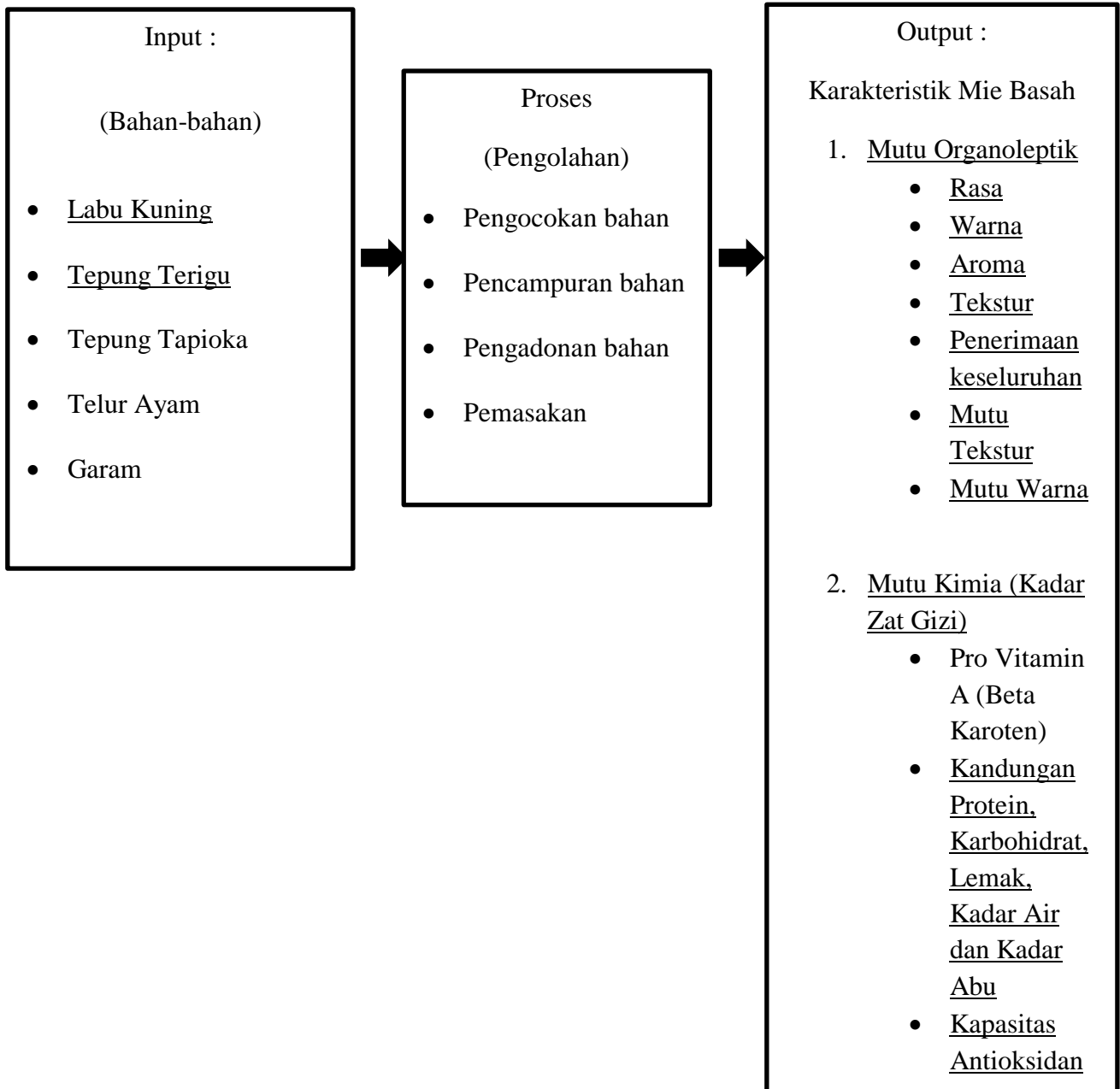


## BAB III

### KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

#### A. Kerangka Konsep



Gambar 4. Kerangka Konsep

Keterangan : yang bergaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari mie basah dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain konsentrasi terigu, labu kuning, telur ayam, garam dan minyak secukupnya. Pada proses pembuatan mie basah ini diperlukan beberapa tahap yang diawali dengan pengocokan telur dan garam, pencampuran bahan, pengadonan bahan dan pemasakan. Mie basah dari bubur labu kuning yang dihasilkan dilakukan pengujian mutu subyektif (organoleptik) berupa aroma, warna, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan serta dilakukan analisis untuk mutu obyektif dengan pengujian antioksidan yang diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode Spektrofotometer dan dilakukan analisis kandungan protein, lemak, karbohidrat, kadar air, kadar abu.

Selama proses pengolahan, mie basah dipengaruhi oleh beberapa tahap pengolahannya seperti dalam pengulenan adonan hingga menjadi kalis dan adonan tidak lengket satu dengan yang lainnya. Pembuatan mie meliputi tahap-tahap pencampuran didiamkan bertujuan agar adonan mengembang, pembentukkan lembaran pemotongan atau pencetakan dan pemasakan. Pencampuran bertujuan untuk pembentukkan gluten dan distribusi bahan agar homogen. Sebelum pembentukkan lembaran, adonan biasanya diistirahatkan untuk kesempatan penyebaran air dan pembentukkan gluten. Pengistirahatan adonan mie yang lama dari gandum keras akan menurunkan kekerasan mie. Pembentukan lembaran dengan roll pengepres menyebabkan pembentukan serat-serat gluten yang halus.

## B. Variabel dan Definisi Operasional

### 1. Variabel

- a. Variabel independen (bebas) : Penambahan bubur labu kuning dengan tepung terigu
- b. Variabel dependent (terikat) : Mutu mie basah labu kuning

### 2. Definisi Operasional

**Tabel 8.**

#### **Definisi Operasional**

No.	Variabel	Definisi	Cara pengukuran	Skala
1	Penambahan bubur labu kuning	Penambahan bubur labu kuning dalam pembuatan mie basah bertujuan untuk menambah nilai gizi terutama kadar provitamin A (betakaroten) pada mie basah. Adapun penambahan labu kuning sebanyak 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50%.	Penambahan bubur labu kuning ditihitung berdasarkan dari jumlah total terigu yang digunakan.	Ordinal
2	Mutu Mie Basah			
a.	Mutu Subjektif	Uji organoleptik merupakan uji yang	Uji organoleptik	Interval
-	Uji Organoleptik (Aroma, Warna, Rasa,	didasari pada penilaian dengan indra atau sensori meliputi aroma, warna, tekstur	diperoleh dengan melakukan uji terhadap mie	

Tekstur dan Penerimaan Keseluruhan)	dan rasa.	basah yakni dengan melakukan uji kesukaan dengan metode uji hedonik.	
<b>b. Mutu Kimia</b>			
Kapasitas Antioksidan	Kapasitas antioksidan adalah kandungan antioksidan yang terdapat di dalam mie basah.	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode <i>Spektrofotometer</i>	Rasio
Pengujian Kandungan Proksimat	1. Kadar Air merupakan persentase kandungan air suatu bahan yang dinyatakan berdasarkan berat basah atau berat kering	1. Metode Pengeringan (Thermogravimetri)	Rasio
	2. Kadar Abu merupakan campuran komponen anorganik pada bahan pangan.	2. Metode Pengabuan Kering	Rasio
	3. Kadar Protein	3. Metode	Rasio

merupakan jumlah kandungan protein dalam suatu bahan yang di nyatakan dalam bentuk persentase.

---

Kjeldahl

4. Kadar Lemak merupakan jumlah kandungan lemak dalam suatu bahan yang di nyatakan dalam bentuk persentase.

4. Metode Soxhlet

Rasio

5. Kadar Karbohidrat merupakan jumlah kandungan Karbohidrat dalam suatu bahan yang di nyatakan dalam bentuk persentase.

5. Metode by diferrence

Rasio

---

### 3. Hipotesis

Ada pengaruh penambahan labu kuning yang berbeda terhadap mutu organoleptik, kapasitas antioksidan dan nilai gizi mie basah.