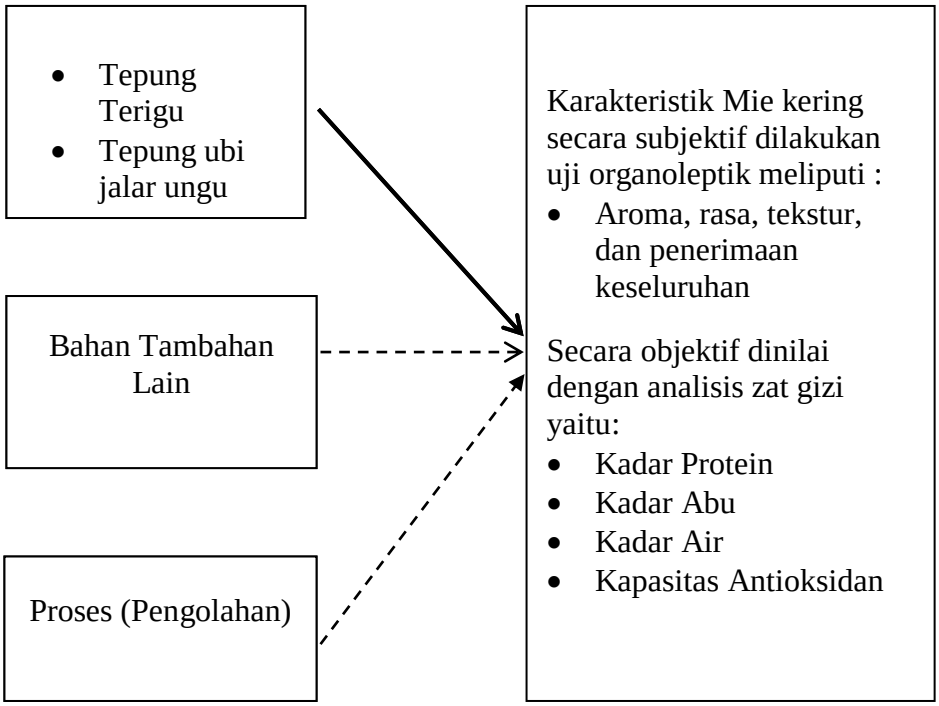
BAB III

KERANGKA KONSEP DAN DEVINISI OPERASIONAL

A. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Karakteristik Mi Kering



Gambar 1

Kerangka Konsep

Keterangan:

→ : Diteliti

- - - - - - → : Tidak diteliti

Penjelasan:

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik mie kering dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah bahan-bahan yang digunakan dan komposisi penggunaan bahan dalam pembuatan mie kering.

Pada proses pembuatan melalui beberapa tahap yaitu dimulai dari pencampuran dan pengadukan/ mixing yang dilakukan pada tahap awal, pengistirahatan adonan, pembentukan lembaran, pengistirahatan lembaran adonan, pembentukan mie kering, pengukusan dan pengeringan mie sampai disimpan serta diolah lebih lanjut. Mie kering ini dibuat sebagai salah satu pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai sumber antioksidan.

Selama proses pengolahan terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi hasil akhir mie kering seperti waktu dan suhu pemasakan sehingga berdampak pada karakteristtik mie kering yang dihasilkan. Semakin banyak tepung terigu yang ditambahkan makan semakin kenyal tekstur mie kering dan begitu pula sebaliknya.

Konsentrasi tepung ubi jalar ungu yang ditambahkan pada pembuatan mie kering secara langsung dapat mempengaruhi kualitas mie kering yang dihasilkan (rasa, aroma, warna, dan tekstur) kadar protein, kadar abu, kadar air dan kapasitas antioksidan

B. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh perbedaan perlakuan rasio tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik mie kering.

C. Variabel Penelitian

1. Identifikasi Variabel

a. Variabel Independen

Variabel yang mempengaruhi dan menyebabkan perubahan pada variabel terikat. Dalam penelitian ini yang termasuk variabel bebas adalah tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu

b. Variabel Dependen

Variabel yang nilainya berubah karena dipengaruhi oleh variabel bebas. Dalam penelitian ini yang termasuk dalam variabel terikat adalah sifat sensoris, analisis zat gizi protein, kadar air, kadar abu,dan kapasitas antioksidan.

D. Definisi Operasional

NO	VARIABEL	DEFINISI	CARA PENGUKURAN	SKALA
1	Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu	Pembuatan mie kering dengan konsentrasi penambahan tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 10%, 20%, 25%, 30%	Penambahan tepung ubi jalar ungu diukur berdasarkan perbandingan berat tepung terigu yang digunakan dalam satu resep pembuatan mie kering sebelum diolah	Rasio
2	Karakteristik mie kering			
	Sifat Subyektif Uji Organoleptik (rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan)	Uji organoleptik merupakan suatu uji yang didasarkan pada proses pengindraan manusia	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap mie yang sudah melalui proses pemasakan yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik	Interval

	Kadar Protein	Kadar protein merupakan persentase kandungan protein yang ada di dalam mie kering	Kadar protein diperoleh dengan cara metode Kjehdal yang dimodifikasi	Rasio
	• Kadar Air	Kadar air merupakan persentase kandungan abu yang ada di dalam mie kering	Kadar air diperoleh dengan cara metode pengeringan oven	Rasio
	• Kadar Abu	Kadar abu merupakan persentase abu yang ada di dalam mie kering	Kadar abu diuji dengan metode pembakaran dalam tanur pengabuan	Rasio
	• Kapasitas Antioksidan	Kapasitas antioksidan merupakan jumlah antioksidan yang terdapat di dalam mie kering	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan cara metode spektofotometer	Rasio