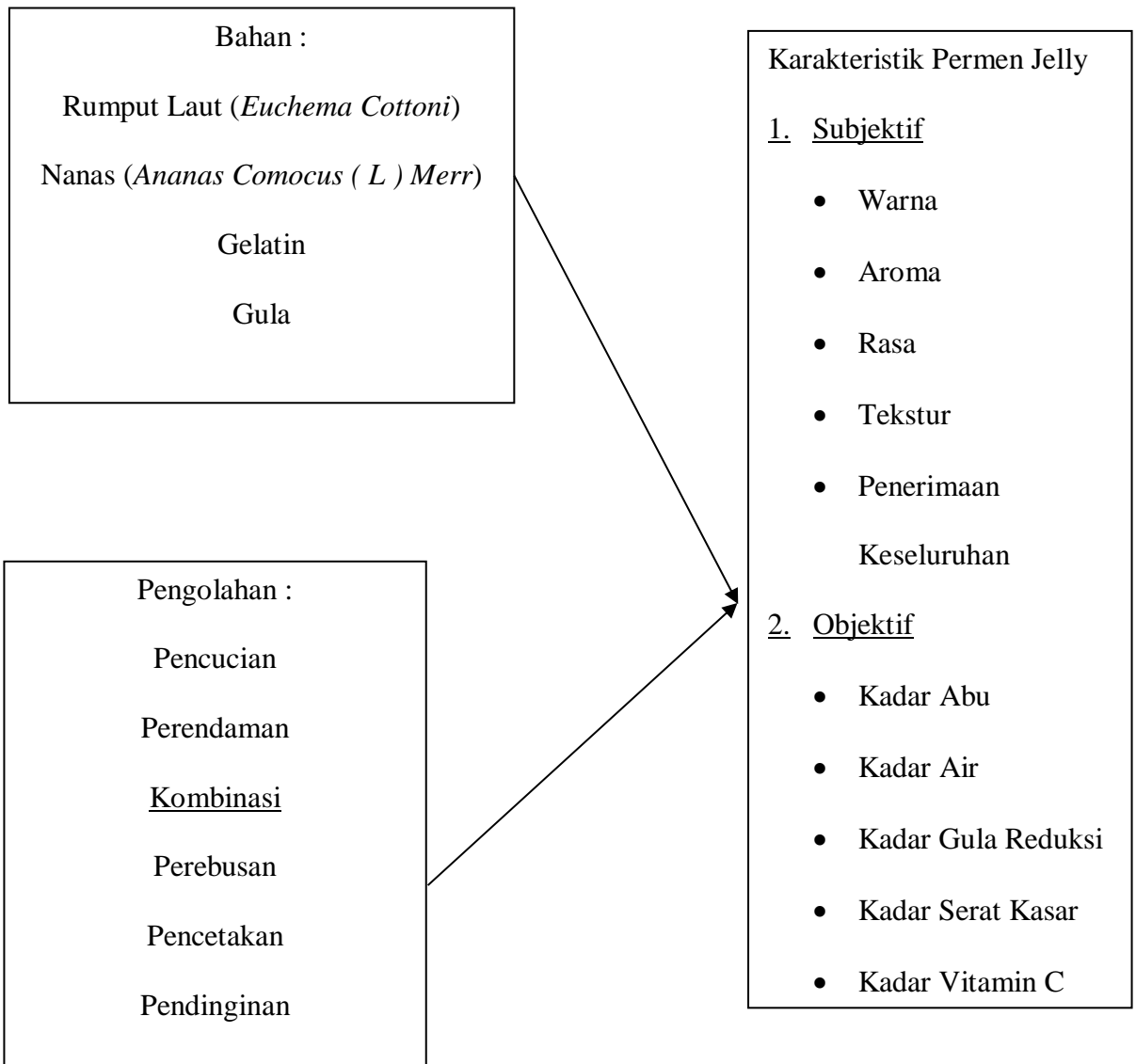


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Ket : Bagian yang digaris bawah adalah variable yang diteliti

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa faktor yang secara langsung dapat mempengaruhi karakteristik pada permen jeli (secara subjektif baik warna, tekstur, rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan serta, secara objektif yaitu kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, kadar vitamin C dan kadar serat)

adalah kombinasi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan nanas (*Ananas comocus* (L) Merr) terhadap karakteristik permen jeli. Dimana masing-masing bahan ditambahkan dengan perlakuan perbandingan yang telah ditetapkan pada proses pembuatan produk permen jeli.

B. Variable dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel

- Variabel Independen : Kombinasi Nanas dan Rumput Laut.
- Variabel Dependen : Karakteristik permen jeli.

2. Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Def. Variabel	Cara Ukur	Skala Ukur
1.	Nanas	Nanas yang sudah matang dan masih segar dihaluskan untuk mendapatkan sari nanas	Perlakuan dihitung berdasarkan perbandingan nanas dengan rumput laut	Rasio
2.	Rumput Laut	Rumput laut dimasak lalu dihaluskan hingga menjadi bubur rumput laut	Perlakuan dihitung berdasarkan perbandingan nanas dengan rumput laut	Rasio
3.	Karakteristik Permen jeli			
	Sifat Subjektif (warna, rasa, tekstur, aroma dan penerimaan keseluruhan)	Berdasarkan ransangan indra untuk bersikap menyukai atau tidak menyukai akan sesuatu.	Penilaian subyektif diperoleh dengan uji pemilihan oleh panelis yang ditentukan dengan skala verbal	Interval
	Kadar Air	Persentase kandungan air di dalam permen jeli	Menggunakan metode pengeringan oven.	Rasio
	Kadar Abu	Persentase kandungan abu di dalam permen jeli	Menggunakan metode pengabuan kering	Rasio
	Kadar Gula Reduksi	Persentase dari kandungan gula di dalam permen jeli	Menggunakan metode nelson-somogyi	Rasio
	Kadar Serat Kasar	Merupakan kadar serat dalam permen jeli yang tidak dapat terhidrolisis	Menggunakan prosedur analisis serat kasar.	Rasio
	Kadar Vit. C	Merupakan kadar Vitamin C dalam permen jeli	Menggunakan metode titrasi iodin	Rasio

C. Hipotesis

Adapun yang menjadi hipotesis dari penelitian ini adalah kombinasi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan nanas (*Ananas comocus (L) Merr*) meningkatkan karakteristik permen jeli.