

**OPTIMALISASI PENGGUNAAN JAGUNG UNGU DAN TEPUNG
MOCAF (MODIFIED CASAVA FLOUR) DALAM
PEMBUATAN TORTILLA CHIPS**

Oleh

Ni Kadek Desy Parwati, NIM 1715011022

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui optimalisasi penggunaan jagung ungu dan tepung *mocaf* dalam pembuatan produk *tortilla chips* dan kualitas *tortilla chips* jagung ungu tepung *mocaf* melalui uji organoleptik dilihat dari aspek warna, tekstur dan rasa. Panelis pada penelitian ini adalah panelis terlatih yang berjumlah 15 orang yang terdiri dari dosen tata boga program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga UNDIKSHA, Guru tata boga dari SMK Negeri 1 Sukasada dan SMK Negeri 2 Singaraja. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik pada panelis dengan 3 tingkatan yaitu 3 = baik, 2 = cukup dan 1 = kurang baik. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi, (1) Formula yang tepat pada pembuatan *tortilla chips* jagung ungu tepung *mocaf* adalah 100% menggunakan jagung kuning diganti dengan jagung ungu dan 100 % menggunakan tepung terigu diganti dengan tepung *mocaf*. (2) Pada uji kualitas, dari segi warna, tekstur dan rasa *tortilla chips* dengan penggunaan jagung ungu tepung *mocaf* dikategorikan pada kategori “Baik” sesuai dengan tolok ukur yang diharapkan dalam penelitian ini. Dari segi warna, *tortilla chips* dengan penggunaan jagung ungu tepung *mocaf* memiliki warna ungu kecoklatan sesuai dengan tolok ukur dan mendapatkan skor rata-rata 3,00. Dari segi tekstur, *tortilla chips* dengan penggunaan jagung ungu tepung *mocaf* memiliki tekstur yang renyah sesuai dengan tolok ukur dan mendapatkan skor rata-rata 3,00. Dari segi rasa, *tortilla chips* dengan penggunaan jagung ungu tepung *mocaf* memiliki rasa yang gurih sesuai dengan tolok ukur dan mendapatkan skor rata-rata 3,00.

Kata Kunci : optimalisasi, jagung ungu, *mocaf*, *tortilla chips*.

**OPTIMIZATION THE USE OF PURPLE CORN
AND MOCAF FLOUR (MODIFIED CASAVA FLOUR)
IN MAKING TORTILLA CHIPS**

By

Ni Kadek Desy Parwati, NIM 1715011022

Family Welfare Education Study Program

ABSTRACT

This study has a purpose to determine the optimalization of the used of purple corn and mocaf flour in producing tortilla chips products and the quality of purple corn tortilla chips with mocaf flour through organoleptic tests in terms of 3 aspects, those are color, texture and taste. The panelists in this study were trained panelists which is 15 people consisting of a culinary leacture from the Family Welfare Education study program of Undiksha, a culinary teacher from SMK Negeri 1 Sukasada and SMK Negeri 2 Singaraja. The data collection method that used in this study was observation through organoleptic tests on panelists with using 3 levels, namely 3 = good, 2 = sufficient and 1= deficient. The data were analyzed by quantitative descriptive technique. The results of this study include, (1) The right formula for making purple corn tortilla chips with mocaf flour is the formula that used 100% of yellow corn was changed into purple corn and the used of 100% of wheat flour was changed into mocaf flour. (2) In the quality test, in terms of color, texture and taste, the tortilla chips which uses purple corn with mocaf flour were categorized in the "Good" category in accordance with the benchmarks expected in this study. In terms of color, the tortilla chips that uses the purple corn with mocaf flour have a brownish purple color in line to the benchmark and get a average score of 3.00. In terms of texture, the tortilla chips that uses the purple corn with mocaf flour were crunchy and it is match to the benchmark and get a average score of 3.00. In terms of taste, the tortilla chips that uses the purple corn with mocaf flour have a savory taste and it is match to the benchmark and get a average score of 3.00.

Keywords: purple corn, mocaf flour, optimalization , tortilla chips