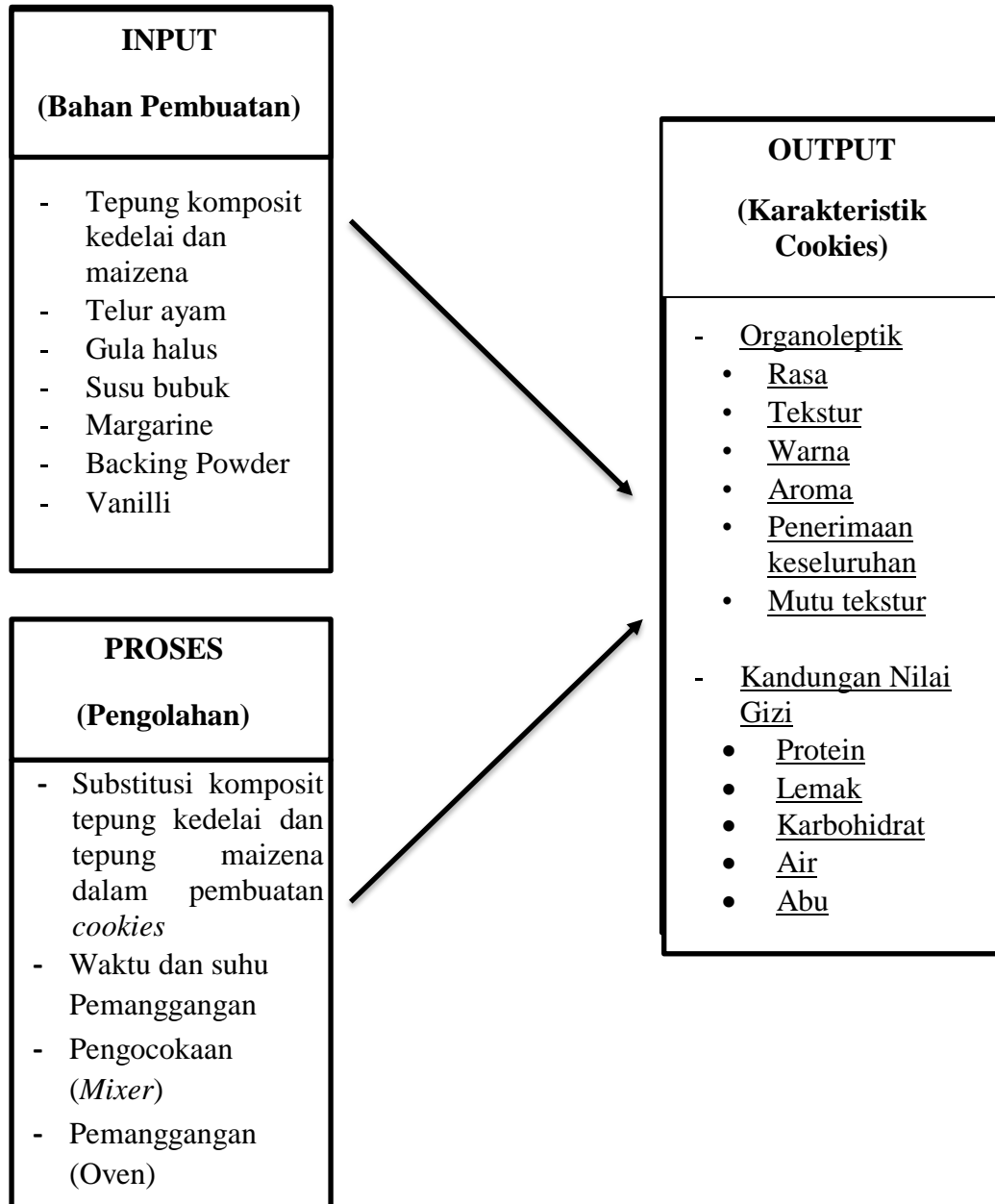


BAB III

KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

A. Kerangka Konsep



Gambar 8 : Kerangka Konsep

Keterangan : Yang Bergaris Bawah Adalah Yang Diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep di atas dapat dilihat bahwa karakteristik dari *cookies* tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya, tepung kedelai, tepung maizena, gula, susu bubuk, margarine, *vanilli* dan bahan-bahan lainnya yang digunakan untuk membuat *cookies*. Pada proses pembuatan *cookies* ini melalui beberapa tahap yaitu dari pencampuran bahan utama, pengadonan bahan hingga proses pemasakan dan menjadi *cookies*. Tepung kedelai dapat dijadikan sebagai alternative bahan pangan, dalam hal ini pemanfaatan tepung kedelai dapat dijadikan produk makanan seperti *cookies*. Dimana pembuatan *cookies* tepung kedelai dapat memenuhi kandungan protein, lemak, karbohidrat, air, abu, dalam tubuh dan tidak merubah kareteristik dari *cookies*.

B. Variabel Dan Definisi Operasional

1. Variabel

- a. Variable *independent* (bebas) : Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Dalam Pembuatan *Cookies*
- b. Variable *dependent* (terikat) : Karakteristik *Cookies*

2. Definisi Operasional

Tabel 5
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara pengukuran	Skala
1	Substitusi tepung kedelai dan tepung maizena dalam pembuatan <i>cookies</i>	Pencampuran antara Tepung kacang kedelai dan tepung maizena dengan perbandingan sesuai rasio yang telah ditetapkan.	Menggunakan timbangan digital	Interval
2	Karakteristik <i>cookies</i>	Karakteristik <i>cookies</i> yang diinginkan yaitu tekstur renyah (mudah dipatahkan), warna kuning kecolatan, aroma <i>cookies</i> , dan dapat di terima secara keseluruhan.	Uji organoleptik dengan metode uji hedonik, uji mutu hedonik	Rasio
3	Pengujian Kandungan Proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat)	1.Kadar air merupakan jumlah air yang terdapat pada produk <i>cookies</i> 2.Kadar abu merupakan jumlah abu yang terdapat pada produk <i>cookies</i> 3.Kadar protein merupakan jumlah protein yang terdapat pada produk <i>cookies</i> 4.Kadar Lemak merupakan jumlah lemak yang terdapat pada produk <i>cookies</i> 5.Kadar Karbohidrat merupakan jumlah Karbohidrat dalam produk <i>cookies</i>	1. Metode Pengeringan (Thermogravimetri) 2. Metode Pengabuan Kering 3. Metode Kjeldahl 4. Metode Soxhlet 5. Metode <i>by difference</i>	Rasio Rasio Rasio Rasio Rasio

3. Hipotesis

Ada pengaruh rasio tepung kedelai dan tepung maizena terhadap karakteristik *cookies*