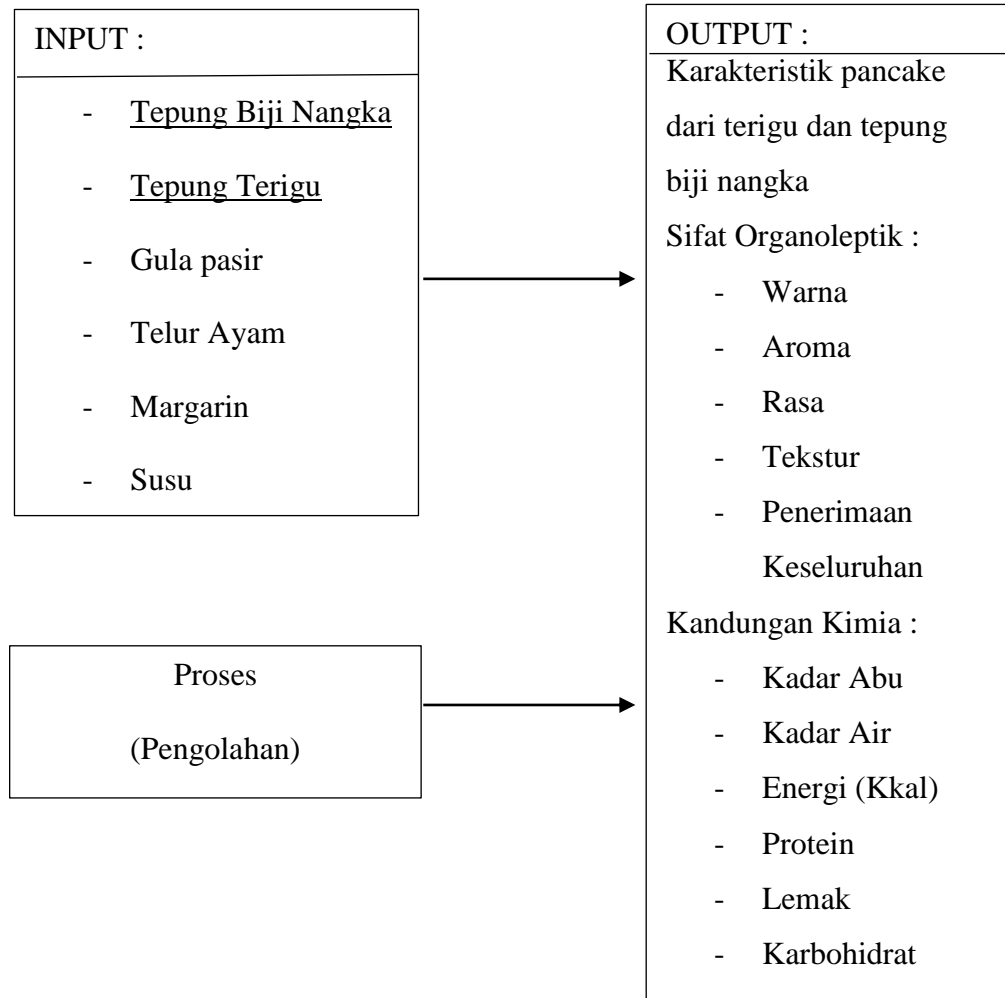


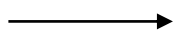
BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

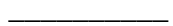


Gambar 1 : Kerangka Konsep

Keterangan :



= Variabel yang berpengaruh dan diuji hanya rasio tepung biji nangka dan tepung terigu.



= Yang bergaris bawah merupakan variabel yang diteliti.

Penjelasan :

Dari kerangka konsep di atas dapat dilihat bahwa karakteristik pancake dipengaruhi beberapa faktor seperti konsentrasi komposit tepung terigu, tepung biji nangka, gula pasir, telur ayam, margarine, dan susu. Untuk menghasilkan pancake, dilakukan dengan proses yaitu pengolahan pembuatan pancake. Dari pancake yang akan dihasilkan, pancake diuji oleh panelis dengan sifat sensorisnya seperti warna, rasa, aroma, tekstur. Hal ini tentu saja dipengaruhi oleh konsentrasi perbandingan tepung terigu, dan tepung biji nangka yang di formulasikan. Perbandingan komposisi antara tepung terigu dan tepung biji nangka pada pembuatan pancake mempengaruhi kandungan kimia seperti kadar air, kadar abu, Energi (Kkal), protein, lemak, dan karbohidrat.

B. Hipotesis Penelitian

1. Ada pengaruh penambahan tepung biji nangka terhadap karakteristik pancake
2. Rasio tepung biji nangka dan terigu tertentu menghasilkan karakteristik pancake terbaik

A. Variabel Penelitian

Variabel bebas (*independent*) dalam penelitian ini adalah rasio tepung biji nangka dan terigu dalam pembuatan pancake.

Variabel terikat (*dependent*) dalam penelitian ini adalah :

1. Sifat organoleptik, meliputi: Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur.
2. Kandungan Air, Abu, Kalori, Protein, Lemak, dan Karbohidrat.

B. Definisi Operasional

Tabel 2. Defisini Operasional.

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	Tepung biji nangka	Pembuatan pancake dengan penambahan tepung biji nangka dengan presentase sebesar 100:0, 95:5, 90:10, 85:15, dan 80:20	Penambahan tepung biji nangka diukur berdasarkan perbandingan berat terigu dalam satu resep pembuatan pancake sebelum diolah	Rasio
2	Sifat subjektif (warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat penerimaan)	Uji organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan.	Diproleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap pancake yang sudah melalui proses pemasakan selanjutnya dilakukan uji kesukaan dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik	Interval
3	Sifat obyektif			
	- Kadar abu	Kadar abu merupakan persentase kandungan abu yang ada didalam pancake	Kadar abu diproleh dengan menggunakan metode pemijaran	Rasio
	- Kadar air	Kadar air merupakan persentase kandungan air yang ada didalam pancake	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode pengeringan oven	Rasio
	- Kadar energi	Kadar energy	Kadar energy	Rasio

	(Kkal)	merupakan persentase kandungan energi yang ada didalam pancake	diperoleh dengan menggunakan metode perhitungan manual	
-	Kadar protein	Kadar protein merupakan persentase kandungan kadar protein yang ada didalam pancake	Kadar protein diperoleh dengan menggunakan metode mikro kjeldahl	Rasio
-	Kadar lemak	Kadar lemak merupakan persentase kandungan kadar lemak yang ada didalam pancake	Kadar lemak diperoleh dengan menggunakan metode soxhlet	Rasio
-	Kadar karbohidrat	Kadar karbohidrat merupakan persentase kandungan kadar karbohidrat yang ada didalam pancake	Kadar karbohidrat diperoleh dengan menggunakan metode hasil perhitungan	Rasio
