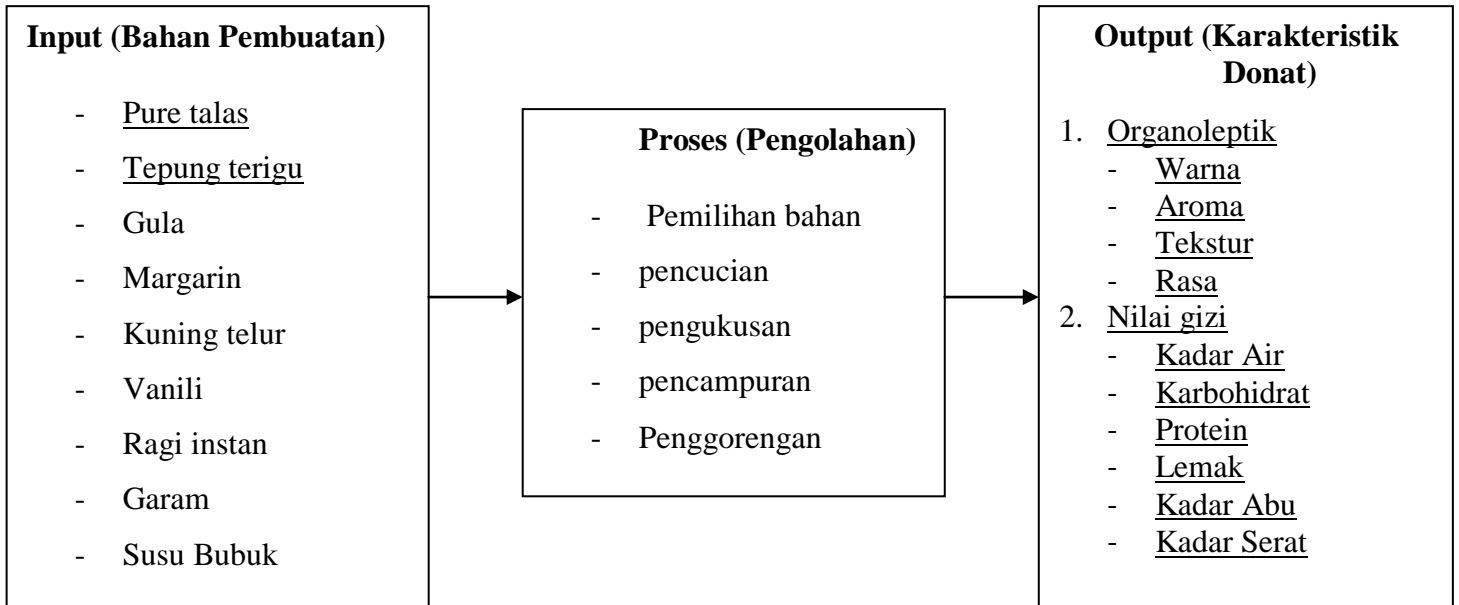


BAB III

KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL

A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

Keterangan : Yang bergaris bawah adalah yang diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari donat tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pure talas, tepung terigu, gula, margarine, telur, ragi instan, garam, air, susu bubuk dan vanili. Pada proses pembuatan donat ini melalui beberapa tahap yaitu dari pencampuran bahan utama, pengadonan bahan, fermentasi adonan hingga proses penggorengan hingga menjadi donat. Talas dapat dijadikan sebagai alternatif bahan pangan, dalam hal ini pemanfaatan talas dapat dijadikan produk makanan seperti donat.

B. Variabel Dan Definisi Operasional

1. Variabel

- a. Variabel independen (bebas)

Substitusi Pure Talas.

- b. Variabel dependent (terikat)

Karakteristik Donat.

C. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Substitusi tepung terigu dengan pure talas.	Persentase substitusi talas dihitung berdasarkan jumlah total tepung terigu dengan pure talas: P1 : 60% tepung terigu : 40% pure talas. P2 : 50% tepung terigu : 50% pure talas. P3 : 40% tepung terigu : 60% pure talas. P4 : 30% tepung terigu : 70% pure talas.	Menggunakan timbangan digital	Rasio
2	Karakteristik donat talas	Mutu organoleptik terhadap rasa, warna aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan	Uji organoleptik dengan metode uji hedonik, uji mutu hedonic	Interval
3	Karakteristik Objektif (air, karbohidrat, protein, lemak, abu, serat)	Kadar air merupakan jumlah air yang terdapat pada produk donat talas.	Metode pengeringan (Thermogravimetri).	Rasio

Kadar karbohidrat merupakan kandungan karbohidrat yang ada di dalam donat talas.	Metode by difference.	Rasio
Kadar protein merupakan jumlah protein yang terdapat pada produk donat talas.	Metode Kjeldahl.	Rasio
Kadar lemak merupakan jumlah lemak yang terdapat pada produk donat talas.	Metode soxhlet.	Rasio
Kadar abu merupakan jumlah abu yang terdapat pada produk donat talas.	Metode pengabuan kering.	Rasio
Kadar serat merupakan jumlah serat yang terdapat pada produk donat talas.	Metode analisis kadar serat kasar.	Rasio

D. Hipotesis

Ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan pure talas (*Colocasia esculenta* (L.) schott) terhadap karakteristik donat.