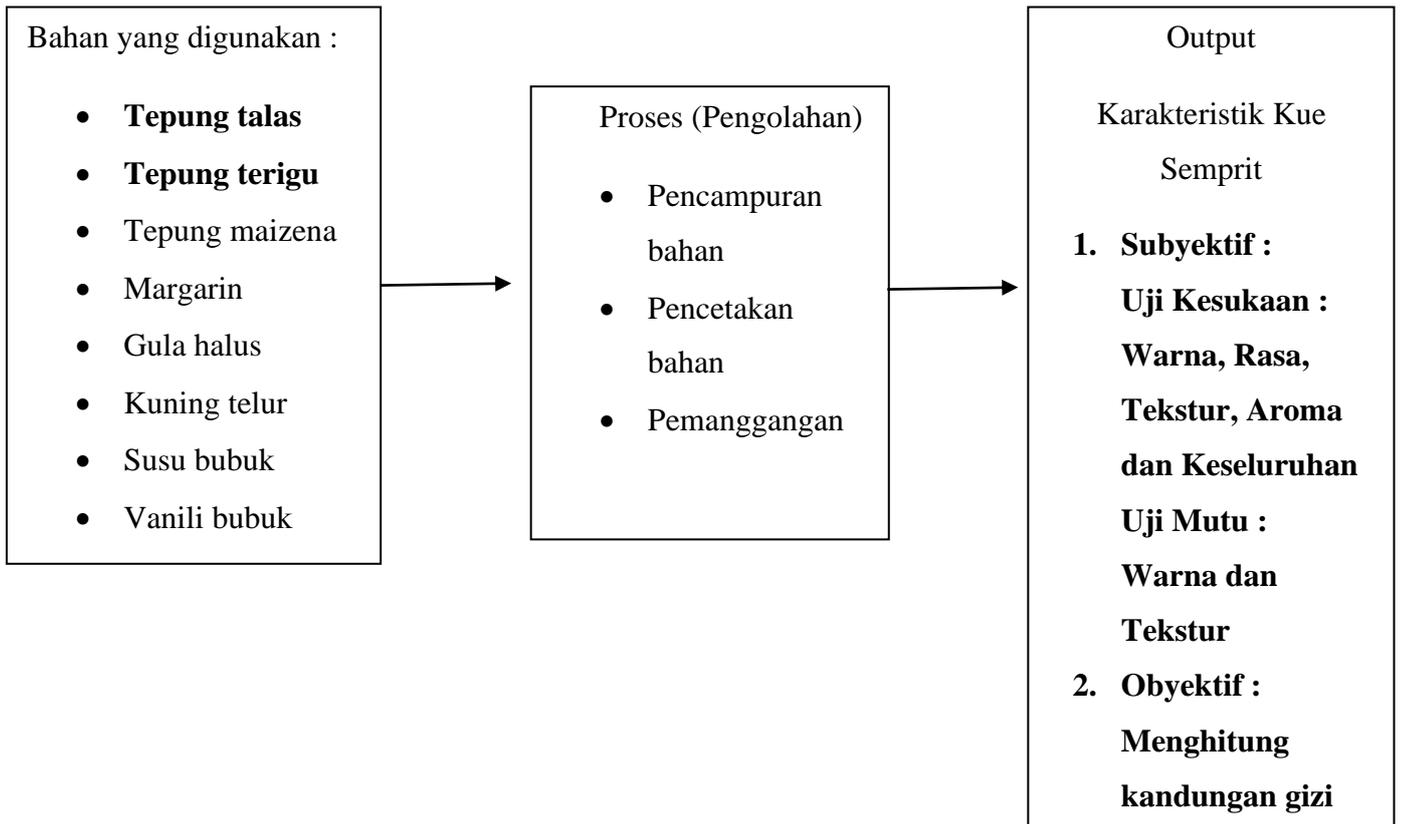


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

Dicetak tebal = diteliti

Gambar 4

Kerangka Konsep

Penjelasan :

Dilihat pada kerangka konsep tersebut dimana karakteristik dari kue semprit dengan substitusi tepung talas terhadap tepung terigu dapat mempengaruhi beberapa faktor, salah satunya bahan yang dipakai dan komposisi

pembuatan kue semprit. Proses membuat kue semprit ini melalui beberapa cara pengolahan yaitu pencampuran bahan, pencetakan bahan dan pemanggangan hingga menjadi kue semprit.

Kue semprit ini dibuat sebagai olahan pangan yang mengandung nilai gizi yang tinggi dan memiliki kandungan serat yang bermanfaat dalam mengatasi pencernaan. Sepanjang proses membuat kue semprit, ada beberapa faktor yang akan berpengaruh pada hasil terakhir kue semprit, seperti suhu dan waktu pemanggangan sehingga dapat berpengaruh pada karakteristik kue semprit yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan kandungan gizi yang dihasilkan.

B. Definisi Operasional

1. Variabel

a. Variabel dependen

Karakteristik mutu kue semprit yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan kandungan gizi kue semprit.

b. Variabel independent

Substitusi pengganti bahan utama tepung terigu dengan tepung talas masing-masing 70%:30%, 60%:40%, 50%:50%

Tabel 4
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1.	Subtitusi tepung talas pada tepung terigu	Subtitusi tepung talas pada tepung terigu dengan formulasi 70%:30%, 60%:40%,50%:50%	Persentase subtitusi tepung talas pada tepung terigu dihitung berdasarkan jumlah total bahan utama terigu	Ordinal
2.	Karakteristik kue semprit berdasarkan mutu subyektif	Mutu subyektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu tekstur dan warna	Uji organoleptik dilakukan dengan melakukan uji organoleptik terhadap kue semprit tepung talas yaitu uji kesukaan dan uji mutu terhadap tekstur dan warna	Interval
3.	Karakteristik kue semprit berdasarkan mutu obyektif	Mutu obyektif ditentukan dengan menghitung kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat dan serat) pada kue semprit dengan perlakuan terbaik	Uji kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat dan serat) dihitung menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017	Rasio