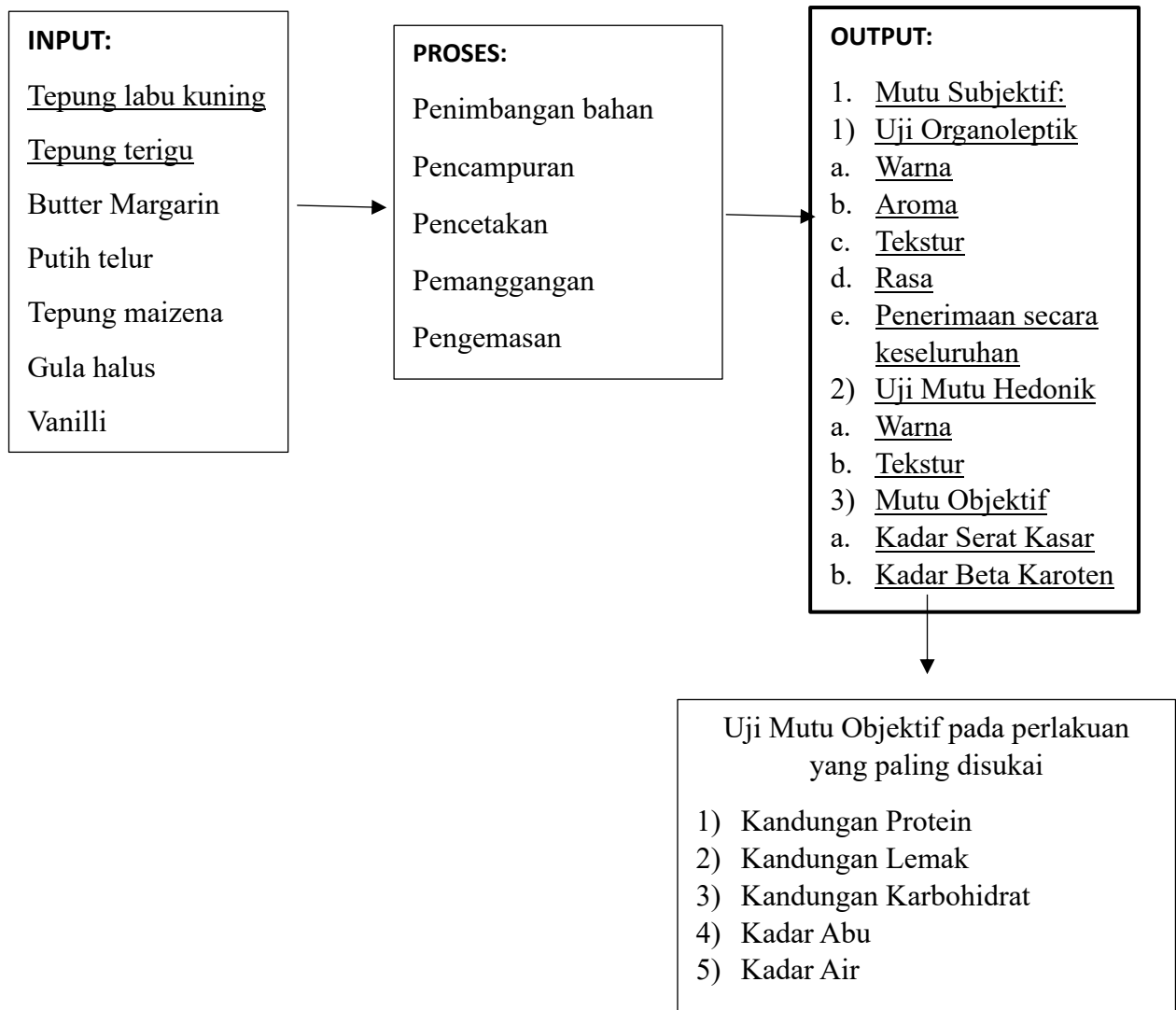


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 4. Kerangka Konsep

Keterangan:

—————> : Alur konsep

————— : Diteliti

Penjelasan:

Berdasarkan kerangka konsep penelitian, didapatkan bahwa karakteristik kue lidah kucing disebabkan oleh penambahan tepung labu kuning dan bahan pangan lainnya. Tujuan penggunaan tepung labu kuning adalah untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dan meningkatkan kandungan serat kasar serta beta karoten.

Proses pembuatan kue lidah kucing melalui beberapa tahapan yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan, pemanggangan adonan hingga pengemasan kue lidah kucing. Pembuatan kue ini dipengaruhi oleh perbandingan penggunaan tepung labu kuning dengan tepung terigu. Penambahan tepung labu kuning berfungsi sebagai bahan pangan alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu.

Kue lidah kucing dengan substitusi tepung labu kuning yang dihasilkan dilakukan analisis secara mutu organoleptik dan mutu objektif. Mutu organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan secara keseluruhan, mutu warna dan mutu tekstur. Mutu objektif dengan pengujian kadar beta karoten dan kadar serat kasar serta melakukan uji mutu objektif pada perlakuan yang paling disukai meliputi kandungan protein, kandungan lemak, kandungan karbohidrat, kadar abu, dan kadar air.

B. Variabel dan Definisi Operasional variabel

1. Variabel Penelitian

- a. Variabel bebas (*Independen*): Substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning
- b. Variabel terikat (*dependen*): Karakteristik Kue lidah kucing

2. Definisi Operasional

Tabel 5
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengamatan	Cara ukur
1	Substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning	Pembuatan kue lidah kucing menggunakan substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning dengan 5 perlakuan yang berbeda yaitu 10%, 15%, 20%, 25%, 30% dari total tepung terigu	Persentase tepung labu kuning diukur dari 50 gram terigu	Ordinal
2	Karakteristik mutu kue lidah kucing	karakteristik mutu kue lidah kucing diamati dengan mutu subjektif yang ditentukan dengan mutu organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan secara keseluruhan	Uji organoleptik didapatkan menggunakan metode uji Hedonik <i>Scale Test</i>	Ordinal
3	Kadar Serat Kasar	Kadar serat kasar merupakan persentase kadar serat kasar pada kue lidah kucing	Hidrolisis	Rasio
4	Kadar Beta Karoten	kadar beta karoten merupakan persentase kandungan beta karoten pada kue lidah kucing	Spektrofotometri	Rasio
5	Analisis kimia pada perlakuan paling disukai berupa analisis:			
	Kandungan protein	Kandungan protein merupakan jumlah protein pada kue lidah kucing	Kjeldahl	Rasio
	Kandungan lemak	Kandungan lemak merupakan jumlah lemak pada kue lidah kucing	Soxhlet	Rasio
	Kandungan karbohidrat	Kandungan karbohidrat merupakan jumlah karbohidrat pada kue lidah kucing	by difference	Rasio
	Kadar air	Kadar air merupakan jumlah air pada kue lidah kucing.	Thermogravimetri	Rasio
	Kadar abu	Kadar abu merupakan jumlah abu pada kue lidah kucing	Gravimetri	Rasio

C. Hipotesis

Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah terdapat pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kue lidah kucing.