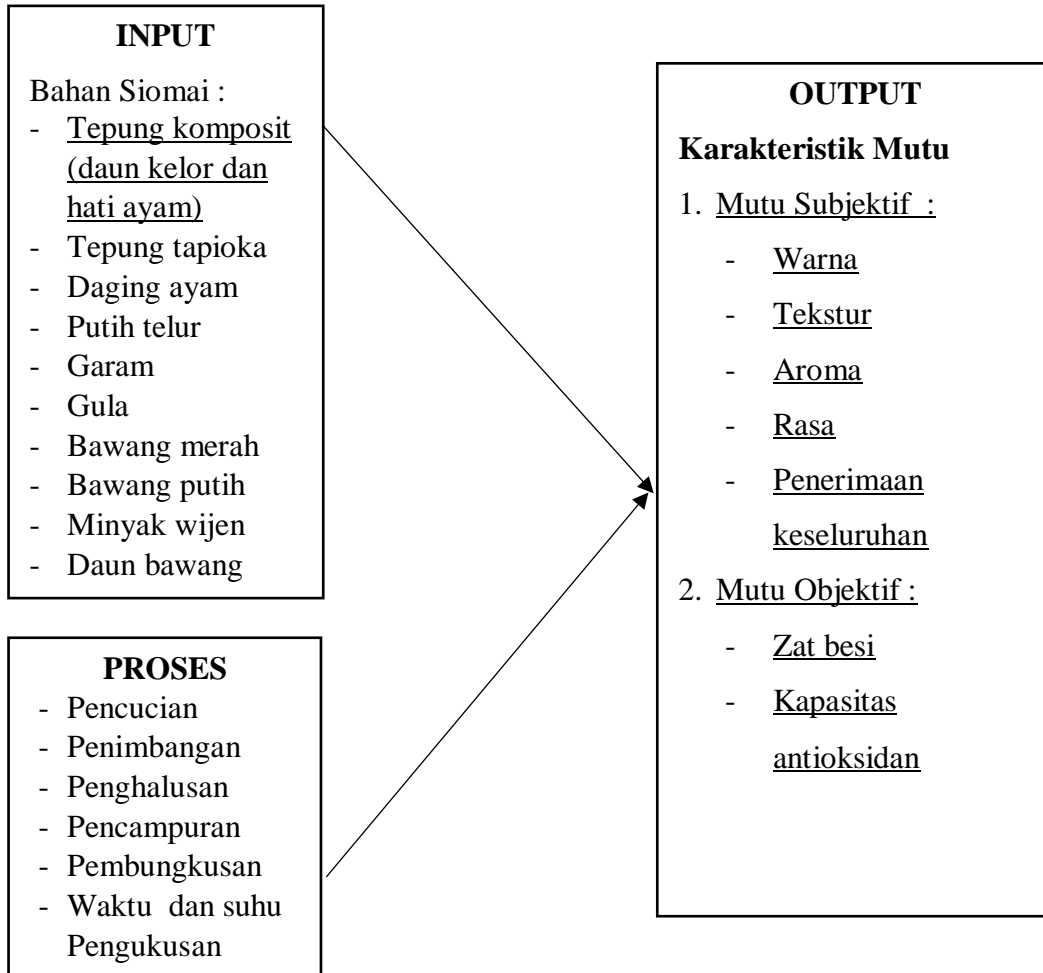


## BAB III

### KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep Pembuatan Siomai

Keterangan : Yang bergaris bawah adalah yang diteliti

Bahan yang dapat meningkatkan kandungan zat besi (Fe) dalam pembuatan siomai adalah penggunaan daun kelor dan hati ayam untuk menambah nilai gizi khususnya zat besi. Namun yang menjadi pembahasan menghusus dalam penelitian ini adalah daun kelor dan hati ayam yang diolah menjadi tepung dan telah dikompositkan dengan cara diayak. Tepung komposit yang siap digunakan akan

dicampur kedalam adonan siomai. Penggunaan tepung kelor dan hati ayam didalam adonan siomai berfungsi untuk menambah kandungan gizi khususnya zat besi (Fe). Bahan – bahan yang digunakan dalam proses pembuatan siomai ayam adalah tepung tapioka, daging ayam, putih telur ayam, garam, gula, minyak wijen, bawang putih, bawang merah, daun bawang dan kulit pangsit. Dengan penambahan bahan pangan alami seperti daun kelor dan hati ayam yang diolah menjadi tepung dapat memiliki fungsi untuk menambah nilai gizi siomai.

Pembuatan komposit tepung kelor dan tepung hati ayam memang kaya zat besi, namun dalam penggunaannya akan mempengaruhi sifat organoleptik pada produk siomai. Proses pengolahan yang tidak baik dalam pembuatan tepung akan mempengaruhi rasa dan aroma siomai. Kualitas produk siomai dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti bahan pendukung yang digunakan, jumlah penggunaan tepung kelor dan tepung hati ayam juga proses pembuatan tepung kelor dan tepung hati ayam. Pada proses pembuatan tepung ada yang disebut dengan *blanching* yang berfungsi sebagai penghilang bau langu dan rasa pahit sehingga tidak dapat menutupi rasa asli dari siomai ayam. Selain itu untuk menutupi rasah pahit hati ayam, proses penumisan dengan bumbu akan membantu menghilangkan rasa pahitnya. Proses pencampuran adonan siomai harus dilakukan dengan benar dan menggunakan resep formulasi yang sesuai.

Karakteristik mutu siomai yang terdiri dari mutu subjektif mutu objektif. Mutu subjektif yaitu dilakukan uji organoleptik dengan menganalisis warna, tekstur, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan. Sedangkan mutu objektif yang diteliti yaitu zat besi dan kapasitas antioksidan. Siomai dengan penambahan tepung

kelor dan tepung hati ayam ini dibuat sebagai olahan pangan yang bermanfaat dan kaya nutrisi untuk mencegah anemia pada remaja putri.

## B. Definisi Operasional

Tabel 9  
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Hasil Ukur	Skala
1	Penambahan tepung komposit daun kelor dan hati ayam	Pencampuran tepung kelor dan tepung hati ayam untuk menggantikan sebagian daging ayam dengan rasio 8%, 16%, 24%, 32%, 40%	Penimbangan dengan timbangan digital	gram	Interval
3	Karakteristik Siomai Ayam				
	a. Mutu Subjektif	Penentuan mutu subjektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji terhadap siomai dengan metode uji hedonik dengan rentang 1 – 5	Skor 5 : Sangat suka Skor 4 : Suka Skor 3 : Netral Skor 2 :Kurang suka Skor 1 :Sangat tidak suka	Interval
	b. Mutu Objektif				
	- Kadar zat besi (Fe)	Analisis persentase kadar zat besi (Fe) yang terkandung dalam siomai	Analisis nilai absorbansi dengan alat Spektrofotometer Serapan Atom (SAA) dengan panjang gelombang 480 nm.	ppm	Rasio
	- Kapasitas Antioksidan	Uji untuk melihat kapasitas ekstrak antioksidan dalam menangkap radikal bebas	Analisis dengan uji DPPH	%	Rasio