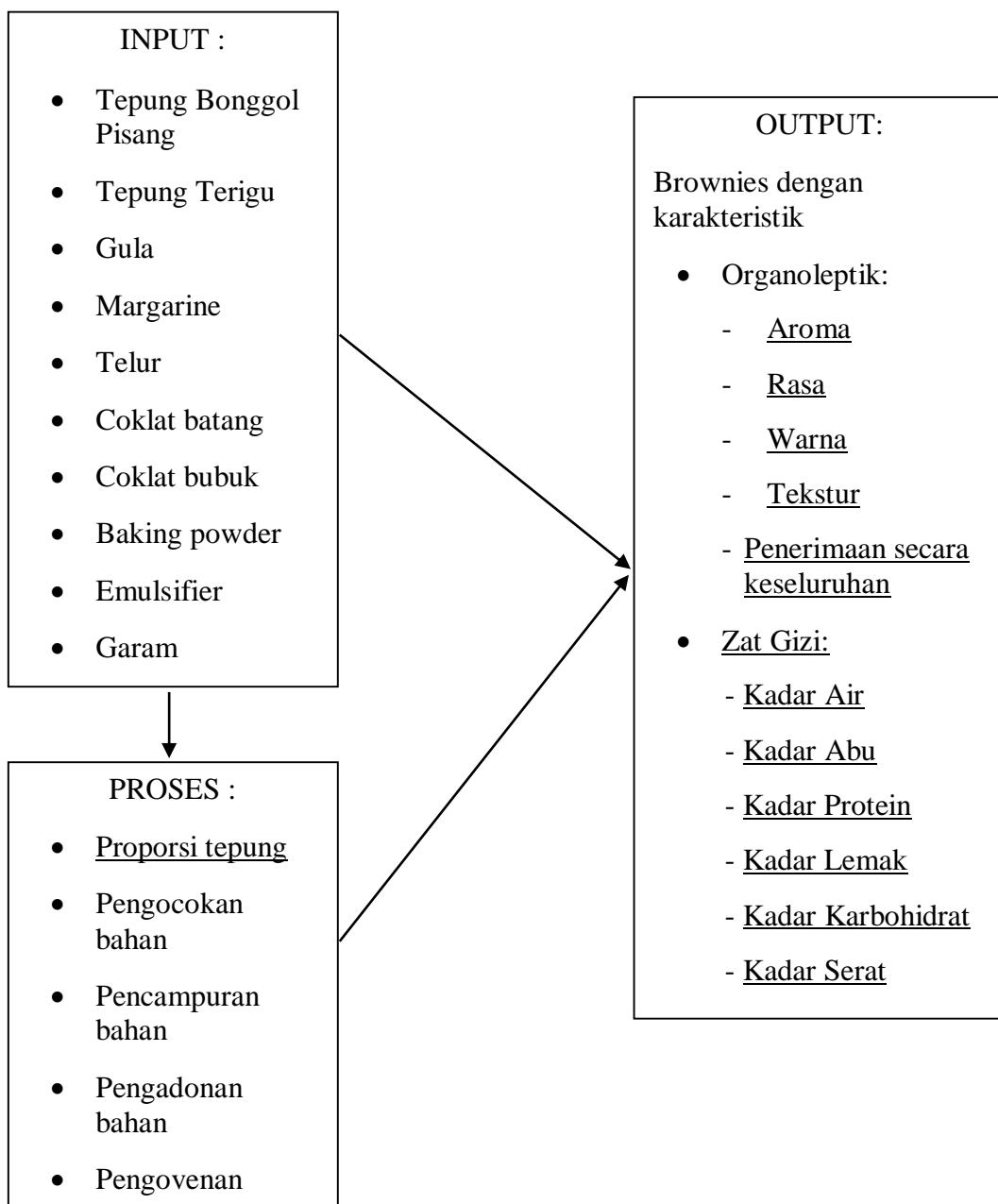


### **BAB III**

### **KERANGKA KONSEP**

#### **A. Kerangka Konsep**



Keterangan :

Yang digaris bawahi : Diteliti

### **Penjelasan :**

Tepung bonggol pisang dan tepung terigu merupakan bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan brownies yang akan mempengaruhi kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar air, kadar serat, aroma, rasa, warna, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan. Tepung bonggol pisang yang merupakan campuran untuk pembuatan brownies dapat mempengaruhi mutu dari hasil produk brownies ini. Konsentrasi yang diberikan berbeda akan mempengaruhi kualitas brownies yang dihasilkan terutama dari segi tekstur, aroma, dan rasa. Digunakan tepung bonggol pisang karena untuk meningkatkan kadar serat yang rendah pada brownies. Untuk gula, telur, margarine, dan bahan-bahan lainnya tidak terlalu berpengaruh terhadap mutu karena rata-rata bahan-bahan ini memang sudah biasa digunakan dalam pembuatan brownies. Untuk proses dilakukan 4 proses besar yaitu pengocokan bahan, pencampuran bahan, pengadunan dan pengovenan. Pada pencampuran bahan inilah diberikan perlakuan terhadap konsentrasi tepung bonggol pisang dan tepung terigu yang digunakan. Konsentrasi tepung bonggol pisang dan tepung terigu inilah yang kemudian menjadi tolok ukur kualitas brownies yang dihasilkan baik dari segi kadar air, protein, abu, lemak, karbohidrat, serat, aroma, rasa, warna, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan.

## **B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel**

### **1. Variabel**

- a. Variabel Independen : Substitusi tepung bonggol pisang.
- b. Variabel Dependen : Karakteristik brownies.

## 2. Definisi operasional variabel

**Tabel 4**  
**Definisi Operasional Variabel**

No.	Variabel	Definisi Variabel	Cara Ukur	Skala Ukur
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Substitusi Tepung Bonggol Pisang	Pembuatan brownies yang disubstitusikan tepung bonggol pisang dengan perlakuan substitusi tepung bonggol pisang sebanyak (5%,10%,15%,20%,25%)	Penambahan tepung bonggol pisang sesuai perlakuan berdasarkan jumlah total tepung terigu yang digunakan	Rasio
2.	Karakteristik Brownies	a) Karakteristik Gizi :  Persentase kandungan nilai gizi meliputi kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat yang ada di dalam brownies	- Analisis kadar air menggunakan metode oven - Analisis kadar abu menggunakan metode pemanasan suhu tinggi - Analisis kadar protein menggunakan metode Mikro Kjeldahl - Analisis kadar lemak menggunakan ekstraksi Soxhlet - Analisis kadar karbohidrat	Rasio

		menggunakan metode <i>Carbohydrate by Difference</i>	
b)	Kadar Serat :  Kadar serat kasar merupakan kadar suatu serat dalam pangan yang tidak dapat terhidrolisis oleh bahan kimia	Kadar serat diuji dengan menggunakan prosedur analisis serat kasar	Rasio
c)	Organoleptik (Aroma, Rasa, Warna, Tesktur, dan Penerimaan Secara Keseluruhan) :  Penilaian didasarkan rangsangan indera untuk bersikap menyukai atau tidak menyukai akan sesuatu	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji kesukaan terhadap brownies yang telah disubstitusikan dengan tepung bonggol pisang dengan metode Uji Hedonik dan Mutu Hedonik.	Interval

### C. Hipotesis

Ada pengaruh substitusi tepung bonggol pisang kepok (*Musa paradisiaca*) terhadap karakteristik brownies.