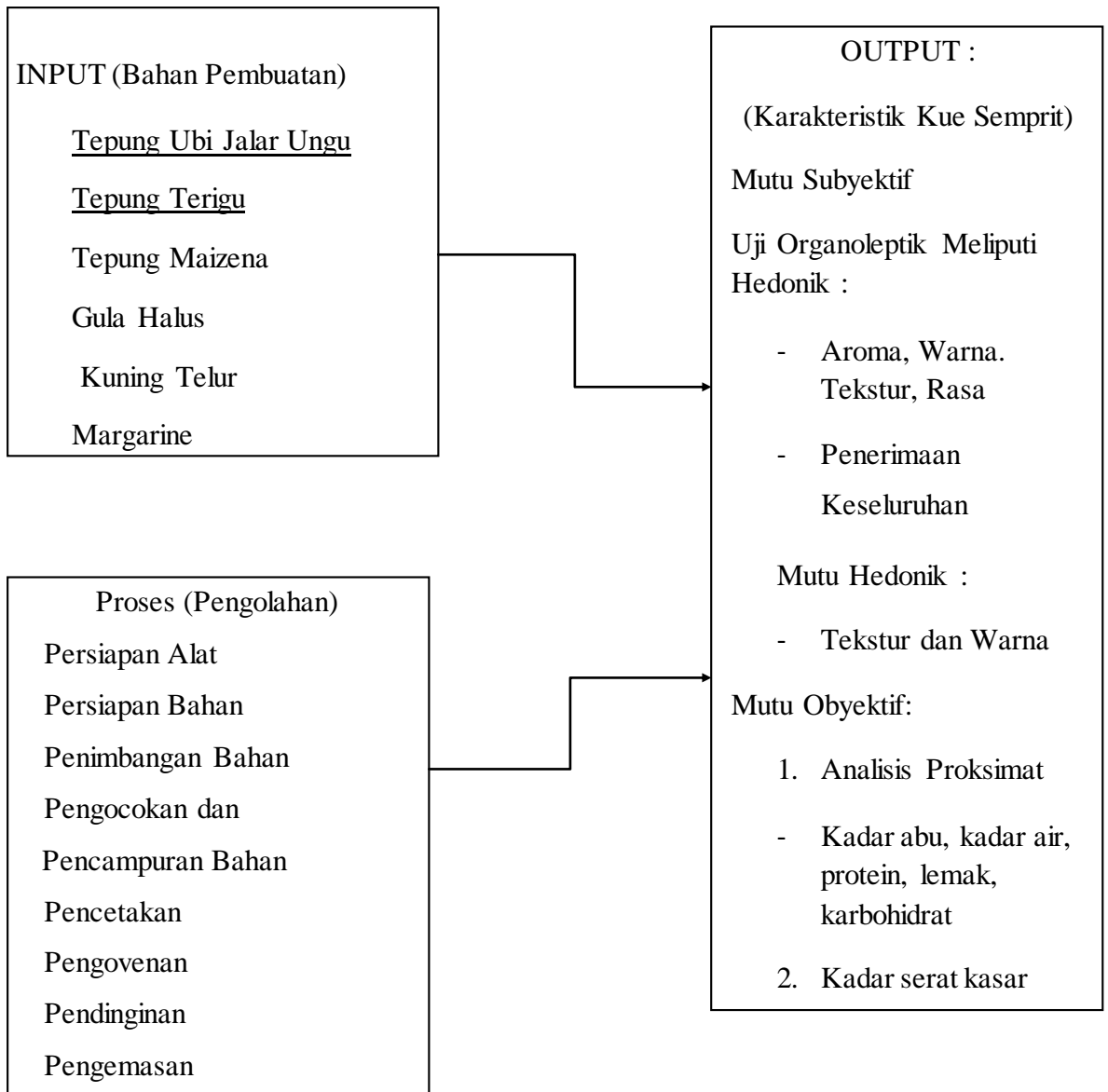


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan:

Yang Digaris Bawahi Diteliti

Penjelasan:

Dari kerangka konsep di atas terlihat jelas bahwa faktor konsentrasi penambahan tepung ubi ungu, tepung terigu, tepung maizena, gula halus, telur ayam, dan margarin berpengaruh terhadap sifat kue semprit berbahan dasar ubi ungu. tepung. Kue semprit dibuat dengan beberapa tahapan, antara lain persiapan alat, bahan, penimbangan dan pencampuran bahan, pencetakan, pemanggangan pada suhu 150°C, pendinginan, dan pengemasan. Selama proses pengolahan kue semprit dipengaruhi oleh konsentrasi tepung ubi jalar ungu. Substitusi tepung ubi jalar ungu yang diberikan berbeda akan mempengaruhi kualitas kue semprit baik dari segi tekstur, rasa, aroma dan warna. Alasan tepung ubi ungu digunakan untuk membuat kue semprit adalah karena banyak mengandung serat dan diharapkan dapat meningkatkan kadar serat pada kue semprit. Bahan - bahan seperti gula halus/pasir, telur ayam, margarine tidak terlalu berpengaruh terhadap mutu kue semprit karena sudah biasa digunakan dalam proses pembuatan kue semprit. Dengan substitusi tepung ubi jalar ungu yang tepat dan cara pengolahan yang sesuai, maka akan menghasilkan kue semprit dengan karakteristik mutu yang baik.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel

- a. Variabel *Independen* (Bebas) : Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu
- b. Variabel *Dependen* (Terikat) : Karakteristik Kue Semprit

2. Definisi operasional variabel

Tabel 7.
Variabel Dan Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Metode dan Alat Ukur	Skala
1.	Substitusi tepung ubi jalar ungu	substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu sesuai dengan perlakuan yang dipilih sesuai substitusi 65%, 70%, 75%, 80%, atau 85% tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu pada kue semprit.	Pergantian tepung ubi jalar ungu sesuai prosedur menggunakan alat ukur timbangan digital dan jumlah total tepung yang digunakan.	Rasio
2	Mutu Subyektif			
	Uji Organoleptik Kue Semprit Tepung Ubi Jalar Ungu	Tes organoleptik adalah salah satu yang difokuskan pada evaluasi sensorik. termasuk penerimaan keseluruhan serta hedonik aroma, warna, tekstur, dan rasa. Serta mutu hedonik meliputi warna, tekstur	Uji organoleptik diperoleh dengan uji kesukaan dan uji mutu hedonic menggunakan metode uji Hedonic Scale Test	Interval
3	Mutu Obyektif			
	1. Analisis proksimat			
	Kadar air	Kadar air suatu bahan dinyatakan sebagai persentase berdasarkan berat basah atau keringnya.	Metode oven drying	Rasio
	Kadar protein	adalah kandungan protein suatu bahan yang dinyatakan dalam persentase.	Metode semi mikro kjeldahl	Rasio
	Kadar lemak	adalah jumlah kandungan lemak dalam suatu bahan yang dinyatakan dalam bentuk persentase	Metode soxhlet extraction	Rasio

Kadar karbohidrat	Jumlah karbohidrat dalam suatu zat yang diberikan sebagai proporsi dikenal sebagai kandungan karbohidratnya yang dinyatakan dalam bentuk persentase	Metode By Difference	Rasio
Kadar abu	Kandungan abu merupakan kombinasi dari bahan anorganik yang terdapat pada makanan.	Pengabuan kering menggunakan tanur suhu tinggi	Rasio
2. Kadar Serat Kasar	Jumlah serat dalam makanan yang dikenal sebagai "kandungan serat kasar" tidak dapat dihidrolisis oleh bahan kimia.	Dengan menggunakan metode hidrolisis, analisis kandungan serat kasar.	Rasio

C. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue semprit.