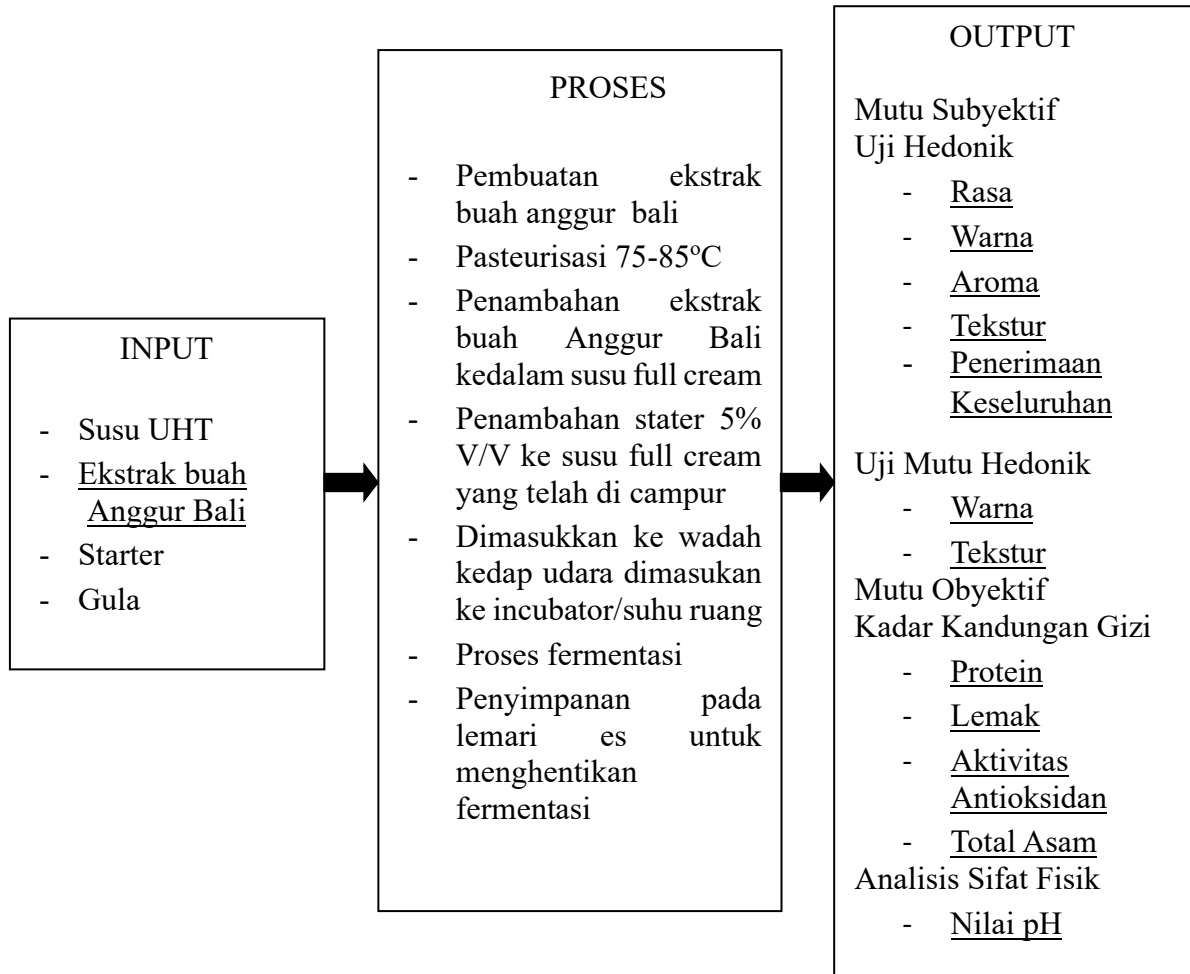


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 6. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

Yang diberi garis bawah yang diteliti

Penjelasan:

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari yogurt ini dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain pemilihan susu UHT, ekstrak buah Anggur Bali, gula putih, dan juga starter. Untuk proses pembuatan yogurt diperlukan beberapa tahap yang harus dilakukan diawali dengan menyiapkan susu

UHT yang baik, pembuatan ekstrak buah Anggur Bali, kemudian yang terpenting yaitu dengan melakukan pasteurisasi, kemudian dilakukan penambahan ekstrak buah Anggur Bali ke susu UHT yang telah dipasteurisasi, lalu penambahan starter ke susu yang telah dicampur sebanyak 5% v/v, kemudian di inkulasi dan disimpan pada kulkas untuk menghentikan proses fermentasi.

Untuk mengetahui keberhasilan dari produk yogurt dilakukan analisis sifat fisik berupa menghitung nilai pH, setelah itu dilakukan uji mutu hedonik yang akan dilakukan yaitu warna dan tekstur serta dilakukan juga Uji Hedonik yang akan dilakukan yaitu meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan dari yogurt sangat dipengaruhi dari perlakuan yang dilakukan. Dari yogurt yang telah dihasilkan akan dilakukan analisis mutu obyektif dengan pengujian kadar protein, kadar lemak, Total asam dan aktivitas antioksidan yang akan diperoleh dari uji analisis menggunakan Uji dengan metode Lowry, metode Soxhlet, metode titrasi dan uji DPPH. Dari penelitian ini diharapkan menghasilkan yogurt berbahan dasar pangan lokal yang dapat digunakan sebagai pangan fungsional untuk alternatif pencegahan penyakit.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

- a. Variabel Bebas/Independen: Penambahan ekstrak buah Anggur Bali
- b. Variabel Terikat/ Dependen: Karakteristik Yogurt

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuramn	Skala
1	Penambahan ekstrak buah Anggur Bali	Pembuatan yogurt yang ditambahkan ekstrak buah Anggur Bali dengan perlakuan penambahan	Presentase penggunaan Penambahan ekstrak buah Anggur Bali dengan jumlah total dari susu	Rasio
2	Karakteristik Yogurt			
	Sifat Subyektif			
	Uji Hedonik dan uji mutu hedonik	Uji Hedonik dan uji mutu hedonik adalah pengujian berdasarkan pada proses pengindraan	Uji Hedonik diperoleh dari melakukan uji kesukaan terhadap yogurt yang telah dilakukan penambahan ekstrak buah Anggur Bali menggunakan metode organoleptik dan metode uji mutu hedonik.	Ordinal
	Sifat Obyektif			
	Kadar Protein	Uji untuk melihat presentase protein yang terkandung didalam yogurt	Uji dengan metode Lowry	Rasio
	Kadar Lemak	Uji untuk melihat presentase lemak yang terkandung didalam yogurt	Uji dengan metode Soxhlet	Ratio
	Aktivitas Antioksidan	Uji untuk melihat kapasitas antioksidan yang terkandung didalam yogurt	Uji DPPH	Rasio
	Total asam	Uji untuk melihat presentase asam laktat didalam yogurt	Uji menggunakan metode titrasi	Ratio
	Nilai Ph	Uji untuk melihat nilai Ph yang terkandung didalam yogurt	pH meter	Ratio

C. Hipotesis

Hipotesis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah ada pengaruh penambahan ekstrak buah Anggur Bali dengan perlakuan yang berbeda terhadap sifat subyektif dan sifat obyektif dari yogurt.