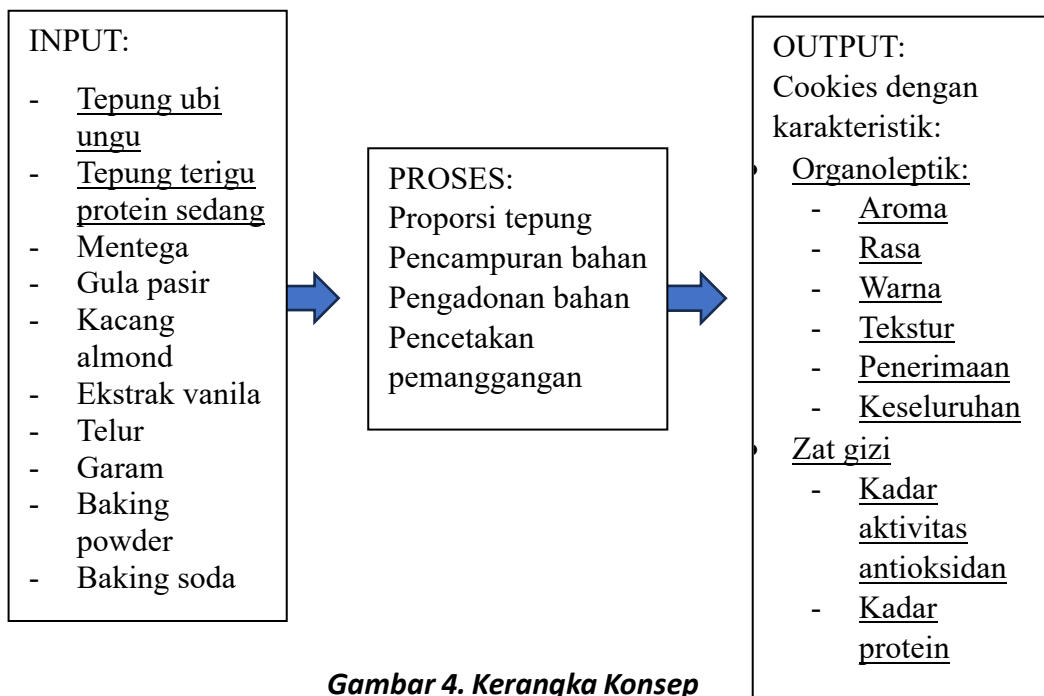


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka konsep

Berikut merupakan hubungan variabel yang diteliti dapat digambarkan sebagai kerangka konsep seperti tersaji pada gambar 4.



Gambar 4. Kerangka Konsep

Keterangan: yang digaris bawah adalah yang diteliti

Penjelasan:

Dari kerangka konsep di atas dapat dilihat bahwa karakteristik dari cookies tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya, komposisi tepung ubi ungu, gula pasir, gula palem, butter, vanila dan bahan-bahan lainnya yang digunakan untuk membuat cookies. Pada proses pembuatan cookies ini melalui beberapa tahap yaitu dari proporsi tepung, pencampuran bahan, pengadonan bahan, hingga proses pemasakan dan menjadi cookies. Tepung ubi ungu dapat dijadikan

sebagai alternatif bahan pangan, dalam hal ini pemanfaatan tepung ubi ungu dapat dijadikan produk makanan seperti cookies. Dimana pembuatan cookies tepung ubi ungu dapat memenuhi kandungan karbohidrat dalam tubuh dan tidak merubah karakteristik dari cookies.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel

- a. Variabel independent (bebas) : substitusi tepung ubi ungu
- b. Variabel dependen : karakteristik cookies

2. Definisi Operasional

Definisi operasional dapat dicermati pada Tabel 6 di bawah ini.

Tabel 6
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengamatan	Cara Ukur
1	Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu	Pembuatan cookies yang disubstitusikan tepung ubi ungu dengan perlakuan substitusi tepung ubi ungu sebanyak 15%, 30%, 45%, 60%, 75%.	Substitusi tepung ubi ungu sesuai perlakuan berdasarkan jumlah total tepung yang digunakan	Ordinal
2	Karakteristik mutu cookies	Pengamatan karakteristik mutu cookies menggunakan uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan	Uji organoleptik diperoleh dengan menggunakan uji Hedonik Scale Test	interval
3	Kandungan zat gizi substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu pada cookies	Kandungan zat gizi cookies yang akan diteliti adalah kadar protein dan aktivitas antioksidan.	Analisis kadar protein menggunakan metode Lowry dan aktivitas antioksidan menggunakan metode spektrofometri.	Rasio

C. Hipotesis

Adapun yang menjadi hipotesis dari penelitian ini adalah ada perbedaan karakteristik cookies berdasarkan substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu.