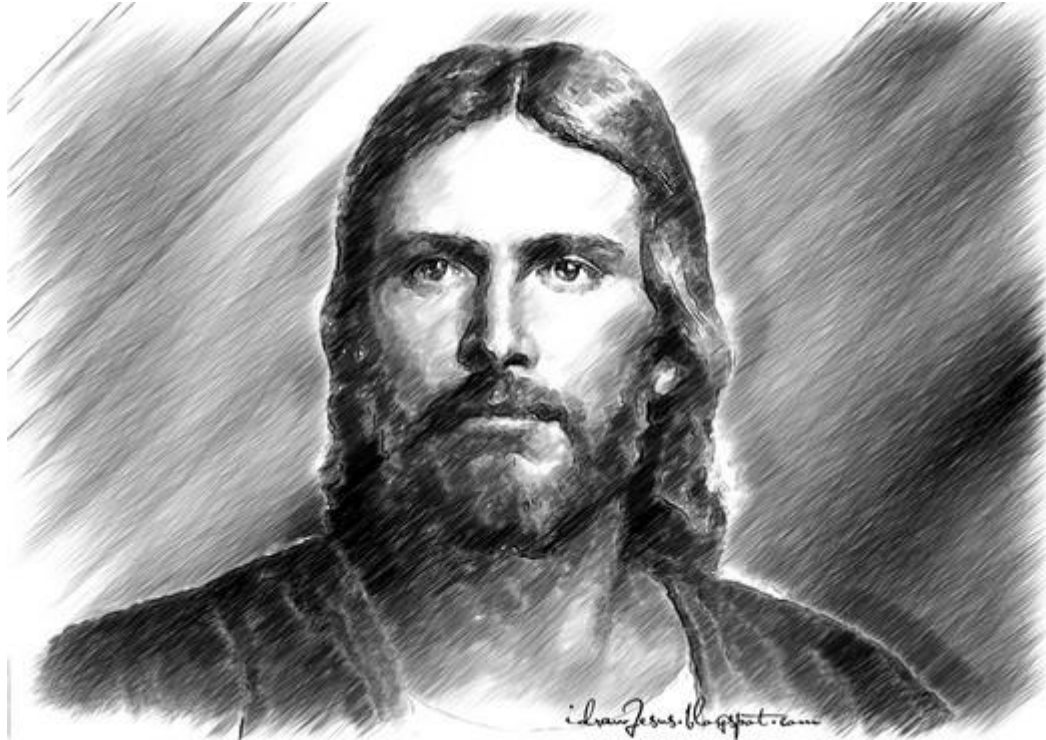
Yang menyatakan



Laurensiana Chandrika Poke

(130801421)

HALAMAN PERSEMBAHAN



SEBERAT APAPUN MASALAH
YANG AKAN KAMU HADAPI
UNTUK KESUKSESANMU
TUHAN TIDAK AKAN
MENINGGALKANMU

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan yang maha esa atas segala kasih karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan naskah skripsi dengan judul: Kombinasi Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) Terhadap Kualitas *Tortilla Chips* (Keripik Jagung). Skripsi ini tidak akan dapat berjalan lancar tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. B. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknobiologi yang telah menyetujui dan mengesahkan naskah skripsi ini.
2. Ibu L.M. Ekawati Purwijantiningsih, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah banyak memberikan bantuan dan arahan selama penelitian hingga penyelesaian naskah skripsi ini.
3. Ibu Dr. rer.nat. Y. Reni Swasti, M.P. selaku Dosen Pembimbing Pendamping, yang telah memberikan banyak masukan dan motivasi selama penelitian hingga penyelesaian naskah skripsi
4. Bapak Drs. F. Sinung Pranata, M.P. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan banyak perbaikan dan masukan terhadap naskah skripsi ini.
5. Mas Wisnu Hidayat yang telah mendukung selama penelitian dalam laboratorium, baik untuk peminjaman alat maupun bahan yang diperlukan.

6. Seluruh dosen dan staf pengajar Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan dukungan selama studi.
7. Alm. Papa, mama dan adik, yang senantiasa memberikan dukungan lewat doa untuk kelancaran penelitian dan penyelesaian naskah skripsi.
8. Seluruh sahabat di Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta atas doa, dukungan dan semangat yang diberikan serta seluruh pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada penyusunan skripsi, karena keterbatasan yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan juga saran yang membangun dari berbagai pihak. Akhir kata, semoga skripsi yang dibuat ini dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak.

Yogyakarta, Agustus 2017

Penulis

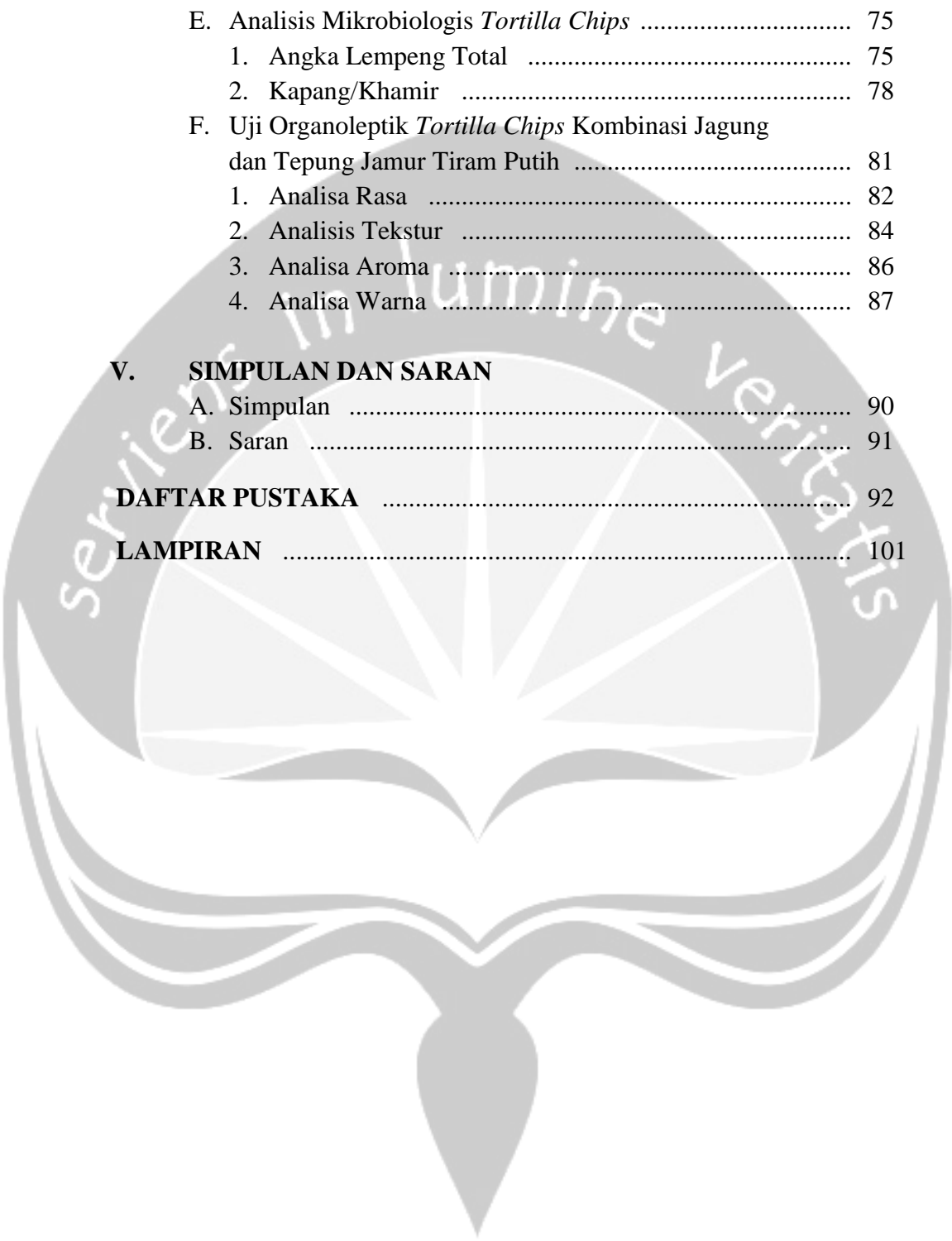
DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI	xvii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Keaslian Penelitian	2
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Taksonomi, Morfologi dan Kandungan Kimia Jagung Kuning (<i>Zea mays</i> L.)	5
B. Taksonomi, Morfologi dan Kandungan Kimia Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	9
C. Definisi Makanan Ringan	13
D. Definisi, Bahan Pembuatan, Kandungan Nutrisi <i>Tortilla Chips</i> Beserta Jenis dan SNI Makanan Ringan Ekstrudat	13
E. Tahapan Oksidasi Lemak	20
F. Hipotesis	22
III. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	23
B. Alat dan Bahan	23
C. Rancangan Percobaan	24
D. Cara kerja	25
1. Uji Proksimat Jagung	25
a. Penentuan Kadar Air	25
b. Penentuan Kadar Abu	25
c. Penentuan Kadar Protein	25
d. Penentuan Kadar Lemak	26
e. Penentuan Kadar Karbohidrat	26
2. Pembuatan Tepung Jamur Tiram Putih	27

3. Uji Proksimat Tepung Jamur Tiram Putih	27
a. Penentuan Kadar Air	27
b. Penentuan Kadar Abu	27
c. Penentuan Kadar Protein	28
d. Penentuan Kadar Lemak	28
e. Penentuan Kadar Karbohidrat	29
f. Penentuan Kadar Serat Kasar	29
4. Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	30
5. Uji Proksimat <i>Tortilla Chips</i>	31
a. Penentuan Kadar Air	31
b. Penentuan Kadar Abu	31
c. Penentuan Kadar Abu Tidak Larut Asam	32
d. Penentuan Kadar Protein	33
e. Penentuan Kadar Lemak	33
f. Penentuan Kadar Karbohidrat	34
g. Penentuan Kadar Serat Kasar	34
h. Penentuan Bilangan Peroksida	35
6. Analisis Fisik <i>Tortilla Chips</i>	35
a. Pengujian Warna <i>Tortilla Chips</i>	35
b. Pengujian Tekstur <i>Tortilla Chips</i>	36
7. Analisis Mikrobiologi <i>Tortilla Chips</i>	36
a. Penghitungan Angka Lempeng Total	36
b. Penghitungan Kapang/ Khamir	37
8. Organoleptik <i>Tortilla Chips</i>	38
9. Analisis Data	39

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Kimia Jagung	40
B. Analisis Kimia Tepung Jamur Tiram Putih	43
C. Analisis Kimia <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	49
1. Kadar Air	49
2. Kadar Abu	51
3. Kadar Abu Tak Larut Asam	54
4. Kadar Lemak	57
5. Kadar Protein	59
6. Kadar Karbohidrat	61
7. Kadar Serat Kasar	64
8. Bilangan Peroksida	66
D. Analisis Fisik <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	70
1. Tekstur	70
2. Warna	73



E. Analisis Mikrobiologis <i>Tortilla Chips</i>	75
1. Angka Lempeng Total	75
2. Kapang/Khamir	78
F. Uji Organoleptik <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	81
1. Analisa Rasa	82
2. Analisis Tekstur	84
3. Analisa Aroma	86
4. Analisa Warna	87
V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	90
B. Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	101

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kedudukan Taksonomi Tanaman jagung	5
Tabel 2. Macam Bentuk Biji Jagung	7
Tabel 3. Kandungan Kimia dan Gizi Jagung Kuning	8
Tabel 4. Kedudukan Taksonomi Jamur Tiram Putih	10
Tabel 5. Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih	11
Tabel 6. Kandungan Gizi Snack <i>Tortilla Chips</i> dengan Penggaraman	18
Tabel 7. Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat berdasarkan SNI 2886:2015	20
Tabel 8. Rancangan Acak Lengkap Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	24
Tabel 9. Komposisi Bahan Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> setiap Perlakuan	31
Tabel 10. Hasil Uji Proksimat Jagung	41
Tabel 11. Hasil Uji Proksimat Tepung Jamur Tiram Putih	45
Tabel 12. Hasil Kadar Air <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung Dan Tepung Jamur Tiram Putih	50
Tabel 13. Hasil Kadar Abu <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	52
Tabel 14. Hasil Kadar Abu Tak Larut Asam <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	55
Tabel 15. Hasil Kadar Lemak <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	57
Tabel 16. Hasil Kadar Protein <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	60
Tabel 17. Hasil Kadar Karbohidrat <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	62
Tabel 18. Hasil Kadar Serat Kasar <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	64
Tabel 19. Hasil Bilangan Peroksida <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	67

Tabel 20. Hasil Uji <i>Hardness</i> /Kekerasan <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung Dan Tepung Jamur Tiram Putih	70
Tabel 21. Hasil Warna <i>Tortilla Chips</i>	74
Tabel 22. Hasil Angka Lempeng Total <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	76
Tabel 23. Hasil Kapang/Khamir <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	78
Tabel 24. Hasil Uji Organoleptik <i>Tortilla Chips</i>	82
Tabel 25. Hasil Kadar Air <i>Tortilla Chips</i>	106
Tabel 26. Analisis Anova Kadar Air <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	106
Tabel 27. Hasil Uji DMRT Kadar Air <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	106
Tabel 28. Hasil Kadar Abu <i>Tortilla Chips</i>	107
Tabel 29. Analisis Anova Kadar Abu <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	107
Tabel 30. Hasil Uji DMRT Kadar Abu <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	107
Tabel 31. Hasil Kadar Abu Tak Larut Asam <i>Tortilla Chips</i>	108
Tabel 32. Analisis Anova Kadar Abu Tak Larut Asam <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	108
Tabel 33. Hasil Kadar Lemak <i>Tortilla Chips</i>	109
Tabel 34. Analisis Anova Kadar Lemak <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	109
Tabel 35. Hasil Uji DMRT Kadar Lemak <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	109
Tabel 36. Hasil Kadar Protein <i>Tortilla Chips</i>	110
Tabel 37. Analisis Anova Kadar Protein <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	110
Tabel 38. Hasil Uji DMRT Kadar Protein <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	110
Tabel 39. Hasil Kadar Karbohidrat <i>Tortilla Chips</i>	111

Tabel 40. Analisis Anova Kadar Karbohidrat <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	111
Tabel 41. Hasil Uji DMRT Kadar Karbohidrat <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	111
Tabel 42. Hasil Kadar Serat Kasar <i>Tortilla Chips</i>	112
Tabel 43. Analisis Anova Kadar Serat Kasar <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	112
Tabel 44. Hasil Uji DMRT Kadar Serat Kasar <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	112
Tabel 45. Hasil Bilangan Peroksida <i>Tortilla Chips</i>	113
Tabel 46. Analisis Anova Bilangan Peroksida <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	113
Tabel 47. Hasil Tekstur <i>Tortilla Chips</i>	114
Tabel 48. Analisis Anova Tekstur <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	114
Tabel 49. Hasil Uji DMRT Tekstur <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	114
Tabel 50. Hasil ALT <i>Tortilla Chips</i>	115
Tabel 51. Analisis Anova ALT <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	115
Tabel 52. Analisis DMRT ALT <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	115
Tabel 53. Hasil Kapang/Khamir <i>Tortilla Chips</i>	116
Tabel 54. Analisis Anova Kapang/Khamir <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	116
Tabel 55. Analisis DMRT Kapang/Khamir <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	116
Tabel 56. Hasil Uji Organoleptik Rasa <i>Tortilla Chips</i>	117
Tabel 57. Hasil Uji Organoleptik Tekstur <i>Tortilla Chips</i>	118
Tabel 58. Hasil Uji Organoleptik Aroma <i>Tortilla Chips</i>	119
Tabel 59. Hasil Uji Organoleptik Warna <i>Tortilla Chips</i>	120

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Biji Jagung dan Bagian-Bagiannya	6
Gambar 2. Morfologi Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	11
Gambar 3. Jenis-jenis Produk Jagung dengan Pemasakan Alkali	14
Gambar 4. Jamur yang Digunakan dalam Pembuatan Tepung	43
Gambar 5. Perbandingan Tepung Jamur Tiram Putih dan Tepung Terigu	44
Gambar 6. Kadar Air (%) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	50
Gambar 7. Kadar Abu (%) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	52
Gambar 8. Kadar Abu Tak Larut Asam (%) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	55
Gambar 9. Kadar Lemak (%) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	58
Gambar 10. Kadar Protein (%) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	60
Gambar 11. Kadar Karbohidrat (%) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	62
Gambar 12. Kadar Serat Kasar (%) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	65
Gambar 13. Bilangan Peroksida (meq/1000g) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	68
Gambar 14. Tekstur (N/mm ²) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	71
Gambar 15. Warna <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	74
Gambar 16. ALT (CFU/g) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	77
Gambar 17. Kapang/Khamir (CFU/g) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	79

Gambar 18. Hasil Uji Organoleptik <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	82
Gambar 19. Jagung pipilan	102
Gambar 20. Massa jagung setelah digiling	102
Gambar 21. Tepung Jamur Tiram Putih	102
Gambar 22. Bumbu-Bumbu Dalam Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> (Garam, Lada Bubuk, <i>Baking Powder</i>) dan Kapur Sirih	102
Gambar 23. <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi 100 % Jagung : 0 % Tepung Jamur Tiram Putih	103
Gambar 24. <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi 95 % Jagung : 5 % Tepung Jamur Tiram Putih	103
Gambar 25. <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi 90 % Jagung : 10 % Tepung Jamur Tiram Putih	103
Gambar 26. <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi 80 % Jagung : 20 % Tepung Jamur Tiram Putih	103
Gambar 27. Hasil uji ALT <i>Tortilla Chips</i> kombinasi 100 % jagung : 0 % tepung jamur tiram putih	104
Gambar 28. Hasil uji ALT <i>Tortilla Chips</i> kombinasi 95 % jagung : 5 % tepung jamur tiram putih	104
Gambar 29. Hasil Uji Kapang Khamir <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi 80 % Jagung : 20 % Tepung Jamur Tiram Putih	105
Gambar 30. Hasil Uji Kapang Khamir <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi 90 % Jagung : 10 % Tepung Jamur Tiram Putih	105

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Uji Organoleptik <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	101
Lampiran 2. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung Dan Tepung Jamur Tiram Putih	102
Lampiran 3. <i>Tortilla chips</i> setiap perlakuan	103
Lampiran 4. Gambar Koloni Mikrobial (ALT) Pada <i>Tortilla Chips</i>	104
Lampiran 5. Gambar Koloni Kapang/Khamir pada <i>Tortilla Chips</i>	105
Lampiran 6. Analisis, Uji Anova dan DMRT Kadar Air <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	106
Lampiran 7. Analisis, Uji Anova dan DMRT Kadar Abu <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	107
Lampiran 8. Analisis dan Uji Anova Kadar Abu Tak Larut Asam <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	108
Lampiran 9. Analisis, Uji Anova dan DMRT Kadar Lemak <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	109
Lampiran 10. Analisis, Uji Anova dan DMRT Kadar Protein <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	110
Lampiran 11. Analisis, Uji Anova dan DMRT Kadar Karbohidrat <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	111
Lampiran 12. Analisis, Uji Anova dan DMRT Kadar Serat Kasar <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih ...	112
Lampiran 13. Analisis dan Uji Anova Bilangan Peroksida <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	113
Lampiran 14. Analisis, Uji Anova dan DMRT Tekstur <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	114
Lampiran 15. Analisis, Uji Anova dan DMRT Total Mikrobial (ALT) <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih	115
Lampiran 16. Analisis, Uji Anova dan DMRT Kapang/Khamir <i>Tortilla Chips</i> Kombinasi Jagung dan Tepung Jamur Tiram Putih ...	116

Lampiran 17. Hasil Organoleptik Parameter Rasa <i>Tortilla Chips</i>	117
Lampiran 18. Hasil Organoleptik Parameter Tekstur <i>Tortilla Chips</i>	118
Lampiran 19. Hasil Organoleptik Parameter Aroma <i>Tortilla Chips</i>	119
Lampiran 20. Hasil Organoleptik Parameter Warna <i>Tortilla Chips</i>	120



INTISARI

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan bahan baku utama pembuatan *tortilla chips*. Proses nikstamalisasi jagung dalam pembuatan *tortilla chips* berpengaruh besar terhadap hilangnya sebagian besar zat gizi terutama protein. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) merupakan jenis jamur yang tinggi akan kandungan protein dan serat pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh kombinasi jagung dan tiram putih yang dibuat dalam bentuk tepung terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologi, organoleptik) *tortilla chips*. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 variasi kombinasi jagung : tepung jamur tiram putih yaitu A = kontrol (100 % : 0 %), B = (95 % : 5 %), C = (90 % : 10 %) dan D = (80 % : 20 %). Hasil yang diperoleh dari penelitian ini yaitu *tortilla chips* dengan kombinasi penambahan tepung jamur tiram putih menghasilkan kadar air sebesar 1,80 – 3,70 %, kadar abu sebesar 2,86 – 4,42 %, kadar abu tak larut asam sebesar 0,027 – 0,059 %, kadar lemak sebesar 11,52 – 15,70 %, kadar protein sebesar 8,366 – 12,73 %, kadar karbohidrat sebesar 63,498 – 75,421 %, kadar serat kasar sebesar 3,816 – 6,962 %, bilangan peroksida sebesar 0,1993 – 0,9947 meq/1000g, nilai *hardness*/kekerasan sebesar 871,00 – 1937,67 N/mm², warna jingga kekuningan, serta uji mikrobiologi angka lempeng total dan kapang/khamir yang masih memenuhi SNI makanan ringan ekstrudat. Kombinasi jagung dan tepung jamur tiram putih yang menghasilkan *tortilla chips* dengan kualitas terbaik dari segi kimia, fisik, mikrobiologi dan tingkat kesukaan panelis adalah 90 % jagung : 10 % tepung jamur tiram putih.