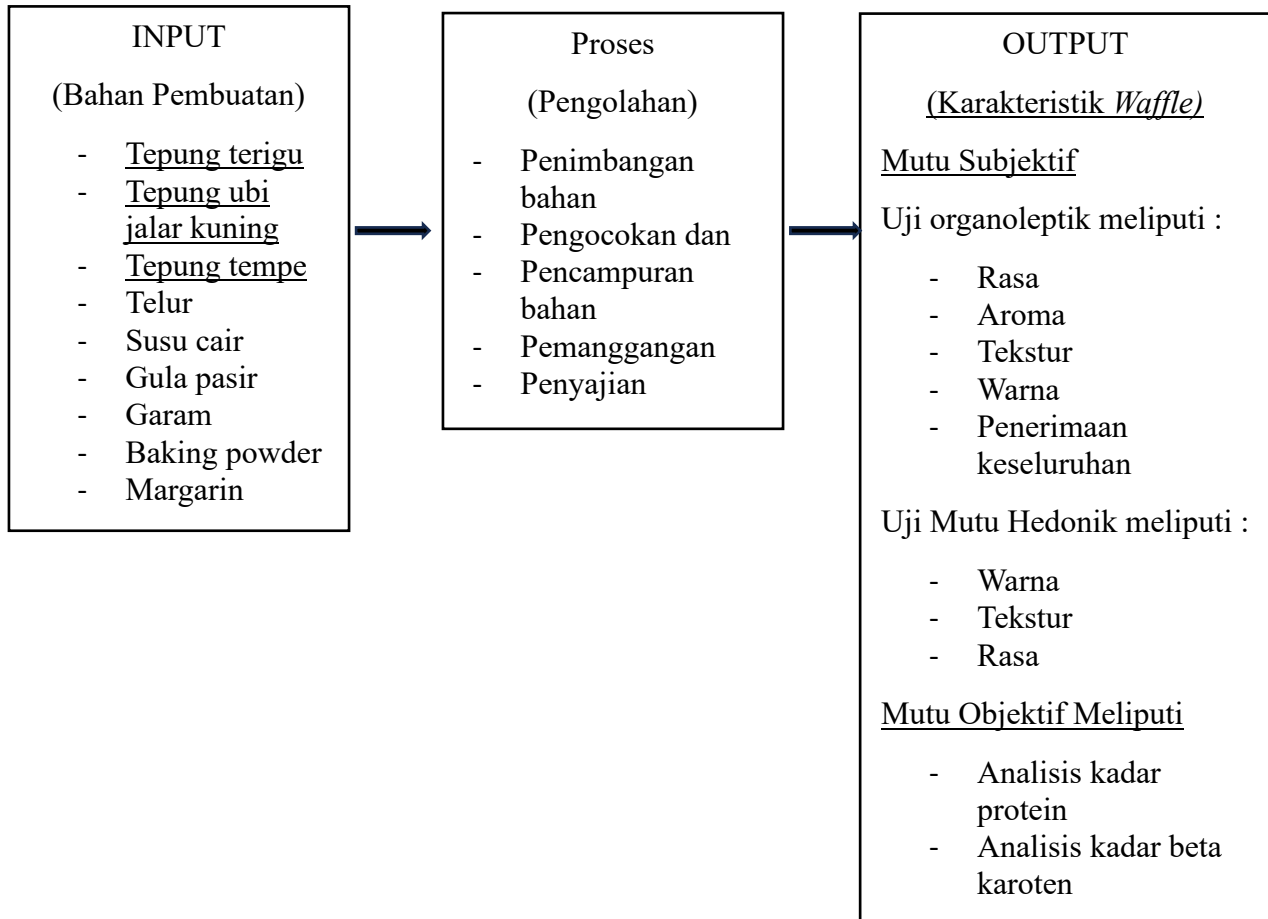


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

————— : Yang diteliti

—————➔ : Alur pikir

Penjelasan :

Dari kerangka konsep penelitian diatas dapat dilihat bahwa dalam proses pembuatan *waffle*, bahan-bahan yang diperlukan terdiri dari tepung terigu, tepung

ubi jalar kuning, tepung tempe, gula pasir, susu cair, telur, garam, baking powder dan margarin. Dari semua bahan tersebut, yang dibedakan adalah komposisi dari tepung terigu dengan tepung komposit tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe. Selain bahan-bahan tersebut, hasil dari *waffle* juga akan dipengaruhi oleh proses pengolahan seperti penimbangan bahan, pengocokan dan pencampuran bahan, pemanggang, dan penyajian. Tetapi dalam penelitian ini, semua proses ini tidak diteliti sehingga nanti yang akan mempengaruhi adalah bahan dalam pembuatan *waffle* yaitu tepung terigu dengan tepung komposit tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe. Pada penelitian ini, karakteristik yang diamati dalam *waffle* kukus adalah uji organoleptik meliputi rasa, aroma, tekstur, warna, dan penerimaan secara keseluruhan serta mutu hedonik meliputi rasa, tekstur dan warna. Sedangkan untuk analisis mutu objektif meliputi kadar protein dan kadar betakaroten.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

- a. Variable bebas (independent) : substitusi tepung terigu dengan tepung komposit tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe.
- b. Variable terikat (dependen) : karakteristik *waffle*.

2. Definisi Operasional

Tabel 8.

Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengamatan	Cara Ukur
1	Substitusi tepung terigu dengan tepung komposit tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe	Pembuatan <i>waffle</i> dengan melakukan substitusi tepung komposit tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe dengan perlakuan yang berbeda yaitu 10%, 15%, 20%, 25%, 30%.	Persentase tepung komposit diukur berdasarkan komposisi dari bahan dalam satu resep pembuatan <i>waffle</i> .	Ordinal
2	Karakteristik mutu <i>waffle</i>	Pengamatan karakteristik mutu <i>waffle</i> menggunakan uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan.	Uji organoleptik diperoleh dengan menggunakan metode uji Hedonik <i>Scale Test</i>	Interval
3	Kandungan zat gizi substitusi tepung terigu dengan tepung komposit (tepung jalar kuning dan tepung tempe) pada <i>waffle</i>	Kandungan zat gizi <i>waffle</i> yang akan diteliti adalah kadar betakaroten dan kadar protein.	Analisis kadar betakaroten menggunakan metode spektrofotometri dan analisis kadar protein menggunakan metode Lowry.	Rasio

C. Hipotesis Penelitian

Adapun yang menjadi hipotesis dari penelitian ini adalah ada perbedaan karakteristik *waffle* berdasarkan substitusi tepung terigu dengan tepung komposit tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe.