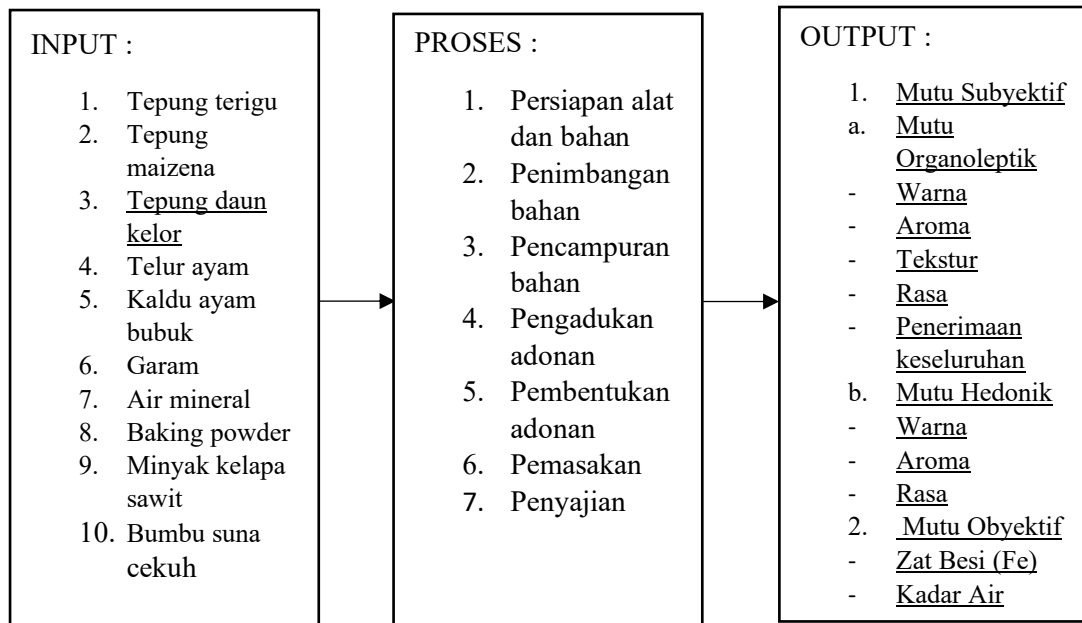


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Pembuatan Stik

Keterangan :

Kata yang digaris bawahhi merupakan variable yang diteliti.

Penjelasan :

Bahan yang digunakan untuk meningkatkan kandungan zat besi (Fe) dalam pembuatan stik pada penelitian ini adalah daun kelor, khususnya dalam bentuk tepung yang ditambahkan pada proses pengolahan. Karakteristik produk stik dapat dievaluasi melalui dua aspek, yaitu mutu subjektif (organoleptik) yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, serta penerimaan keseluruhan, dan mutu objektif yang mencakup kadar zat besi (Fe) serta kadar air pada stik suna cekuh dengan penambahan tepung daun kelor sebagai bahan pangan yang bernilai gizi tinggi.

Penambahan tepung daun kelor dalam formulasi stik bertujuan untuk meningkatkan kandungan zat besi pada produk. Kandungan zat besi dalam 100 g daun kelor segar diketahui sebesar 6,0 mg, sedangkan dalam bentuk tepung nilainya meningkat menjadi 28,2 mg.

B. Variabel Penelitian

1. Variabel Independet : Penambahan Tepung Daun Kelor
2. Variabel Dependent : Mutu Organoleptik Stik

C. Definisi Operasional

Tabel 6
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Tepung Daun Kelor	Penambahan tepung daun kelor bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi stik khususnya pada zat besi (Fe)	Persentase penambahan tepung daun kelor yang digunakan dalam penelitian ditetapkan sebesar 2,5%, 5%, 7,5%, 10%, dan 12,5%. Perhitungan tersebut didasarkan pada penggunaan tepung terigu sebanyak 200 g	Interval
2	Karakteristik Stik			
A	Mutu Subjektif	Mutu subjektif ditentukan melalui uji organoleptik terhadap rasa, aroma, mutu rasa, warna, tekstur dan mutu aroma	Uji organoleptik dilakukan untuk menilai tingkat kesukaan terhadap stik menggunakan metode hedonik	Interval
B	Mutu objektif Zat besi (Fe)	Kadar zat besi (Fe) presentase zat besi Fe yang ada pada stik dengan penambahan tepung daun kelor	Kadar zat besi diperoleh dengan uji SSA (Spektrofometer Serapan Atom)	Rasio
C	Kadar Air	Kadar air merupakan persentase jumlah air yang ada di dalam stik suna cekuh	Kadar air diperoleh dengan Metode Thermografimetri	Rasio

D. Hipotesis

Hipotesis penelitian yang digunakan dari penelitian ini adalah terdapat Perbedaan Mutu Organoleptik, Kadar Zat Besi (Fe) dan Kadar Air Berdasarkan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Stik Suna Cekuh.