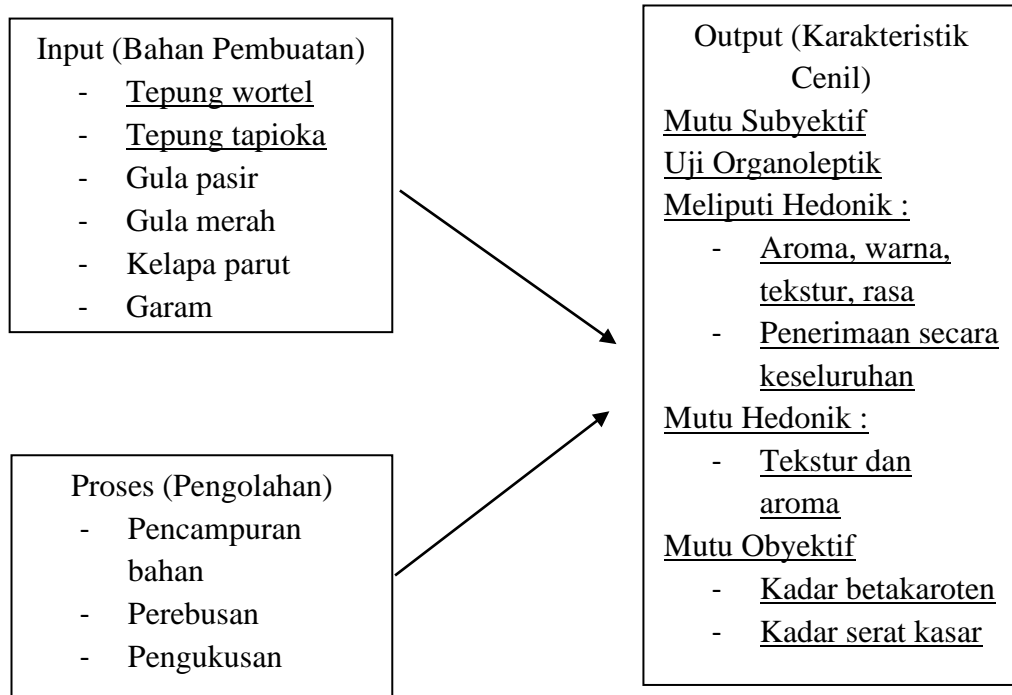


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

_____ : Yang bergaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Kerangka konsep diatas dilihat bahwa cencil melakukan penambahan tepung wortel. Tepung wortel yang digunakan adalah untuk meningkatkan vitamin A pada cencil. Dalam proses pengolahan cencil dilakukan penambahan

konsentrasi tepung wortel yang berbeda-beda yaitu 10%, 15%, 20%, 25% dan 30% yang akan mempengaruhi hasil akhir dari cenil tersebut. Dari cenil akan dilihat karakteristik organoleptic meliputi hedonik aroma, warna, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan, mutu hedonik meliputi tekstur dan aroma. Mutu Obyektif yaitu analisis kadar betakaroten dan kadar serat kasar. Fungsi dari tepung wortel tersebut adalah untuk meningkatkan kandungan nilai gizi pada cenil. Selain pada proses pembuatan cenil dengan penambahan tepung wortel dengan konsentrasi yang berbeda akan menimbulkan daya terima dari masyarakat dimana cenil ini memiliki kadar betakaroten dan kadar serat kasar.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel

- a. Variabel Independen : Penambahan Tepung Wortel
- b. Variabel Dependen : Mutu Organoleptik, Kadar Betakaroten dan Kadar Serat Jajanan Cenil

2. Definisi operasional variabel

Tabel 2. Variabel dan Definisi Operasional

NO	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengamatan	Skala Ukur
1	Penambahan Tepung Wortel	Cenil dengan penambahan tepung wortel dengan konsentrasi 10%, 15%, 20%, 25% dan 30%.	Persentase tepung wortel diukur berdasarkan komposisi bahan dalam satu resep pembuatan cenil.	Rasio
2	Mutu organoleptik dengan penambahan tepung wortel	Pengamatan mutu cenil menggunakan uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.	Uji Organoleptik diperoleh dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik dengan 30 orang panelis.	Interval
3	Kadar betakaroten	Kadar beta karoten adalah kandungan gizi yang terdapat pada sayuran salah satunya pada wortel. didalamnya.	Dihitung dengan pengukuran kadar beta karoten menggunakan metode spektrofotometri uv-vis.	Rasio
4	Kadar Serat Kasar	Kadar serat kasar merupakan kadar suatu serat dalam pangan yang tidak dapat terhidrolisis oleh bahan kimia.	Analisis kadar serat kasar menggunakan metode Hidrolisis.	Rasio

C. Hipotesis

1. Ada pengaruh penambahan tepung wortel terhadap mutu cenil, kadar betakaroten cenil dan kadar serat kasar cenil.