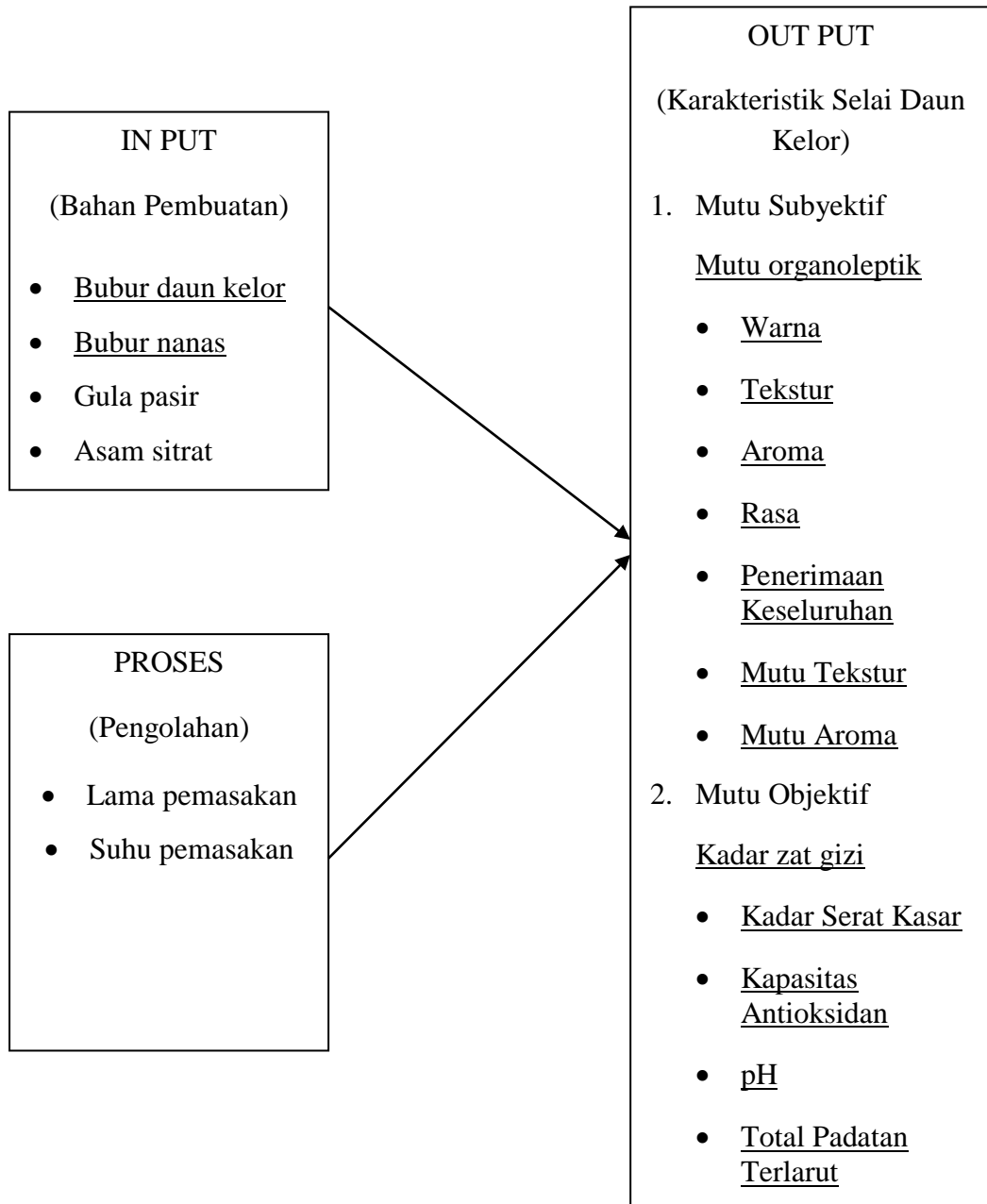


BAB III

KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

A. Kerangka Konsep



Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari selai daun kelor tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya: konsentrasi bubur nanas, bubur daun kelor, gula, dan asam sitrat yang digunakan untuk membuat selai daun kelor. Selai daun kelor disiapkan sebagai alternative bahan pangan dalam memanfaatkan daun kelor untuk dijadikan produk makanan siap saji. Proses pengolahan selai daun kelor melalui beberapa tahap yaitu dari proses pembuatan bubur daun kelor, bubur nanas, pencampuran semua bahan, proses pemasakan dengan suhu dan waktu yang tepat, pengecekan kepadatan terlarut hingga pengemasan kedalam gelas jar yang sudah disterilisasi.

Penambahan gula pada pembuatan selai daun kelor selain sebagai pemanis, gula juga merupakan pengawet. Kandungan air pada bahan yang diawetkan ditarik dari sel buah sehingga mikroba menjadi tidak cocok lagi tumbuh disana. Penambahan bubur nanas yaitu sebagai sumber pektin sangat penting dalam pembuatan selai daun kelor karena berfungsi sebagai pembentuk gel. Demikian juga dengan penambahan asam dapat meningkatkan kemampuan terbentuknya gel oleh pektin.

Dari kerangka konsep di atas dapat dilihat bahwa penelitian yang akan dilakukan adalah substitusi penambahan jumlah/banyaknya bubur daun kelor dengan bubur buah nanas yang akan berpengaruh terhadap organoleptik dan kadar zat gizi selai daun kelor.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

a. Variabel *independent* (bebas) : rasio konsentrasi bubuk daun kelor

b. Variabel *dependent* (terikat) : karakteristik selai daun kelor

2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara pengukuran	Skala
1	Rasio konsentrasi bubuk daun kelor dan bubuk nanas	Penambahan bubuk daun kelor pada bubuk nanas dalam pembuatan selai dengan perlakuan tertentu sehingga menghasilkan karakteristik selai daun kelor terbaik dan untuk meningkatkan kadar serat kasar dan aktifitas antioksidan. Pada penelitian ini bubuk daun kelor yang ditambahkan menggunakan beberapa perbandingan perlakuan.	Rasio konsentrasi bubuk daun kelor dan bubuk nanas dengan 5 perlakuan berbeda	Rasio
2	Karakteristik selai daun kelor			
	Sifat Subjektif Uji Organoleptik	Uji organoleptik adalah uji yang didasarkan pada penilaian dengan indra atau sensori	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji terhadap selai daun	Interval

	(Aroma, Warna, Tekstur, Rasa, dan Penerimaan keseluruhan).	meliputi aroma, warna, tekstur dan rasa.	kelor yaitu dengan uji kesukaan dengan metode uji hedonik.	
	Sifat Objektif Kadar Serat Kasar	Kadar serat merupakan persentase kandungan serat yang ada di dalam selai daun kelor	Kadar serat diperoleh dengan metode penentuan serat kasar	Rasio
	Kapasitas Antioksidan	Kapasitas antioksidan merupakan kandungan antioksidan yang ada dalam selai daun kelor	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan menggunakan metode <i>Spektrofotometer</i>	Rasio
	Derajat Keasaman (pH)	pH merupakan tingkat keasaman pada produk selai daun kelor	Pengukuran pH dilakukan dengan menggunakan pH meter	Rasio
	Total Padatan Terlarut	Total padatan terlarut merupakan total senyawa organik dan anorganik yang terlarut dalam selai daun kelor	Total padatan terlarut dari selai daun kelor diukur dengan menggunakan alat Refraktometer	Rasio

3. Hipotesis

Ada pengaruh perbedaan rasio konsentrasi bubuk daun kelor dengan bubuk nanas terhadap karakteristik selai daun kelor.