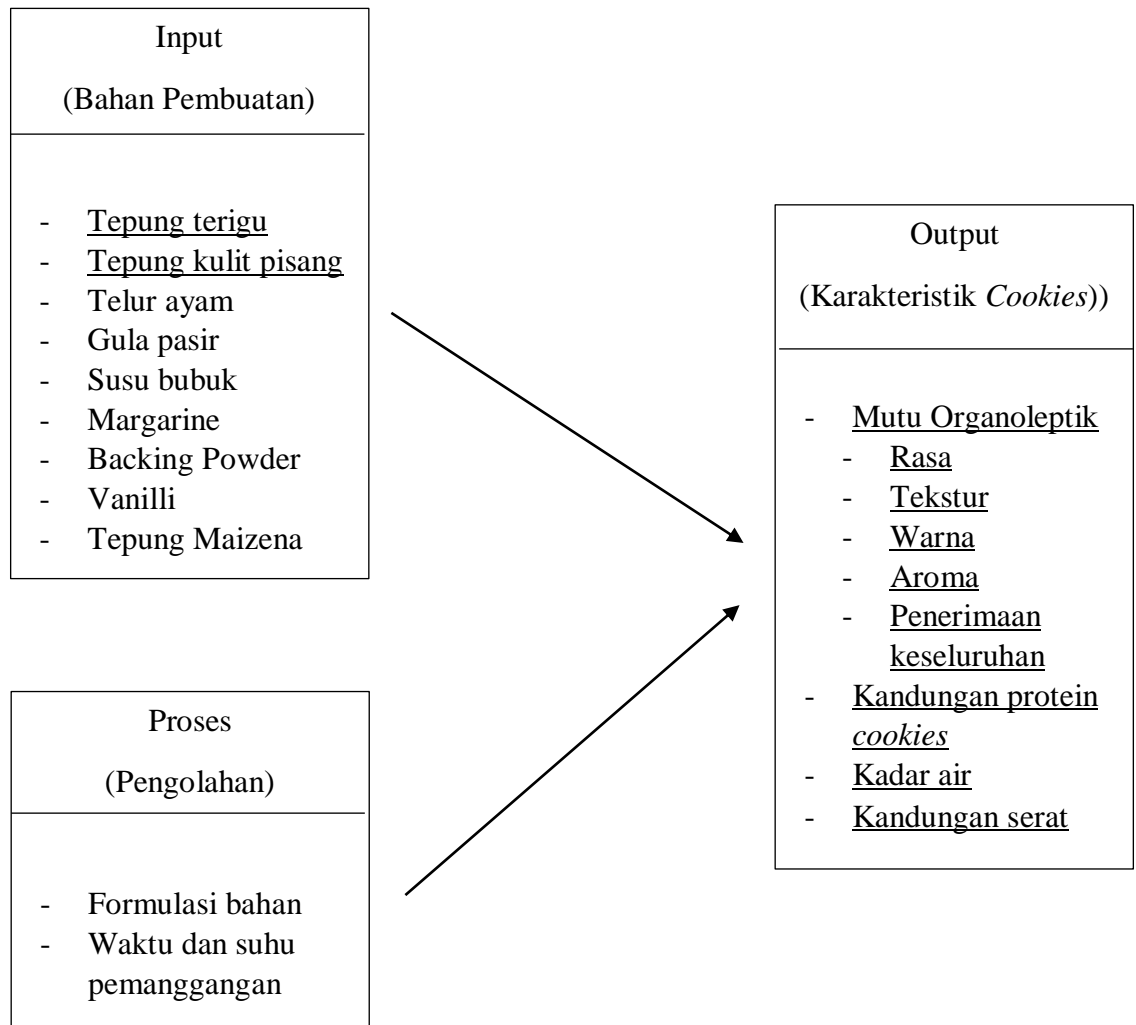


## BAB III

### KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

#### A. KERANGKA KONSEP



Gambar 1: kerangka konsep

Keterangan : yang bergaris bawah adalah yang diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep di atas dapat dilihat bahwa karakteristik dari *cookies* tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya, komposisi tepung komposit (tepung terigu dan tepung kulit pisang), gula, susu bubuk, margarine, *vanilli* dan bahan-bahan lainnya yang digunakan untuk membuat *cookies*. Pada proses pembuatan *cookies* ini melalui beberapa tahap yaitu dari pencampuran bahan utama, pengadonan bahan hingga proses pemasakan dan menjadi *cookies*. Tepung kulit pisang dapat dijadikan sebagai alternative bahan pangan, dalam hal ini pemanfaatan tepung kulit pisang dapat dijadikan produk makanan seperti *cookies*. Dimana pembuatan *cookies* tepung kulit pisang dapat memenuhi kandungan serat dalam tubuh dan tidak merubah kareteristik dari *cookies*.

## **B. VARIABEL DAN DEFINISI OPERASIONAL**

### 1. Variabel

- a. Variable *independent* (bebas) : tepung komposit terigu dan tepung kulit pisang
- b. Variable *dependent* (terikat) : karakteristik *cookies* tepung kulit pisang

## 2. Definisi Operasional

**Tabel 3**  
**Definisi Operasional**

No	Variabel	Definisi	Cara pengukuran	Skala
1	Penambahan Tepung kulit pisang	Penambahan Tepung kulit pisang yaitu sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan kandungan Serat pada <i>cookies</i>	Penambahan tepung kulit pisang dengan 5 perlakuan berbeda yaitu P1 (tepung komposit terigu 80% dan tepung kulit pisang 20%), P2 (tepung komposit terigu 70% dan tepung kulit pisang 30%), P3 (tepung komposit terigu 60% dan tepung kulit pisang 40%), P4 (tepung komposit terigu 50% dan tepung kulit pisang 50%), P5 (tepung komposit terigu 40% dan tepung kulit pisang 60%)	Interval

2	Karakteristik <i>cookies</i> tepung kulit pisang	Karakteristik <i>cookies</i> yang terbuat dari adonan dengan bahan tepung komposit terigu dan tepung kulit pisang, bahan pengembang dan bahan lain melalui berbagai proses pengolahan bentuk dengan rasa manis, tekstur renyah, warna kuning kecolatan aroma <i>cookies</i> , dan dapat di terima secara keseluruhan.	Uji organoleptik dengan metode uji hedonik, uji mutu hedonik	Rasio
3	Kadar air	Kadar air merupakan persentase kandungan air suatu bahan yang dinyatakan berdasarkan berat basah atau berat kering	uji analisis kadar air	Rasio
4	Kadar protein	Kadar protein merupakan jumlah kandungan protein dalam suatu bahan yang dinyatakan dalam bentuk persentase.	Uji analisis kadar protein	Rasio

5	Kadar serat kasar	Kadar serat kasar merupakan senyawa yang tidak dapat di hidrolisis oleh asam atau alkali.	Uji analisis kadar serat kasar	Rasio
---	-------------------	---	--------------------------------	-------

### 3. Hipotesis

Ada pengaruh perlakuan perbedaan komposisi tepung komposit (tepung terigu dan tepung kulit pisang) terhadap karakteristik *cookies* tepung kulit pisang.