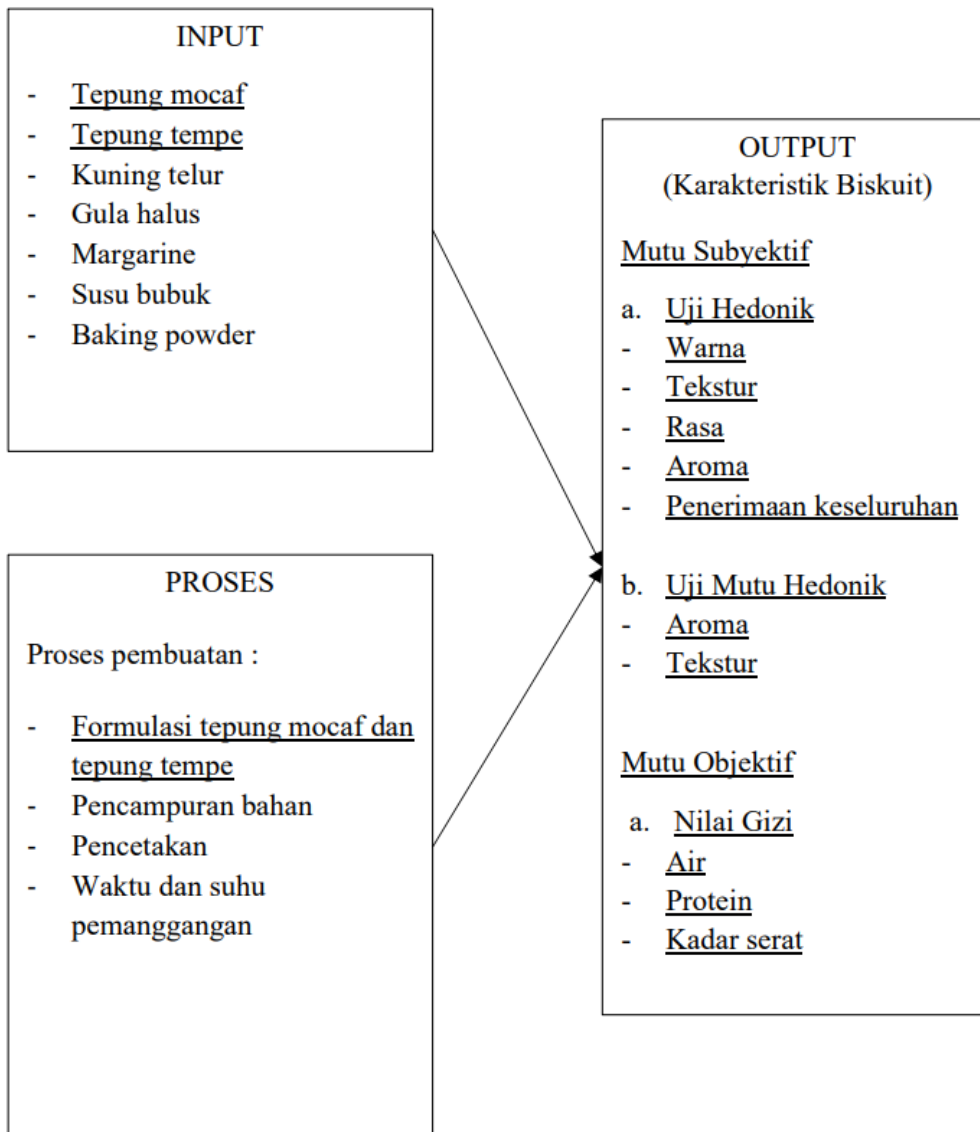


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan : yang bergaris bawah diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep di atas dapat dilihat bahwa mutu organoleptik, kadar air, protein dan serat pangan biskuit dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain: Persentase tepung mocaf, tepung tempe, gula halus, margarin, kuning telur, baking powder dan susu bubuk. Menggunakan kuning telur akan menghasilkan biskuit yang lebih lembut daripada menggunakan telur utuh. Lecithin, sebagai emulsifier pada kuning telur, dapat memperbaiki tekstur, volume, dan kandungan protein. Gula berfungsi sebagai pemanis, memberi tekstur dan mewarnai permukaan biskuit. Rasa dan aroma biskuit diperkuat oleh susu bubuk. Lemak memiliki efek pemendekan pada struktur fisik seperti pembengkakan, tekstur dan kelembutan, dan digunakan untuk menambah rasa pada biskuit. Baking powder menghasilkan gas dalam adonan, sehingga kue mengembang lebih banyak saat dipanggang. Memanggang dimulai dengan mencampurkan bahan-bahannya. Bahan pertama yang dicampur adalah margarin, gula halus, kuning telur dan baking powder. Aduk hingga rata. Selanjutnya, campurkan formulasi tepung mocaf dan tepung tempe. Kemudian lanjutkan mencampur dengan susu bubuk dan kocok adonan hingga rata. Adonan yang sudah kalis, dipindahkan ke tempat pencetakan. Selanjutnya susun dan rapikan adonan yang sudah dicetak ke dalam loyang lalu panggang hingga biskuit matang.

Biskuit memiliki karakteristik yaitu dapat dilihat berdasarkan mutu subyektif (organoleptik) meliputi hedonik berupa rasa, warna, tekstur, aroma dan penerimaan secara keseluruhan, mutu hedonik berupa aroma dan tekstur. Serta mutu objektif yaitu air, protein, dan serat.

B. Jenis dan Definisi Operasional Variabel

1. Jenis variabel
 - a. Variabel bebas (*Independent variable*) yaitu : rasio tepung mocaf dan tepung tempe.
 - b. Variabel terikat (*Dependent variable*) yaitu : karakteristik biskuit.
2. Definisi operasional variabel

Tabel 7
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe	Rasio tepung mocaf dan tepung tempe pada proses pembuatan biskuit dengan perlakuan (tepung mocaf : tepung tempe) yaitu : (90% : 10%, 85% : 15%, 80% : 20%, 75% : 25%, 70% : 30%). Sehingga menghasilkan karakteristik biskuit terbaik.	Perbedaan rasio tepung mocaf dan tepung tempe sebanyak 5 perlakuan yang berbeda.	Rasio
2	Mutu subyektif (organoleptik) Biskuit	Uji organoleptik adalah pengujian bergantung pada penilaian dengan menggunakan indera atau sensori, termasuk aroma, warna, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan.	Uji organoleptik diperoleh dengan uji hedonik dan uji mutu hedonik menggunakan metode uji Hedonic Scale Test.	Ordina 1
3	Mutu Obyektif (kadar air, protein dan serat)	1. Kadar air merupakan jumlah air terkandung dalam biskuit.	Metode thermografimetri	Rasio

- | | | |
|--|----------------------|-------|
| 2. Kadar protein merupakan jumlah protein yang terkandung dalam biskuit. | Metode microkjeldahl | Rasio |
| 3. Kadar serat merupakan jumlah kadar serat yang terkandung dalam biskuit. | Metode Hidrolisis | Rasio |
-

C. Hipotesis

Hipotesis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah ada pengaruh dari rasio tepung mocaf dan tepung tempe terhadap karakteristik biskuit.