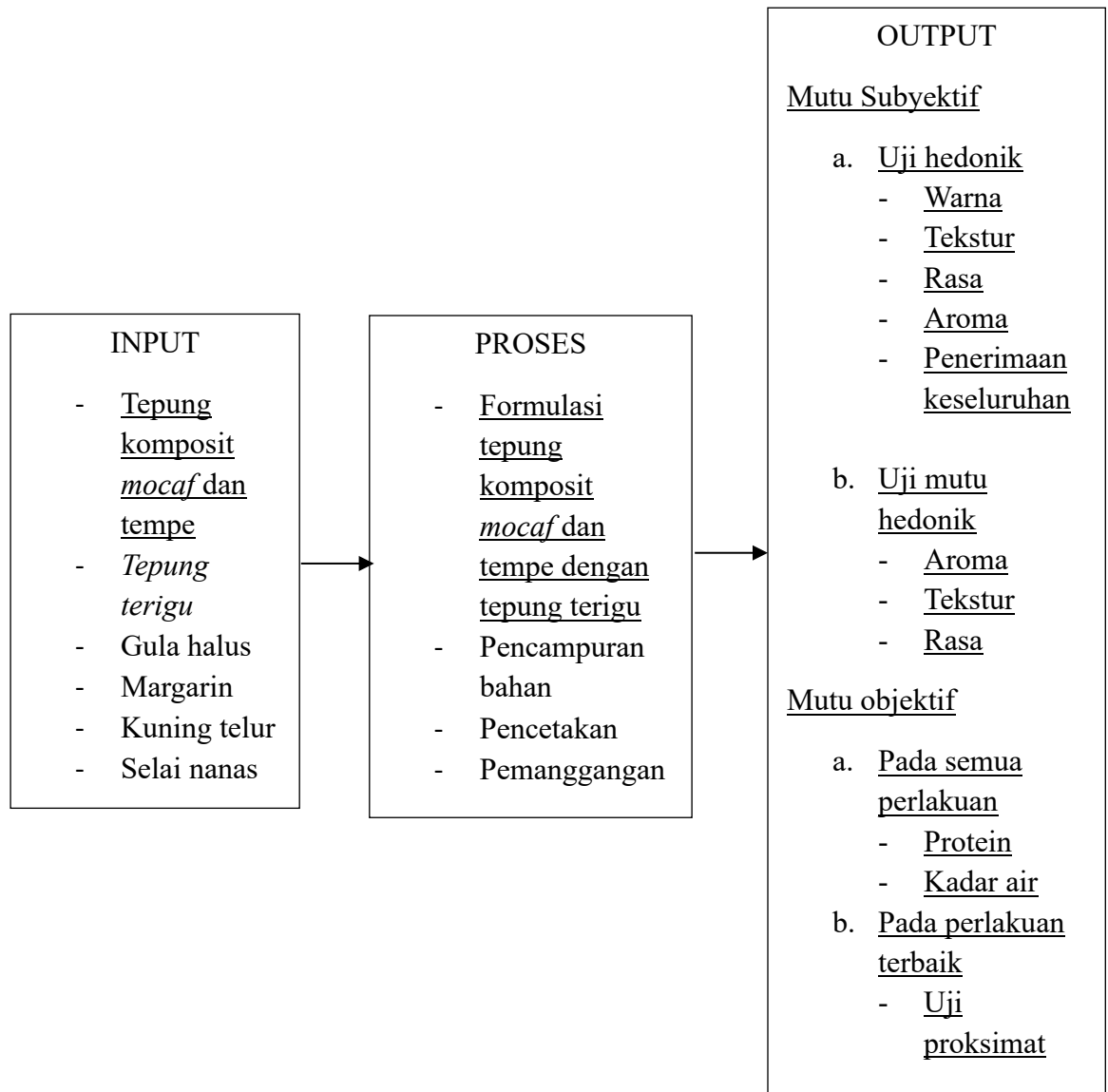


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan : yang bergaris bawah diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa mutu organoleptik pie nanas dapat dipengaruhi oleh : persentase penambahan tepung komposit *mocaf* dan tempe, tepung terigu, margarin, gula halus, kuning telur, dan selai nanas. Penggunaan kuning telur pada pembuatan kulit pie membuat tekstur kulit pie lebih lembut dibandingkan menggunakan telur utuh. Gula halus menghasilkan rasa manis dan warna kecoklatan pada saat proses pemanggangan. Dan margarin akan mengasikkan tekstur lembut serta aroma pada kulit pie. Proses pembuatan dimulai dari pembuatan kulit pie dengan mencampur bahan-bahan seperti tepung komposit *mocaf* dan tempe, tepung terigu, gula halus, margarin dan kuning telur. Setelah tercampur, adonan disimpan terlebih dahulu pada lemari pendingin selama kurang lebih 20 menit. Proses pendinginan ini bertujuan agar margarin yang tercampur pada adonan tidak meleleh dan tidak menyebabkan adonan mengembang saat proses pemanggangan. Selanjutnya adonan pie ditimbang dengan berat yang sama lalu pipihkan pada cetakan. Adonan yang sudah dicetak selanjutnya bagian tengah pie ditusuk menggunakan garpu dan diberi isian selai nanas. Lalu susun pie dalam loyang dan panggang hingga matang.

Pie nanas memiliki karakteristik yaitu dapat dilihat berdasarkan mutu subyektif (organoleptik) meliputi hedonik berupa rasa, warna, tekstur, aroma dan penerimaan secara keseluruhan, mutu hedonik berupa aroma, rasa dan tekstur. Serta mutu objektif yaitu kadar protein dan kadar air.

B. Jenis dan Definisi Operasional Variabel

1. Jenis variabel

- a. Variabel bebas (*Independent variable*) yaitu : substitusi tepung terigu dengan tepung komposit *mocaf* dan tempe dengan rasio tertentu
- b. Variabel terikat (*Dependent variable*) yaitu : karakteristik pie nanas.

2. Definisi operasional variabel

Tabel 7
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	Substitusi tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe	Substitusi tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe pada pembuatan pie nanas dengan perlakuan (tepung terigu : tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe) yaitu : P1 : Tepung terigu 85% dan tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe 15% P2 : Tepung terigu 80% dan tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe 20% P3 : Tepung terigu 75% dan tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe 25% P4 : Tepung terigu 70% dan tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe 30% P5 : Tepung terigu 65% dan tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe 35%	Substitusi tepung komposit <i>mocaf</i> dan tempe sebanyak 5 perlakuan yang berbeda.	Rasio

2	Mutu subyektif (organoleptik) pie nanas	Uji organoleptik adalah pengujian bergantung pada penilaian dengan menggunakan indera atau sensori, termasuk aroma, warna, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan	Uji organoleptik diperoleh dengan uji hedonik dan uji mutu hedonik menggunakan metode uji Hedonic Scale Test	Ordinal
3	Mutu obyektif	Kadar protein merupakan jumlah protein yang terkandung dalam pie nanas.	Metode lowrey	Rasio
		Kadar air merupakan jumlah air yang terkandung dalam pie nanas	Metode gravimetri	Rasio
		Kadar abu merupakan jumlah abu yang terkandung dalam pie nanas	Metode gravimetri	Rasio
		Kadar lemak merupakan jumlah lemak yang terkandung dalam pie nanas	Metode sokletasi	Rasio
		Kadar karbohidrat merupakan jumlah karbohidrat yang terkandung dalam pie nanas	Metode <i>by difference</i>	Rasio

C. Hipotesis

Hipotesis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung komposit *mocaf* dan tempe terhadap karakteristik pie nanas.