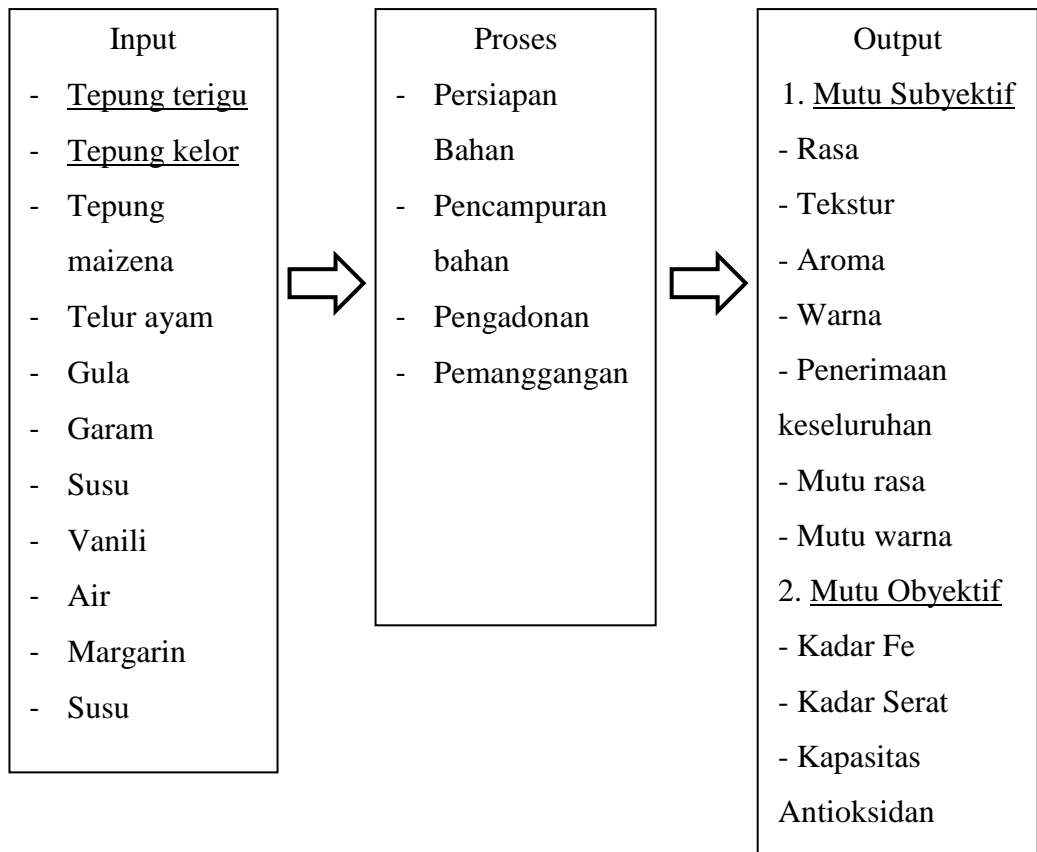


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan:

Yang di garis bawah : Diteliti.

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik Kue sus (*Choux pastry*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain yaitu konsentrasi tepung terigu, tepung daun kelor, telur, gula pasir, vanili, margarin dan garam. Untuk menghasilkan Kue sus, diperlukan beberapa tahap yang diawali dengan persiapan bahan , pencampuran adonan dan pemanggangan. Konsentrasi yang diberikan berbeda akan mempengaruhi kualitas kue yang dihasilkan terutama dari segi tekstur, aroma, rasa.dan warna. Fungsi penambahan tepung daun kelor dalam pembuatan kue sus untuk meningkatkan kadar Fe, serat dan antioksidan serta meningkatkan nilai gizi dan meningkatkan nilai jual dan nilai mutu dari kue tersebut dengan tujuan mampu bersaing di pasaran atau meningkatkan nilai jual dari kue sus.

B. Jenis dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

- a. Variabel bebas (*Independent variable*) yaitu : Substitusi tepung daun kelor.
- b. Variabel terikat (*Dependent variable*) yaitu : Karakteristik Kue sus

2. Definisi operasional Variabel

Definisi Operasional dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 1
Variabel dan Definisi Operasional

| Variable | Definisi operasional | Cara pengukuran | Skala |
|--|--|--|--------------|
| Substitusi terigu dengan tepung daun kelor | Tepung daun kelor yang ditambahkan pada pembuatan Kue sus bertujuan untuk menambah nilai gizi dari kue tersebut sehingga mampu dipasarkan dan layak untuk dikonsumsi, serta meningkatkan nilai ekonomis dari tepung daun kelor dan mengurangi penggunaan tepung terigu | Persentase penambahan tepung kelor dihitung berdasarkan jumlah tepung terigu | Ordinal |
| Kandungan zat besi (Fe) | Kadar zat besi merupakan presentase kandungan zat besi yang terdapat pada Kue sus | Kadar zat besi diperoleh dengan metode uji analisis AAS | Rasio |
| Kadar Serat | Kandungan serat dalam suatu bahan yang dinyatakan dengan satuan persen | Dianalisis dengan menggunakan metode gravimetri | Rasio |
| Kapasitas Antioksidan | Kapasitas antioksidan merupakan persentase antioksidan dari Kue sus | Kapasitas antioksidan diperoleh dengan metode spektrofotometer | Rasio |
| Karakteristik Organoleptik Kue sus | Mutu organoleptik ditentukan menggunakan uji organoleptik meliputi rasa, warna, tekstur aroma, mutu organoleptik rasa, warna dan penerimaan secara keseluruhan | Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji hedonic dan mutu hedonic Kue sus | Rasio |

C. Hipotesis

Adapun hipotesis dari penelitian ini yaitu ada pengaruh substitusi terigu dengan tepung daun kelor terhadap karakteristik mutu kue sus.