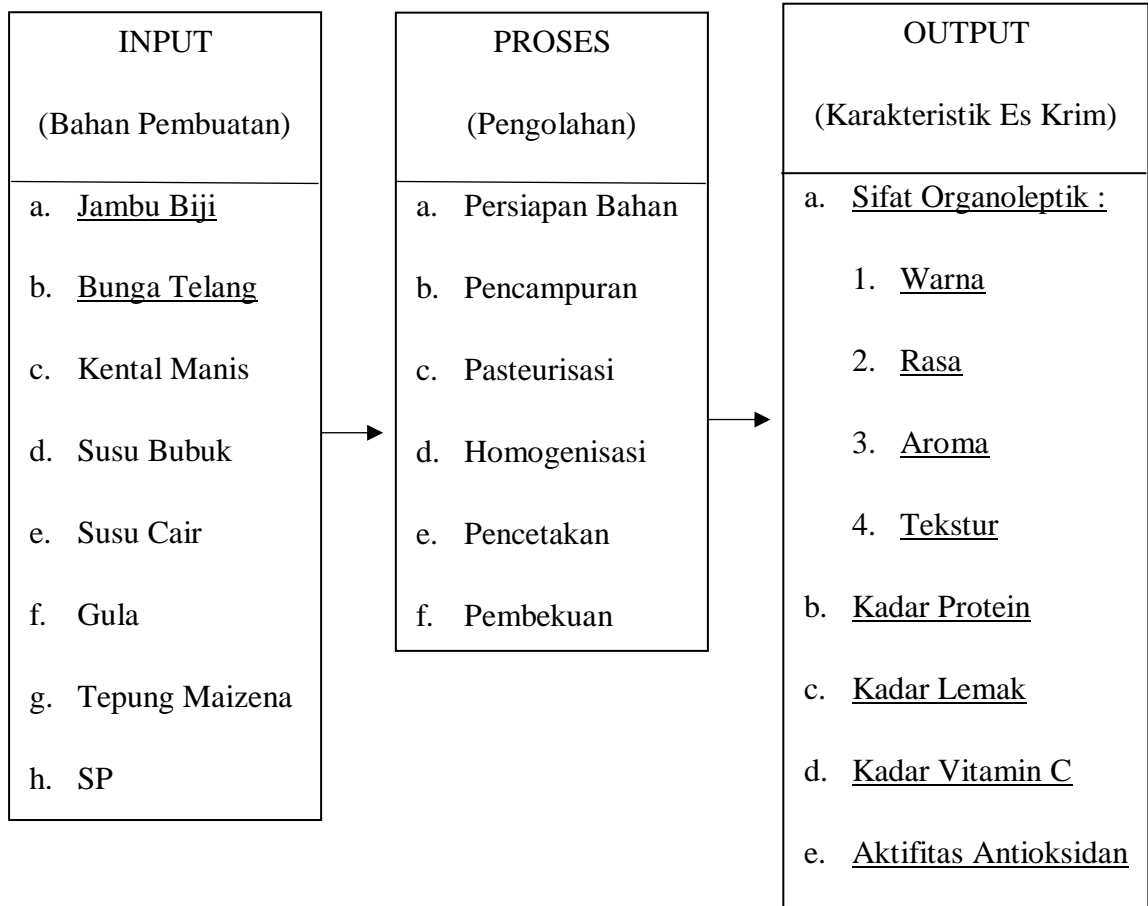


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



**Gambar 1.** Kerangka Konsep

Keterangan : Yang Bergaris Bawah Adalah Yang Diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik es krim dipengaruhi beberapa faktor seperti perbandingan jambu biji merah, bunga telang, kental manis, susu bubuk, susu cair, gula, tepung maizena dan SP. Pada proses pembuatan es krim ini melalui beberapa tahap yaitu dari tahap persiapan bahan untuk mendapatkan formula yang diinginkan, selanjutnya tahap pencampuran,

pasteurisasi, homogenisasi, pencetakan dan pembekuan. Dari es krim yang dihasilkan, es krim diuji oleh panelis dengan sifat sensorinya seperti warna, rasa, aroma dan tekstur. Hal ini dipengaruhi oleh perbandingan jambu biji merah dan bunga telang yang diformulasikan. Perbandingan antara jambu biji merah dan bunga telang pada pembuatan es krim akan mempengaruhi kandungan kimia seperti kadar vitamin C dan aktifitas antioksidan.

### B. Variabel Penelitian

1. Variabel Independent : Penambahan jus jambu biji merah dan ekstrak bunga telang
2. Variabel Dependent : Karakteristik es krim

### C. Definisi Operasional

**Tabel 4. Definisi Operasional**

No	Variabel	Definisi operasional	Cara pengukuran	Skala
1	Penambahan jus jambu biji merah dan ekstrak bunga telang	Penambahan jus jambu biji merah dan ekstrak bunga telang dalam pembuatan es krim dengan persentase 47,5%:2,5%, 45%:5%, 42,5%:7,5,	Penambahan jus jambu biji merah dan ekstrak bunga telang diukur berdasarkan volume susu cair dalam satu resep	Rasio

		40%:10%, 37,5%:12,5%		
2	Karakteristik es krim jambu biji merah dan bunga telang	Karakteristik es krim yang terbuat dari adonan dengan bahan jambu biji merah, bunga telang susu dan bahan lainnya melalui berbagai proses pengolahan dengan rasa manis, tekstur lembut, warna biru tua, aroma es krim dan dapat diterima secara keseluruhan.  Uji organoleptik adalah pengujian dengan menggunakan panca indra	Uji organoleptik dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik	Interval
3	Kadar Protein	Kadar protein merupakan	Dengan metode mikro kjeldahl	Rasio

		persentase kandungan protein yang berada didalam es krim		
4	Kadar Lemak	Kadar lemak merupakan persentase kandungan lemak yang berada didalam es krim	Dengan metode ekstraksi soxhlet	Rasio
5	Kadar Vitamin C	Kadar vitamin C merupakan persentase kandungan vitamin C yang berada didalam es krim	Dengan metode oksidimetri I	Rasio
6	Aktifitas antioksidan	Aktifitas antioksidan merupakan persentase kandungan antioksidan yang berada didalam es krim	Dengan metode asam DPPH	Rasio

#### **D. Hipotesis Penelitian**

Adapun hipotesis dari penelitian ini yaitu ada pengaruh penambahan jambu biji merah dan bunga telang terhadap karakteristik kim.