

ABSTRAK

Latar Belakang: Faktor terjadinya hiperkolesterol yaitu sering mengonsumsi makanan berlemak tinggi dan kolesterol, jika terjadi dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan *Aterosklerosis*. Sehingga penderita hiperkolesterol disarankan untuk mengonsumsi makanan yang mengandung lemak rendah. **Tujuan:** untuk mengetahui pengaruh pembuatan *tortilla chips* terhadap penilaian organoleptik dan kandungan gizi. **Metode:** Studi eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan terdapat 4 formulasi dengan perbandingan TKM (Tepung Kacang Merah), TS (Tepung Sorgum) dan TIK (Tepung Ikan Kembung) menjadi F0 atau formulasi kontrol (TKM 100%: TS 0%: TIK 0%), F1 (TKM 23%: TS 63%: TIK 14%), F2 (TKM 43%: TS 43%: TIK 14%), dan F3 (TKM 63%: TS 23%: TIK 14%). Formula dianalisis proksimat, serat kasar, natrium, sukrosa, TPC dan total fenol di laboratorium terakreditasi. Penilaian organoleptik menggunakan Skala VAS untuk panelis semi terlatih dan Skala Likert untuk panelis konsumen masing-masing menggunakan 30 Orang. **Hasil:** kadar protein 12,61gr, lemak 1,63gr, karbohidrat 80,52gr, serat kasar 1,08gr, natrium 1119,37mg, sukrosa 8,76gr, TPC 130 CFU/g dan total fenol 348,76mg. **Kesimpulan:** Ada perbedaan terhadap nilai gizi *tortilla chips* dengan penambahan tepung sorgum dan tepung ikan kembung.

Kata kunci: *Tortilla chips*, Hiperkolesterol, Tepung Kacang Merah, Tepung Sorgum, Tepung Ikan Kembung

ABSTRACT

Background: The factor of hypercholesterolemia is frequent consumption of high-fat foods and cholesterol, if it occurs in a long period of time it can cause atherosclerosis. So people with hypercholesterolemia are advised to consume foods that contain low fat. **Objective:** to determine the effect of making tortilla chips on organoleptic assessment and nutritional content. **Methods:** Experimental study using Completely Randomized Design (CRD) and there are 4 formulations with a ratio of TKM (Red Bean Flour), TS (Sorghum Flour) and ICT (Floating Fish Flour) to F0 or control formulation (100% TKM: 0% TS: ICT 0%), F1 (23% TKM: TS 63%: ICT 14%), F2 (43% TKM: TS 43%: ICT 14%), and F3 (63% TKM: TS 23%: ICT 14%) . The formulas were analyzed for proximate, crude fiber, sodium, sucrose, TPC and total phenol in an accredited laboratory. The organoleptic assessment used the VAS Scale for semi-trained panelists and the Likert Scale for consumer panelists using 30 people each. **Results:** protein content 12.61gr, fat 1.63gr, carbohydrates 80.52gr, crude fiber 1.08gr, sodium 1119.37mg, sucrose 8.76gr, TPC 130 CFU/g and total phenol 348.76mg. **Conclusion:** There is a difference in the nutritional value of tortilla chips with the addition of sorghum flour and mackerel flour.

Keywords: Tortilla chips, Hypercholesterolemia, Red Bean Flour, Sorghum Flour, Mackerel Fish Flour