

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG *OATMEAL* (*Avena sativa*)
PADA PEMBUATAN *TORTILLA CHIPS* TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

ELVINA MAITRI PARAMITA

1514617018

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung *Oatmeal (Avena sativa)* Pada Pembuatan *Tortilla Chips* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Nama : Elvina Maitri Paramita


NIM : 1514617018

Jakarta, 25 Juni 2024

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing 1

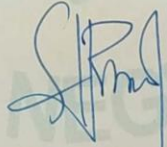
Dosen Pembimbing 2


Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP.197012181997022001


Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung *Oatmeal (Avena sativa)*
Pada Pembuatan *Tortilla Chips* Terhadap Kualitas
Fisik dan Daya Terima Konsumen
Penyusun : Elvina Maitri Paramita
NIM : 1514617018
Tanggal Ujian : 3 Juli 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Pembimbing II,

Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,

Dr. Nur Riska, M.Si
NIP.197904152005012004

Anggota Penguji I,

Efrina, M.Sc
NIP. 198202092008012012

Anggota Penguji II,

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PERNYATAAN

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 7 Mei 2024

Yang membuat pernyataan



Elvina Maitri Paramita

1514617018



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Elvina Maitri Paramita
NIM : 1514617018
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga
Alamat email : elvina.mp@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (... ..)

yang berjudul :

Pengaruh Substitusi Tepung Oatmeal (*Avena sativa*) Pada Pembuatan Tortilla Chips Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, Juli 2024
Penulis

(Elvina Maitri Paramita)

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya Penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung *Oatmeal (Avena sativa)* Pada Pembuatan *Tortilla Chips* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen”. Selama penelitian ini dilaksanakan, Penulis mendapat dukungan dari berbagai pihak. Baik itu berupa bimbingan, saran, kritik, nasihat dan kerja sama sehingga mempermudah proses pembuatan skripsi. Maka dari itu Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Nur Riska, M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2017.
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dra. Mariani, M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan arahan selama penyusunan skripsi.
4. Seluruh Dosen, Staff Administrasi dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Papa, Mama dan Kakak – Kakak yang selalu memberikan dukungan dan motivasi untuk penulis.
6. Seluruh teman Pendidikan Tata Boga 2017 yang telah secara langsung dan tidak langsung ikut memberikan bantuannya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna namun Penulis berharap dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dan pembaca, serta bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 20 September 2023
Penyusun,

(Elvina Maitri Paramita)

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG *OATMEAL* (*Avena sativa*) PADA PEMBUATAN *TORTILLA CHIPS* TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

ELVINA MAITRI PARAMITA

Pembimbing: Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dra. Mariani, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung *oatmeal* pada *tortilla chips* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan September 2022 hingga Juni 2024. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan sampel *tortilla chips* substitusi tepung *oatmeal* sebanyak 15%, 25% dan 35%. Pengujian kualitas fisik diuji terhadap dua aspek yaitu, ketebalan dan kekerasan yang dilakukan dengan uji Anova menghasilkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap ketiga produk *tortilla chips* sehingga dilanjutkan dengan uji Duncan yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada aspek ketebalan pada persentase 15% dan aspek kekerasan pada persentase 35%. Pengujian daya terima konsumen diuji kepada 75 panelis konsumen dengan uji Friedman yang menunjukkan bahwa aspek warna dan aroma *oatmeal* tidak terdapat pengaruh signifikan, sedangkan pada aspek aroma jagung, rasa gurih, rasa jagung, rasa *oatmeal* dan tekstur terdapat pengaruh signifikan sehingga dilanjutkan dengan uji Tuckey. Hasil uji Tuckey menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada aspek aroma jagung, rasa gurih, rasa jagung, rasa *oatmeal* dan tekstur pada persentase 35%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produk perlakuan terbaik adalah *tortilla chips* substitusi tepung *oatmeal* sebesar 35% yang memiliki tekstur dan ketebalan sesuai dengan *tortilla chips* dan produk yang paling disukai oleh konsumen.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Kualitas Fisik, Tepung *Oatmeal*, *Tortilla Chips*

THE EFFECT OF OATMEAL (*Avena sativa*) FLOUR SUBSTITUTION IN THE MANUFACTURING OF TORTILLA CHIPS ON PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE

ELVINA MAITRI PARAMITA

Supervisors: Dr.Ir. Ridawati, M.Si. and Dra. Mariani, M.Si.

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of substitution of oatmeal flour for tortilla chips on physical quality and consumer acceptance. The research was conducted at the Food Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University starting from September 2022 to June 2024. This research used an experimental method with samples of tortilla chips substituted with 15%, 25% and 35% oatmeal flour. Physical quality testing was tested on two aspects, thickness and hardness, which was carried out using the Anova test resulting in a significant difference in all three tortilla chip products, so it was continued with the Duncan test which showed that there was a real difference in the thickness and hardness aspect respectively at a percentage of 15% and 35%. The consumer acceptability test was tested on 75 consumer panelists using the Friedman test which showed that the color and aroma aspects of oatmeal had no significant influence, while the aspects of corn aroma, savory taste, corn taste, oatmeal taste and texture had a significant influence so it was continued with the Tuckey test. The Tuckey test results show that there are real differences in the aspects of corn aroma, savory taste, corn taste, oatmeal taste and texture at a percentage of 35%. The results of this research show that the best treatment product is tortilla chips with a 35% substitution of oatmeal flour which has a texture and thickness similar to tortilla chips and is the product most liked by consumers.

Keywords: Consumer Acceptance, Oatmeal Flour, Physical Quality, Tortilla Chips

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	7
2.1.1.1 Pengertian Daya Terima Konsumen	7
2.1.1.2 Pengukuran Daya Terima Konsumen Secara Organoleptik.....	7
2.1.1.3 Panelis	8
2.1.2 Kualitas Fisik.....	10
2.1.3 Tepung <i>Oatmeal</i>	11
2.1.3.1 Proses Pembuatan Tepung <i>Oatmeal</i>	13
2.1.4 <i>Tortilla Chips</i>	15
2.1.4.1 Pengertian dan Sejarah <i>Tortilla Chips</i>	15
2.1.4.2 Karakteristik <i>Tortilla Chips</i>	16
2.1.4.3 Bahan-Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	17
2.1.4.4 Proses Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	23
2.1.5 <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	26
2.2 Penelitian yang Relevan	26
2.3 Kerangka Pemikiran	31
2.4 Hipotesis Penelitian	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	33

3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	33
3.3 Definisi Operasional.....	33
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	36
3.4.1 Metode Penelitian.....	36
3.4.2 Rancangan Penelitian.....	36
3.4.2.1 Variabel Penelitian.....	36
3.4.2.2 Desain Penelitian.....	37
3.4.3 Prosedur Penelitian.....	37
3.4.3.1 Langkah Persiapan Eksperimen.....	37
3.4.3.2 Prosedur Pembuatan Tepung <i>Oatmeal</i>	43
3.4.3.3 Prosedur Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	45
3.4.3.4 Penelitian Pendahuluan.....	47
3.4.3.5 Penelitian Lanjutan.....	55
3.5 Instrumen Penelitian.....	56
3.6 Teknik Pengambilan Data.....	58
3.6.1 Uji Organoleptik.....	59
3.6.2 Uji Fisik.....	59
3.7 Teknik Analisis Data.....	60
3.7.1 Uji Daya Terima Konsumen.....	60
3.7.2 Uji Fisik.....	61
3.8 Hipotesis Statistik.....	62
3.9 Hipotesis Statistik Sifat Fisik.....	62
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	64
4.1 Hasil Penelitian.....	64
4.1.1 Hasil Uji Validitas.....	64
4.1.1.1 Aspek Warna.....	65
4.1.1.2 Aspek Aroma Jagung.....	66
4.1.1.3 Aspek Aroma <i>Oatmeal</i>	67
4.1.1.4 Aspek Rasa Gurih.....	69
4.1.1.5 Aspek Rasa Jagung.....	70
4.1.1.6 Aspek Rasa <i>Oatmeal</i>	72
4.1.1.7 Aspek Tekstur.....	73
4.1.2 Deskripsi Uji Fisik <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	74
4.1.2.1 Aspek Ketebalan.....	74
4.1.2.2 Aspek Kekerasan.....	75
4.1.3 Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis.....	76

4.1.3.1 Penilaian Aspek Warna <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	76
4.1.3.2 Penilaian Aspek Aroma Jagung <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	79
4.1.3.3 Penilaian Aspek Aroma <i>Oatmeal Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	82
4.1.3.4 Penilaian Aspek Rasa Gurih <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	84
4.1.3.5 Penilaian Aspek Rasa Jagung <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	87
4.1.3.6 Penilaian Aspek Rasa <i>Oatmeal Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	90
4.1.3.7 Penilaian Aspek Tekstur <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	93
4.2 Hasil Uji Hipotesis Analisis Uji Fisik	96
4.2.1 Hasil Uji Hipotesis Analisis Aspek Ketebalan.....	96
4.2.2 Hasil Uji Hipotesis Analisis Aspek Kekerasan (<i>Hardness</i>)	98
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	99
4.3.1 Hasil Uji Kualitas Fisik	99
4.3.2 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	100
4.4 Kelemahan Penelitian	102
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	103
5.1 Kesimpulan.....	103
5.2 Saran	104
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN.....	109
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	158

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Tepung <i>Oatmeal</i> per 100 Gram	13
Tabel 2.2	Kandungan Gizi <i>Tortilla Chips</i> per 100 Gram	17
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Tepung Jagung per 100 Gram	18
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 Gram	19
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Tepung Tapioka per 100 Gram.....	20
Tabel 2.6	Komposisi Zat Gizi Telur Ayam.....	21
Tabel 3.1	Desain Penelitian <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	37
Tabel 3.2	Daftar Alat - Alat yang Digunakan Pada Pembuatan Tepung <i>Oatmeal</i>	38
Tabel 3.3	Daftar Alat-Alat yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	39
Tabel 3.4	Formula Standar <i>Tortilla Chips</i> Uji Coba Tahap I	48
Tabel 3.5	Hasil dan Revisi Formula Standar Uji Coba Tahap I.....	48
Tabel 3.6	Formula Standar <i>Tortilla Chips</i> Uji Coba Tahap II	49
Tabel 3.7	Hasil dan Revisi Formula Standar Uji Coba Tahap II	49
Tabel 3.8	Formula <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> dengan Persentase 5%, 10% dan 15%	50
Tabel 3.9	Hasil dan Revisi Uji Coba Pertama (Ke-1).....	51
Tabel 3.10	Formula <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> dengan Persentase 20%, 25% dan 30%	52
Tabel 3.11	Hasil dan Revisi Uji Coba Kedua (Ke-2).....	53
Tabel 3.12	Formula <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> dengan Persentase 35% dan 40%	54
Tabel 3.13	Hasil dan Revisi Uji Coba Ketiga (Ke-3)	54
Tabel 3.14	Formula Penelitian Lanjutan <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	56
Tabel 3.15	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	57
Tabel 3.16	Instrumen Penelitian Uji Hedonik.....	58
Tabel 4.1	Hasil Validasi Aspek Warna	65
Tabel 4.2	Hasil Validasi Aspek Aroma Jagung	66
Tabel 4.3	Hasil Validasi Aspek Aroma <i>Oatmeal</i>	68
Tabel 4.4	Hasil Validasi Aspek Rasa Gurih.....	69
Tabel 4.5	Hasil Validasi Aspek Rasa Jagung.....	71
Tabel 4.6	Hasil Validasi Aspek Rasa <i>Oatmeal</i>	72
Tabel 4.7	Hasil Validasi Aspek Tekstur	73
Tabel 4.8	Hasil Uji Fisik Aspek Ketebalan.....	74
Tabel 4.9	Hasil Uji Fisik Aspek Kekerasan	75
Tabel 4.10	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	77
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	78
Tabel 4.12	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Jagung	79
Tabel 4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Jagung <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	81
Tabel 4.14	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey</i> Pada Aspek Aroma Jagung	81

Tabel 4.15	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Oatmeal</i>	82
Tabel 4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma <i>Oatmeal Tortilla Chips</i> <i>Substitusi Tepung Oatmeal</i>	84
Tabel 4.17	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Gurih	84
Tabel 4.18	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Gurih <i>Tortilla Chips</i> <i>Substitusi Tepung Oatmeal</i>	86
Tabel 4.19	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey</i> Pada Aspek Rasa Gurih.....	87
Tabel 4.20	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Jagung.....	88
Tabel 4.21	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Jagung <i>Tortilla Chips</i> <i>Substitusi Tepung Oatmeal</i>	89
Tabel 4.22	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey</i> Pada Aspek Rasa Jagung.....	90
Tabel 4.23	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa <i>Oatmeal</i>	91
Tabel 4.24	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa <i>Oatmeal Tortilla Chips</i> <i>Substitusi Tepung Oatmeal</i>	92
Tabel 4.25	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey</i> Pada Aspek Rasa <i>Oatmeal</i>	93
Tabel 4.26	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur.....	94
Tabel 4.27	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur <i>Tortilla Chips</i> <i>Substitusi Tepung Oatmeal</i>	95
Tabel 4.28	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey</i> Pada Aspek Tekstur.....	96
Tabel 4.29	Hasil Hipotesis Uji Fisik Ketebalan dengan Uji Anova	97
Tabel 4.30	Hasil Hipotesis Uji Fisik Ketebalan.....	97
Tabel 4.31	Hasil Uji Duncan Ketebalan	97
Tabel 4.32	Hasil Hipotesis Uji Fisik Kekerasan dengan Uji Anova.....	98
Tabel 4.33	Hasil Hipotesis Uji Fisik Kekerasan	98
Tabel 4.34	Hasil Uji Duncan Kekerasan.....	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	<i>Texture Analyzer</i>	10
Gambar 2.2	Jangka Sorong Digital	11
Gambar 2.3	Bagan Alir Proses Pembuatan Tepung <i>Oatmeal</i>	14
Gambar 2.4	Bagan Alir Proses Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	25
Gambar 3.1	Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung <i>Oatmeal</i>	44
Gambar 3.2	Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	47
Gambar 3.3	<i>Tortilla Chips</i> Formula Standar Uji Coba Tahap I	48
Gambar 3.4	<i>Tortilla Chips</i> Formula Standar Uji Coba Tahap II	50
Gambar 3.5	<i>Tortilla Chips</i> dengan Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> 5%, 10% dan 15%	51
Gambar 3.6	<i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> 20%, 25% dan 30%	53
Gambar 3.7	<i>Tortilla Chips</i> dengan Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> 35% dan 40%	55
Gambar 4.1	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Hasil Uji Fisik Aspek Ketebalan	75
Gambar 4.2	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Hasil Uji Fisik Aspek Kekerasan	76
Gambar 4.3	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Aspek Warna	78
Gambar 4.4	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Aspek Aroma Jagung	80
Gambar 4.5	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Oatmeal</i>	83
Gambar 4.6	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Aspek Rasa Gurih	86
Gambar 4.7	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Aspek Rasa Jagung	89
Gambar 4.8	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Aspek Rasa <i>Oatmeal</i>	92
Gambar 4.9	Diagram Batang Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Aspek Tekstur	95

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Instrumen Penelitian Uji Validasi.....	109
Lampiran 2	Skala Penilaian Uji Validasi	111
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi <i>Tortilla Chips</i> Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	112
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Warna.....	114
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma Jagung.....	117
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma <i>Oatmeal</i>	121
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa Gurih	124
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa Jagung	128
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa <i>Oatmeal</i>	132
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Tekstur	136
Lampiran 11	Tabel Distribusi X^2 (<i>Chi Square Table</i>)	140
Lampiran 12	Tabel <i>Q Scores For Tuckey's Method</i>	141
Lampiran 13	Uji Anova Aspek Ketebalan	142
Lampiran 14	Uji Anova Aspek Kekerasan	145
Lampiran 15	Tabel Distribusi F untuk Uji Anova	148
Lampiran 16	Tabel Q DMRT.....	149
Lampiran 17	Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	150
Lampiran 18	Dokumentasi Uji Fisik.....	151
Lampiran 19	Desain Label Kemasan Produk.....	157