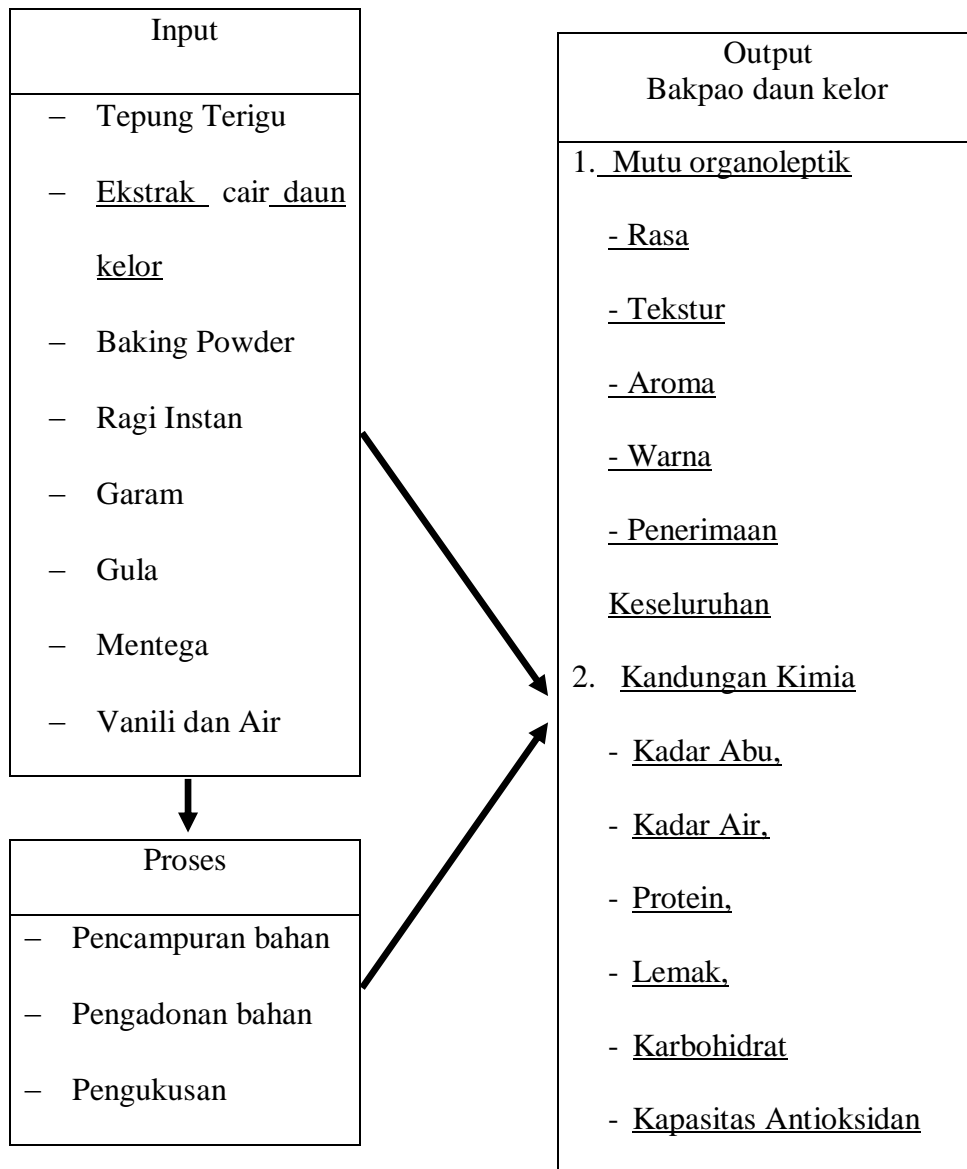


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

Yang bergaris bawah adalah yang diteliti

Penjelasan :

Bahan utama dalam pembuatan bakpao daun kelor adalah terigu dan ekstrak cair daun kelor. Terigu yang digunakan dalam pembuatan bakpao daun kelor adalah tepung terigu protein rendah. Tepung terigu dengan kandungan protein rendah digunakan agar pengembangan adonan akibat gluten yang terbentuk tidak terjadi secara berlebihan (sifat gluten yang tidak begitu kuat) karena dalam pembuatan bakpao sudah dibantu dengan penambahan ragi dan baking powder untuk pengembang. Daun kelor (*Moringa oleifera*) yang digunakan adalah daun segar yang berwarna hijau yang baru di petik kemudian dijadikan ekstrak cair.

Bahan pendukung dalam pembuatan bakpao daun kelor ini adalah ragi instan, baking powder, garam, gula, mentega, vanili. Penggunaan ragi instan dan bahan pengembang lainnya dalam pembuatan bakpao akan membuat bakpao lebih mengembang daripada tidak menggunakan ragi atau baking powder. Proses pengembangan dapat terjadi apabila ragi dicampur dengan bahan-bahan lain dalam pembuatan bakpao, maka ragi akan menghasilkan CO₂. Gas inilah yang menjadikan adonan bakpao menjadi mengembang. Proses pengembangan adonan yang dilakukan oleh ragi ditunjang oleh penggunaan bahan lain yaitu gula sebagai sumber energi. Gula berfungsi dalam pembuatan bakpao sebagai pemberi rasa manis, pembentuk tekstur, dan sebagai sumber energy . sedangkan garam digunakan untuk menambah rasa gurih pada bakpao. Mentega ditambahkan karena mempunyai fungsi antara lain memperbesar volume bahan pangan, menyerap udara, stabiliser, emulsifier, membentuk cream, menjaga kualitas dan memberikan cita rasa gurih dalam bahan pangan berlemak dan mengempukan

tekstur bakpao karena mentega mengandung *shortening*. Bahan pengembang (baking powder) adalah senyawa kimia yang apabila terurai akan menghasilkan gas dalam adonan sehingga bakpao lebih mengembang saat di kukus. Vanili memiliki aroma yang harum sehingga senyawa ini banyak digunakan untuk memberi aroma pada, dan menyamarkan bau langu dari ekstrak cair daun kelor. Air berperan sebagai katalis dalam melarutkan bahan-bahan lain agar bisa tercampur sehingga menjadi adonan bakpao yang homogen.

Karakteristik bakpao daun kelor dapat dilihat berdasarkan mutu subyektif (organoleptik) berupa rasa, warna, tekstur, aroma serta penerimaan secara keseluruhan dan juga mutu objektif yaitu dengan menguji kadar abu, kadar air, protein, karbohidrat, lemak dan kapasitas antioksidan.

B. Variable dan definisi operasional

1. Variabel

- a. Variabel Independen : Penambahan ekstrak cair daun kelor.
- b. Variabel Dependen: Karakteristik bakpao daun kelor.

2. Definisi Operasional

Tabel 5
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Penambahan ekstrak cair daun kelor	Penambahan ekstrak cair daun kelor pada pembuatan bakpao daun kelor bertujuan untuk menambah warna alami pada bakpao sehingga lebih menarik. Adapun penambahan dari ekstrak cair daun kelor dibedakan menjadi , 4% v/b , 6% v/b, 8% v/b, 10% v/b dan 12% v/b	Persentase penambahan ekstrak cair daun kelor dihitung berdasarkan jumlah total terigu	Rasio
2	Karakteristik bakpao daun kelor	Mutu Organoleptik ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap bakpao daun kelor yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonic & mutu hedonik	Interval
		Kadar protein merupakan presentase kandungan protein yang ada di dalam bakpao daun kelor	Kadar protein diperoleh dengan uji analisis Kjeldahl	Rasio
		Kadar lemak merupakan presentase kandungan lemak yang ada di dalam bakpao daun kelor	Kadar lemak diperoleh dengan menggunakan metode Soxhlet	Rasio
		Kadar karbohidrat merupakan presentase kandungan karbohidrat yang ada di dalam bakpao daun kelor	Kadar karbohidrat diperoleh dengan menggunakan Metode atau Test Benedict	Rasio
		Kadar air merupakan presentase kandungan air yang ada di dalam bakpao daun kelor	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode oven	Rasio

Kadar Abu merupakan kandungan mineral tepung	merupakan besarnya dalam	Kadar Abu diperoleh dengan menggunakan metode penimbangan.	Rasio
Uji kapasitas antioksidan pada hasil jadi bakpao daun kelor bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan pada bakpao daun kelor yg terbaik.		Pengujian aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH berfungsi untuk mengukur elektron tunggal seperti aktivitas transfer	Rasio

C. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian adalah ada pengaruh penambahan ekstrak cair daun kelor terhadap karakteristik mutu bakpao daun kelor.