

INTISARI

Tortilla adalah roti pipih tanpa ragi yang terbuat dari jagung giling atau gandum. Apabila jagung giling yang digunakan, merupakan *tortilla* ala Amerika Utara dan banyak dianggap sebagai *tortilla* yang asli. Faktanya memang tipe *tortilla* ini telah ada sebelum kedatangan bangsa Eropa di benua Amerika, dan mendapatkan nama *tortilla* dari orang-orang Spanyol karena kemiripannya dengan kue dan telur dadar tradisional Spanyol. Berdasarkan ilmu asal kata (etimologis), kata *tortilla* berasal dari kata *torta* yang berarti sebuah kue bundar.

Penelitian yang dilakukan meliputi dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dengan membuat bahan baku yang akan digunakan yaitu *masa* (adonan kacang merah rebus) dan tepung kacang merah serta melakukan *trial and error* yang dapat dijadikan acuan untuk menentukan batas atas dan batas bawah, penelitian utama yang bertujuan untuk memperoleh formula optimal kulit *tortilla* kacang merah menggunakan program *design expert* 10.0 metode *d-optimal*.

Bahan baku yang digunakan untuk membuat kulit *tortilla* kacang merah adalah *masa* (adonan kacang merah rebus), tepung kacang merah dan tepung beras merah. Dihasilkan 11 formulasi yang ditawarkan yang kemudian didapatkan prediksi formulasi optimal yaitu *masa* 49,406%, tepung kacang merah 7,718% dan tepung beras merah 6,876%. Formulasi tersebut diprediksikan menghasilkan kadar protein 20,608%, kadar lemak 12,858%, kadar vitamin B1 0,002%, volume pengembangan 20,149%, tekstur (kemudahan dilipat) 3,613, rasa setelah diolah 4,826, dan kerenyahan 4,840.

Kata kunci: Kacang merah, Kulit *Tortilla*, Optimasi formulasi, *Design expert*

ABSTRACT

Tortilla is a yeastless staffordshire oatcake made from corn or wheat. When milled corn is used, it is a North American tortilla and is widely regarded as the original tortilla. The fact is that this type of tortilla existed before the Europeans in the Americas, and the name of the tortilla god of the Spanish people because of its resemblance to the traditional Spanish cake and omelet. Based on the science of the origin of the word (etymological), the word tortilla comes from the word torta which means a bundle of cakes.

The research is done with two stages of preliminary research by making the raw materials that will be used that is masa (boiled red bean dough) and red bean flour and do trial and error that can be used as reference to determine upper and lower limit, the main research aimed to optimum formula formula of red bean tortilla skin using program design method 10.0 method d - optimal.

The raw materials used to make red bean tortillas is masa (boiled red bean dough), red bean flour and red rice flour. The resulting 11 formulations were offered which then predicted the optimal formulation is masa 49,406%, red bean flour 7,718% and red rice flour 6,876%. The formulation is predicted to produce levels of protein 20,608%, fat content 12,858%, vitamin B1 0,002%, development volume 20,149%, texture (ease of folding) 3,613, taste after processing 4,826, and crispness 4,840.

Keywords: Red Beans, Tortilla Wrap, Formulation Optimization, Design Expert