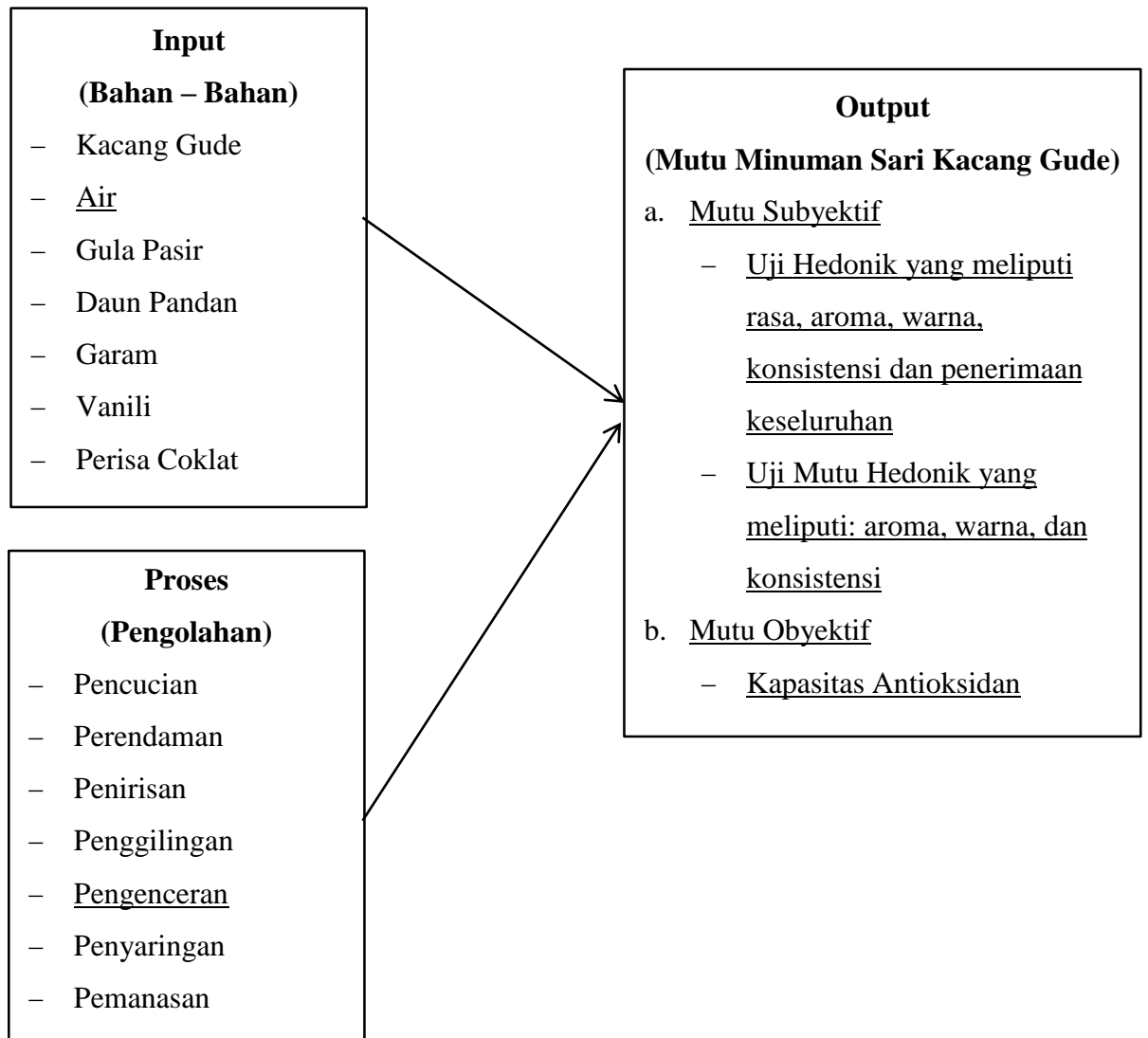


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Hubungan Antar Variabel

Keterangan :

Yang bergaris bawah diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat kacang gude menjadi prioritas dalam tingkat pengenceran terhadap pembuatan minuman sari kacang gude menggunakan berbagai perbandingan dengan penggunaan air yang berbeda. Bahan – bahan seperti gula pasir, daun pandan, garam, vanili, dan perisa coklat sebagai bahan pelengkap untuk membuat minuman sari kacang gude agar bisa diterima secara mutu organoleptik yang meliputi uji organoleptik dan penerimaan keseluruhan.

Pada proses pembuatan sari kacang gude melalui beberapa tahap yaitu dimulai dari pencucian, perendaman semalaman, penirisan, penggilingan, penyaringan dan tahap akhir adalah pemanasan.

Selama proses pengolahan ini ada beberapa faktor yang mempengaruhi hasil akhir minuman sari kacang gude yaitu. Pada proses awal yaitu perendaman yang memerlukan waktu 12 jam dengan menyeduh terlebih dahulu dengan air yang bersuhu 75°C. Penggunaan air panas dapat mengurangi bau langu yang ada pada kacang gude (Setiavani, 2012). Dengan proses perendaman dengan air panas dapat menurunkan zat antinutrisi yaitu asam fitat dan tanin yang terkandung pada kacang gude yang kering (Almasyhuri, dkk, 1990).

Proses yang harus diperhatikan adalah penggilingan. Penggilingan menggunakan air sebanyak 300 ml agar dapat menggiling kacang gude menggunakan blender. Pada saat menggiling kacang gude yang sudah direndam harus menggunakan air yang bersuhu 70°C agar dapat menginaktifkan enzim *lipoksigenase* dalam kacang gude yang dapat menyebabkan bau langu (Maryam, 2007).

Proses selanjutnya yang perlu diperhatikan adalah penyaringan, pada proses ini penyaringan menggunakan kasa yang dilapisi menjadi 2 karena agar dapat

menghasilkan filtrat. Pada proses ini filtrat diukur, penggunaan air bersuhu 75°C diukur dengan total air pada perlakuan (800ml, 900ml, 1000ml, 1100ml, dan 1200ml) dikurangi jumlah penggunaan air pada saat penggilingan (300 ml). Sehingga penambahan air pada filtrat sebesar P1: 500 ml; P2: 600 ml; P3:700 ml; P4: 800 ml; dan P5: 900 ml.

Pada proses pemanasan filtrat, pemanasan sampai suhu 80°C selama 30 menit yang bertujuan untuk membunuh mikroorganisme patogen dan pembusuk. Pada proses ini, dapat ditambahkan bahan – bahan yang lain seperti daun pandan, garam, vanili, perisa coklat dan gula pasir. Penggunaan gula pasir yang digunakan dengan persentase 10% setiap perlakuan karena kadar gula yang melebihi 10% dapat menyebabkan konsumen menjadi cepat kenyang.

Mutu minuman sari kacang gude dapat dilihat berdasarkan mutu subyektif (organoleptik dan penerimaan keseluruhan) dan mutu obyektif (kapasitas antioksidan) dari minuman sari kacang gude yang dihasilkan. Penerimaan minuman sari kacang gude sangat dipengaruhi oleh mutu dari minuman sari kacang gude tersebut, utamanya organoleptik dari minuman sari kacang gude karena warga Indonesia sudah terbiasa dengan rasa sari yang berbahan dasar kacang kedelai, sekarang harus mencoba untuk merasakan dari sari kacang gude. Mutu dari minuman sari kacang gude utamanya adalah bau langu yang berbeda dengan bau langu dari kacang kedelai sehingga dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu bahan baku yang berbeda dan mutu dari minuman sari kacang gude itu sendiri.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

- a. Variabel Dependen : Mutu Minuman Sari Kacang Gude
- b. Variabel Independen : Tingkat Pengenceran

2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Tingkat Pengenceran	Tingkat Pengenceran adalah banyaknya air yang bersuhu 75°C ditambahkan pada saat kacang gude sudah dihaluskan dan disaring dari ampasnya dan menghasilkan filtrat. Tingkat pengenceran pada penelitian ini sebesar 1:8, 1:9, 1:10, 1:11, 1:12.	Tingkat pengenceran diukur berdasarkan hasil filtrat dari kacang gude yang sudah dihaluskan dan disaring dari ampasnya.	Rasio
2	Mutu Sari Kacang Gude			
a.	Mutu Subyektif Uji hedonik (rasa, aroma, warna, konsistensi dan penerimaan keseluruhan) dan Uji mutu hedonik (aroma, warna dan konsistensi)	Mutu subyektif merupakan mutu yang diperoleh melalui penilaian organoleptik dengan proses menggunakan alat pengindraan.	Mutu subyektif diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap minuman sari kacang gude yaitu uji hedonik dan mutu hedonik.	Interval

b. Mutu Obyektif Kapasitas Antioksidan	Kapasitas antioksidan merupakan persentase kandungan antioksidan yang ada di dalam minuman sari kacang gude	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode DPPH	Rasio
--	--	--	-------

C. Hipotesis Penelitian

Perbedaan proses pengenceran minuman sari kacang gude (*Cajanus cajan*) berpegaruh terhadap karakteristik dan kapasitas antioksidan.