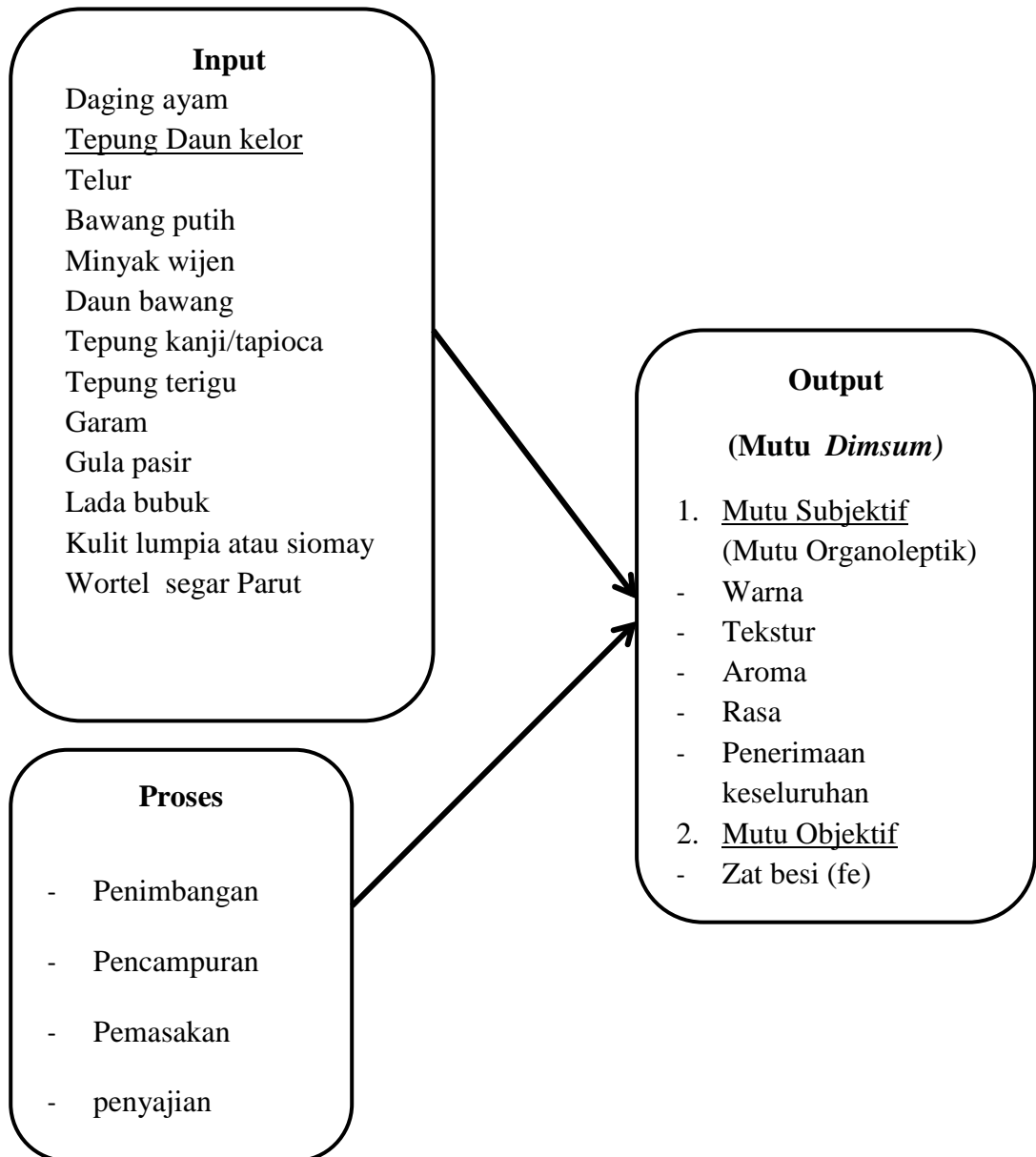


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



**Gambar 3. Kerangka Konsep pembuatan Dim sum**

Keterangan : Yang bergaris bawah adalah yang diteliti

Karakteristik *dim sum* dapat dilihat berdasarkan mutu subjektif (organoleptic) berupa rasa, warna, aroma, tekstur, mutu rasa, mutu aroma, dan penerimaan secara keseluruhan serta mutu objektif yaitu kadar zat besi (Fe) *dim sum* dengan penambahan tepung daun kelor sebagai olahan bahan pangan yang sangat bermanfaat dan kaya nutrisi

Bahan yang digunakan untuk meningkatkan kandungan zat besi (Fe) dalam pembuatan *dim sum* adalah daun kelor. Namun yang khusus diteliti pada penelitian ini adalah daun kelor yang dicampurkan pada saat proses pembuatan *dim sum*. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *dim sum* adalah Daging ayam, Daun kelor, Telur, Bawang putih, Minyak wijen, Daun bawang, Tepung kanji/tapioca, Tepung terigu, Garam, Gula pasir, Lada bubuk, Kulit lumpia atau siomay, Wortel segar Parut

Tepung daun kelor yang digunakan dalam pembuatan *dim sum* berfungsi menambah kandungan gizi khususnya zat besi (Fe). Dalam 100gr daun kelor mengandung 28 gr protein dan 27 gr zat besi (Fe)

## **B. Variabel penelitian**

- Variabel Independent : penambahan tepung daun Kelor
- Variable dependent : mutu organoleptic *dim sum*

### C. Definisi Operasional

**Tabel 5**  
**Definisi operasional**

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Tepung Daun kelor	Penambahan tepung daun kelor bertujuan untuk menambahkan nilai gizi dim sum khususnya zat besi (Fe) .	Persentase penambahan tepung kelor yang telah ditetapkan yaitu 2,5% 5%, 7,5% 10% dan 12,5%. Dihitung berdasarkan penggunaan daging ayam yakni 400 gr	Interval
2	<b>Karakteristik <i>dimsum</i></b>			
A	Mutu subjektif	Mutu subjektif ditentukan dengan uji organoleptic terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, mutu rasa, mutu aroma dan mutu tekstur	Uji organoleptic diperoleh dengan melakukan uji organoleptic terhadap <i>dimsum</i> yaitu uji kesukaan dengan metode hedonic	Rasio
B	Mutu objektif - Zat besi (Fe)	Kadar zat besi (Fe) presentase zat besi fe yang ada dalam dim sum kelor	Kadar zat besi diperoleh dengan uji SSA (Spektrofotometer serapan atom)	Rasio

### D. Hipotesis

Adapun hipotesis dari penelitian ini adalah adanya pengaruh penambahan tepung kelor yang berbeda terhadap karakteristik *Dim sum*