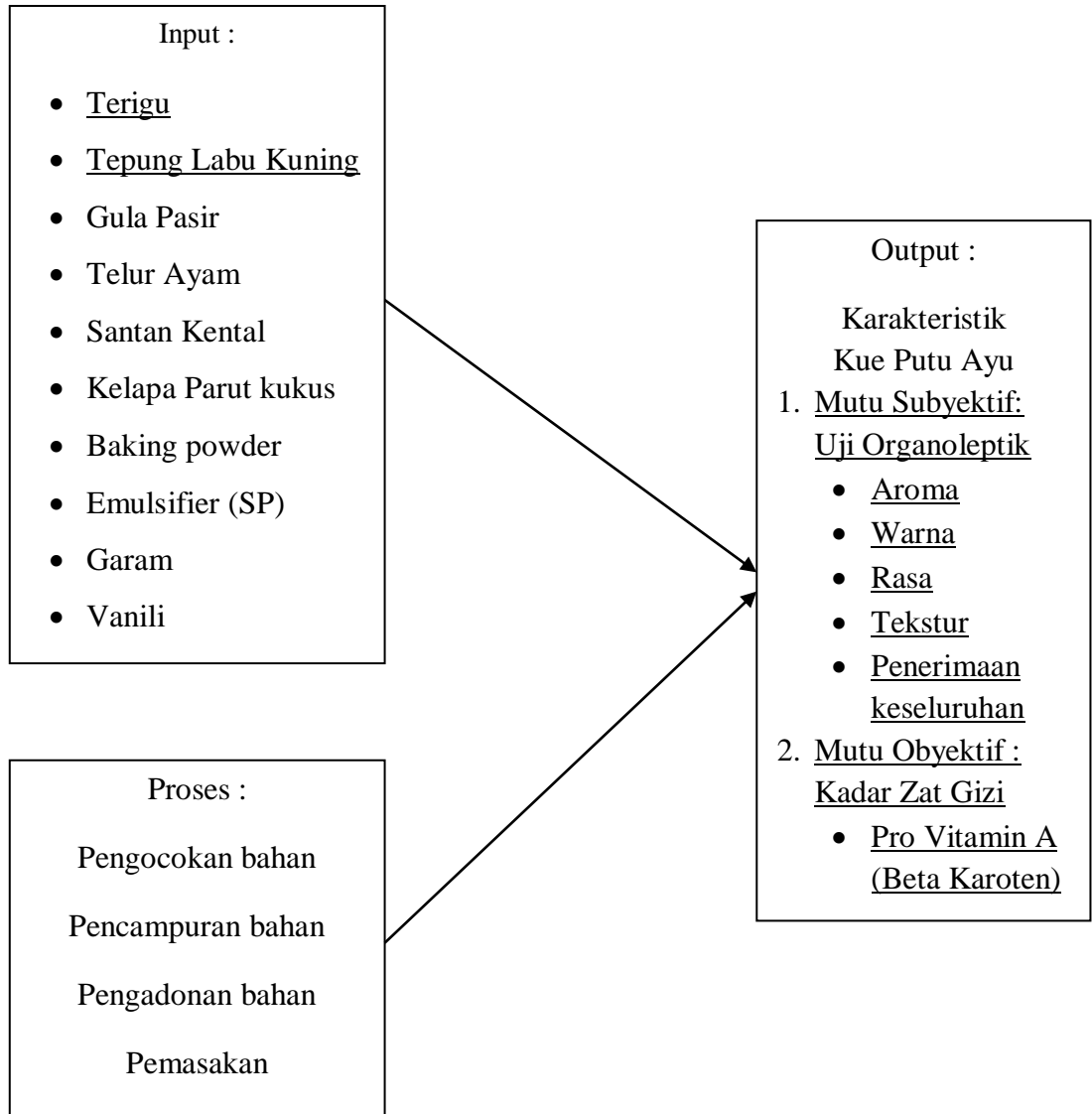


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

Yang bergaris bawah diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dapat dilihat bahwa karakteristik dari kue putu ayu dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain konsentrasi terigu, tepung labu kuning, gula pasir, telur ayam, santan kental, kelapa parut, baking powder, emulsifier (SP), garam dan juga vanili. Pada proses pembuatan kue putu ayu ini diperlukan beberapa tahap yang diawali dengan pengocokan telur ayam, gula pasir, sp dan juga baking powder, pencampuran bahan, pengadonana bahan dan pemasakan. Kue putu ayu dari tepung labu kuning yang dihasilkan dilakukan pengujian mutu subyektif (organoleptik) berupa aroma, warna, rasa, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan serta dilakukan analisis untuk mutu obyektif dengan pengujian kadarpro vitamin A (beta karoten) yang diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode Spektrofotometer. Kue putu ayu yang dihasilkan diharapkan dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk dijadikan produk makanan salah satunya jajanan tradisonal ini.

Selama proses pengolahan, kue putu ayu dipengaruhi oleh beberapa tahap pengolahannya seperti dalam pengocokan telur ayam dengan gula pasir dan emulsifier serta baking powder yang ditambahkan vanili dan garam digunakan mixer dengan kecepatan tinggi dalam waktu 15-20 menitagar kue putu ayu yang dihasilkan dapat mengembang sempurna.

Penambahan gula pasir pada pembuatan kue putu ayu ini berpengaruh terhadap rasa manis dan kelembutan dari tekstur kue putu ayu, dimana

semakin kasar gula yang dipakai maka hasilnya tidak akan bagus. Sedangkan pemberian garam berfungsi untuk memberikan rasagurih.

Penambahan vanili adalah salah satu hal yang terpenting karena vanili merupakan bahan yang hampir selalu disertakan pada proses pembuatan kue yang berfungsi sebagai pemberi aroma harum pada kue putu ayu yang dihasilkan. Sedangkan emulsifier yang digunakan yaitu SP sebagai pelembut dan baking powder berfungsi sebagai untuk pengembangan pada kue putu ayu. Jika baking powder digunakan terlalu banyak dalam adonan maka kue putu ayu yang dihasilkan akan mengembang terlalu tinggi dan akhirnya akan mengempis karena komposisi antara pengembang dan bahan lainnya kurang tepat.

Tahap selanjutnya adalah pencampuran bahan dengan dimasukkannya campuran terigu dan tepung labu kuning sesuai dengan perlakuan (0%, 5%, 10%, 15% , 20%) sambil diayak dan di masukkannya santan. Pengayakan ini dilakukan untuk mempercepat pencampuran tepung dengan kocokan telur agar kue yang dihasilkan tidak mengempis karena proses pengadukan yang lama. Pemberian santan ke dalam adonan adalah untuk melarutkan adonan dan memberikan rasa gurih pada kue putu ayu.

Perbandingan antara pemberian terigu dengan tepung labu kuning sangat berpengaruh terhadap hasil dari kue putu ayu. Semakin banyak tepung yang digunakan maka tekstur kue putu ayu yang dihasilkan akan semakin keras dan kadarbetakarotensemakin tinggi.

Setelah pencampuran dilakukan pengadonan bahan menggunakan whisk secara perlahan dan tidak lama. Hal itu dikarenakan pengadonan yang

terlalu lama dapat membuat kue putu ayu yang dihasilkan mengempis dan tidak mengembang sempurna. Kelapa parut yang telah dikukus dimasukkan kedalam cetakan dan adonan kue putu ayu juga dimasukkan setelah kelapa parut kukus. Pengukusan kelapa parut ini berfungsi agar kelapa tidak mudah basi dan tahan lama. Selanjutnya adonan kue putu ayu dikukus. Pengukusan adonan dilakukan selama 20 menit setelah air mendidih.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel

Variabel Independent : Substitusi Tepung Labu kuning

Variabel Dependent : Karakteristik Kue putu ayu

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Substitusi Tepung Labu Kuning	Pembuatan kue putu ayu yang disubstitusikan dengan tepung labu kuning dengan perlakuan substitusi tepung labu kuning sebanyak 0%, 5%, 10%, 15% dan 20%.	Persentase penambahan tepung labu kuning dihitung berdasarkan jumlah total terigu yang digunakan	Rasio
2	Karakteristik Kue Putu Ayu			
	Sifat Subyektif			
	Uji Organoleptik (Rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan kesuluruhan)	Uji organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan.	Uji organoleptik yang diperoleh dengan melakukan uji kesukaan terhadap kue putu ayu yang telah disubstitusikan dengan tepung labu kuning dengan metode Uji Hedonik	Interval
	Sifat Obyektif			
	Kadar Beta Karoten	Kadar beta karoten merupakan persentase kandungan beta karoten yang ada di dalam kue putu ayu	Kadar beta karoten diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode spektrofotometer	Rasio

C. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh substitusi terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kue putu ayu.