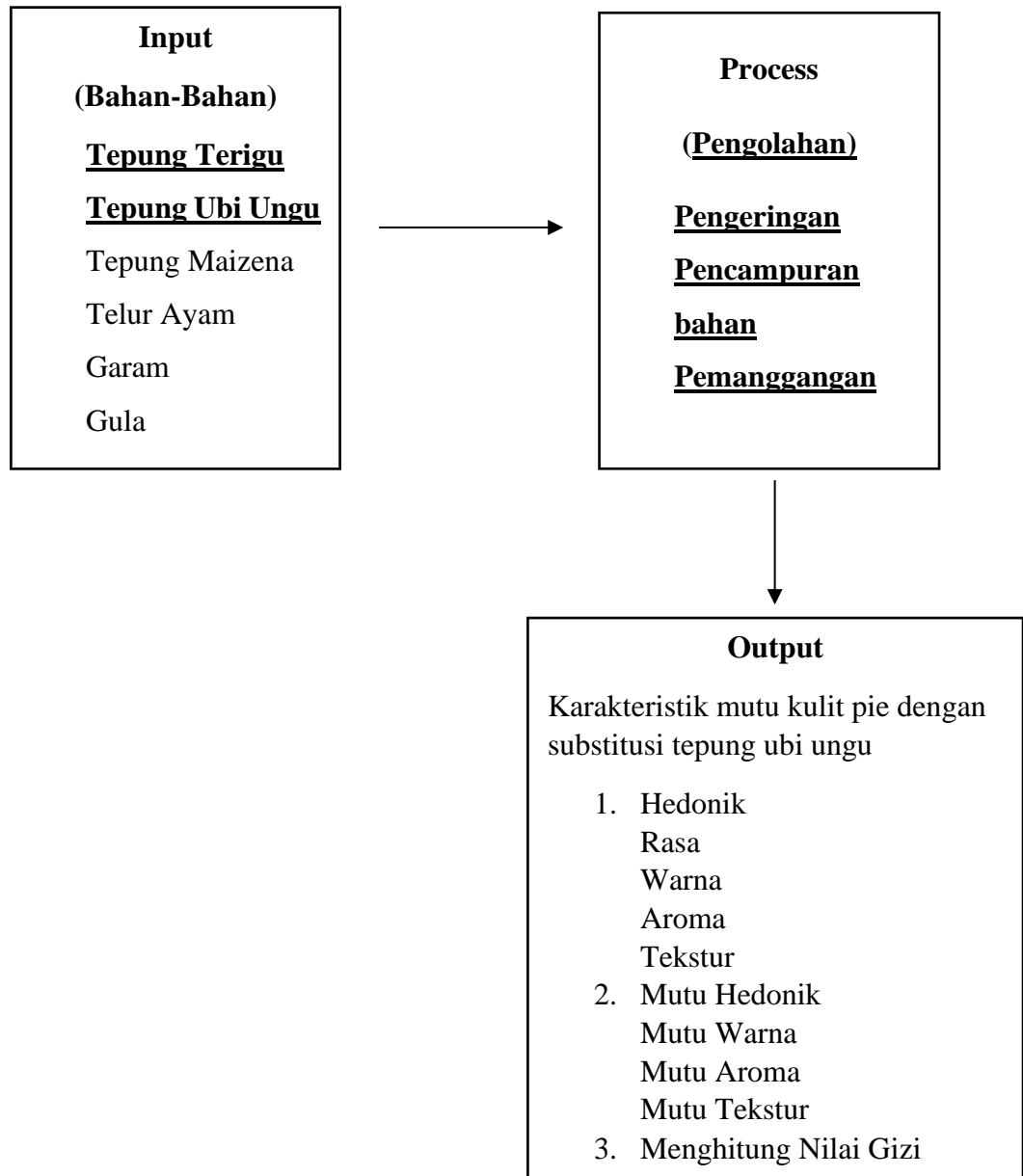


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Penjelasan :

Dari kerangka konsep di atas terlihat bahwa karakteristik mutu kulit pie dapat dipengaruhi oleh kandungan tepung ubi jalar ungu. Proses pembuatan pie ini membutuhkan tahapan yang diawali dengan penambahan tepung ubi ungu secara proporsional.

Pie yang dihasilkan diuji kualitas subyektifnya dari segi aroma, warna, rasa, tekstur, mutu aroma, mutu tekstur, dan mutu warna. Tepung ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang dapat digunakan sebagai alternatif pewarna alami yang menghasilkan warna ungu tua. Pewarna alami digunakan pada produk untuk meningkatkan daya tarik kulit pie di mata konsumen.

B. Variable dan Definisi Variabel

1. Variabel bebas (*Independen*) : Penambahan tepung ubi ungu,
2. Variabel terikat (*Dependen*) : Karakteristik mutu kulit pie.

C. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran
1.	Susbtitusi Tepung Ubi Ungu	Pie yang sebelumnya hanya menggunakan tepung terigu lalu disubstitusi dengan tepung ubi ungu dengan menggunakan rasio.	Persentase penambahan tepung ubi jalar ungu dengan tepung terigu menggunakan skala rasio.
2.	Mutu Organoleptik	Metode pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur warna, aroma, rasa, tekstur, mutu aroma, mutu warna dan mutu tekstur.	Uji hedonik dengan menggunakan 4 skala numerik.