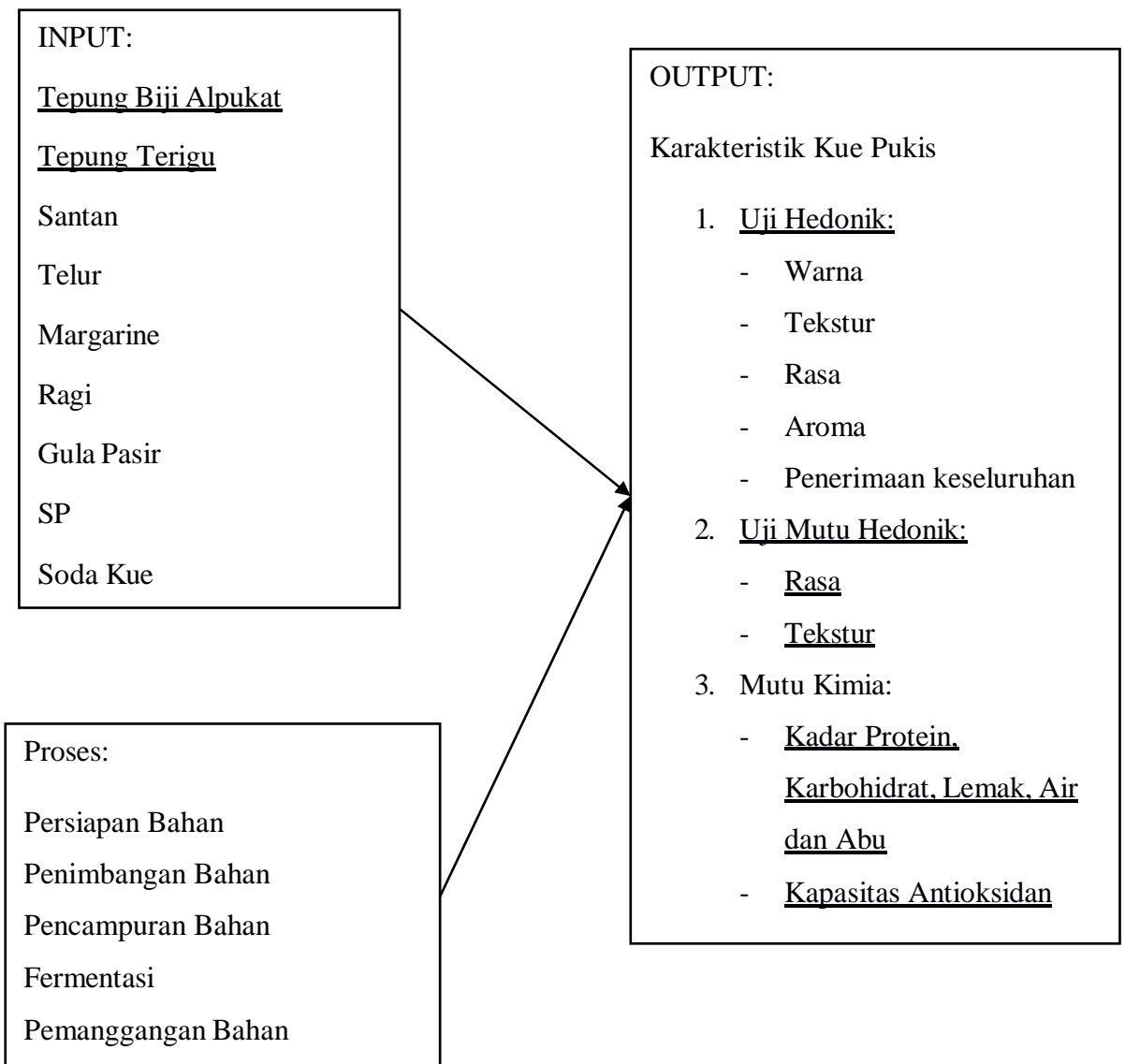


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



KERANGKA KONSEP

Gambar 3 Kerangka Konsep

Keterangan:

Yang digaris bawahhi : Diteliti.

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik kue pukis dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain yaitu konsentrasi tepung terigu dan tepung biji alpukat, telur, gula pasir, ragi, SP, santan, margarine, dan soda kue. Untuk menghasilkan kue pukis diperlukan beberapa tahap yang diawali dengan persiapan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, fermentasi dan pemanggangan bahan. Konsentrasi yang diberikan berbeda akan mempengaruhi kualitas kue pukis yang dihasilkan dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma. Digunakan tepung biji alpukat karena untuk meningkatkan kadar antioksidan pada kue pukis.

B. Jenis dan Definisi Operasional Variabel

1. Jenis variabel
 - a. Variabel bebas (*Independent variable*) yaitu : Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat.
 - b. Variabel terikat (*Dependent variable*) yaitu : Karakteristik Kue Pukis.
2. Definisi operasional variable

Tabel 6.

Variabel dan Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Metode dan Alat Ukur	Skala
1.	Substitusi tepung terigu dengan tepung biji alpukat	Tepung biji alpukat yang menstubsitusi tepung terigu pada kue pukis bertujuan untuk menambah zat gizi pada kue pukis. Adapun substitusi tepung biji alpukat	Substitusi tepung biji alpukat sesuai perlakuan berdasarkan jumlah total tepung terigu yang digunakan.	Rasio

		pada kue pukis dengan persentase sebesar 3%, 6%, 9%, 12%, dan 15% dari tepung terigu.		
2	Karakteristik kue pukis biji alpukat	Mutu organoleptik ditentukan dengan uji organoleptik terhadap aroma, tekstur, rasa, warna, mutu rasa, mutu tesktur dan penerimaan secara keseluruhan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap kue pukis tepung biji alpukat yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik.	Ordinal
3	Mutu kimia kapasitas antioksidan	Kapasitas antioksidan adalah persentase kemampuan Antioksidan untuk menghambat radikal bebas yang ada di dalam kue pukis.	Kapasitas Antioksidan diperoleh dengan menggunakan metode Spektrofotometer.	Rasio
4	Analisis proksimat			
	Kadar air	Jumlah atau banyaknya air dalam satuan gram per 100 gram kue pukis	Metode oven drying	Rasio
	Kadar abu	Jumlah atau banyaknya abu dalam satuan gram per 100 gram kue pukis	Pengabuan kering menggunakan tanur suhu tinggi	Rasio
	Kadar protein	Jumlah protein dalam satuan gram per 100 gram kue pukis	Metode semi mikro kjeldahl	Rasio
	Kadar lemak	Jumlah lemak dalam satuan gram per 100 gram kue pukis	Metode soxhlet extraction	Rasio
	.Kadar karbohidrat	Jumlah karbohidrat dalam satuan gram per 100 gram kue pukis	Metode By Difference	Rasio

C. Hipotesis

Adapun hipotesis dari penelitian ini yaitu ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung biji alpukat terhadap karakteristik pada kue pukis.