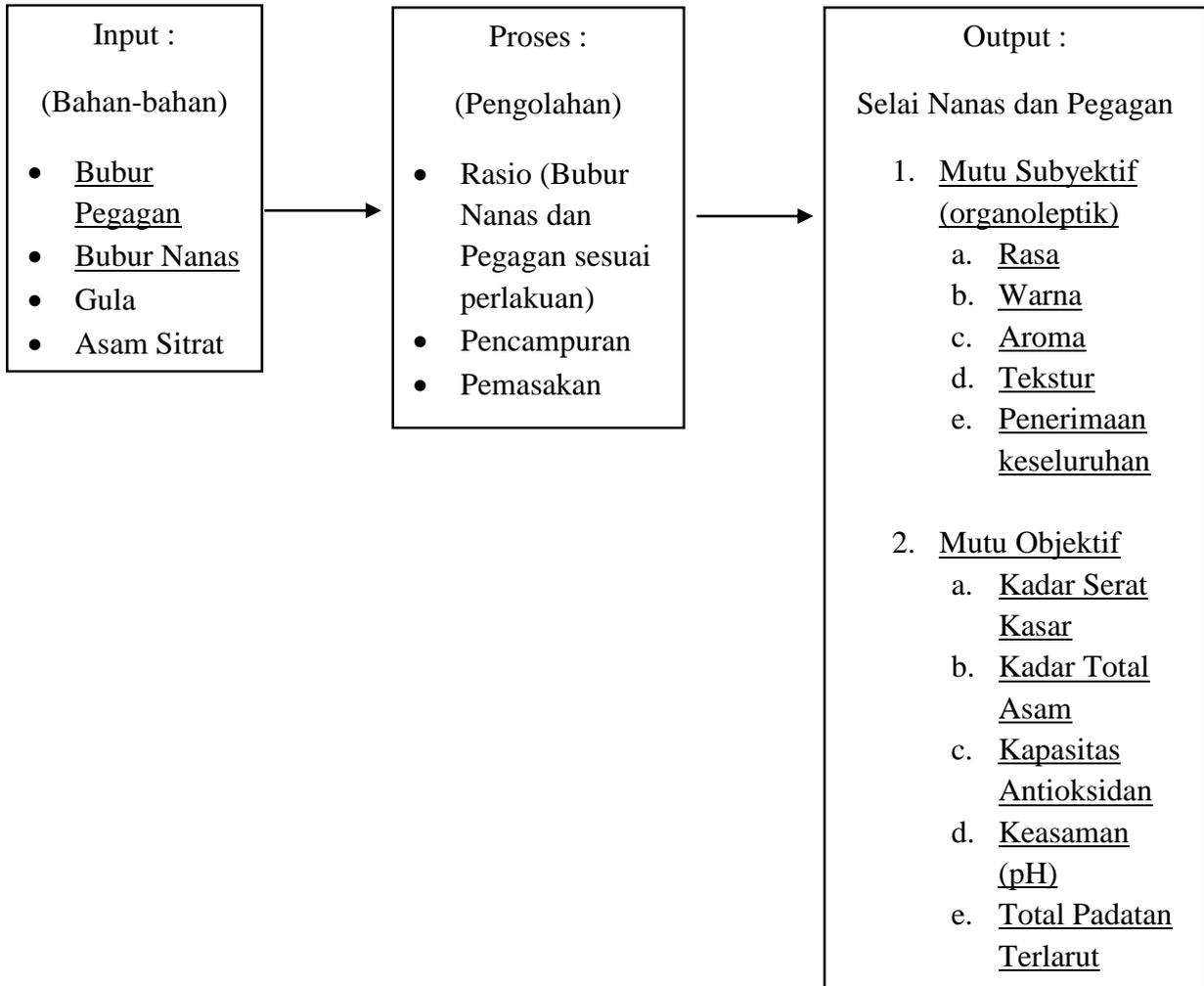


BAB III

KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

A. Kerangka Konsep



Keterangan : yang bergaris bawah yang diteliti.

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari selai pegagan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya : bubur pegagan, bubur nanas, gula, dan asam sitrat, yang digunakan untuk membuat selai pegagan. Pada proses pengolahan selai pegagan melalui beberapa tahapan yakni dimulai pada pembuatan bubur pegagan, bubur buah nanas, pencampuran semua bahan (bubur pegagan, bubur nanas, gula dan asam sitrat), pemasakan dengan suhu dan waktu yang tepat, pengecekan kepadatan terlarut hingga pengemasan dengan toples yang sudah disterilisasi.

Penambahan gula pada proses pembuatan selai pegagan tidak hanya memberikan rasa manis, tetapi juga sebagai pengawet. Pada bahan makanan yang diawetkan, kandungan air yang tersedia sudah sangat sedikit dan sudah tidak ada sehingga mikroba tidak dapat berkembangbiak dan hidup. Proses pembuatan selai pegagan didapatkan dengan menambahkan bubur nanas, karena buah nanas mengandung pektin yang baik dalam pembentukan gel. Penambahan asam pada proses pembuatan selai pegagan juga dapat meningkatkan kemampuan pektin untuk membentuk gel.

Dari kerangka konsep diatas penelitian akan dilakukan dengan cara rasio nanas dan pegagan terhadap karakteristik selai pegagan. Dimana cara rasio yakni masing-masing bahan ditambahkan dengan perlakuan perbandingan yang telah ditetapkan sehingga akan berpengaruh terhadap organoleptik dan kadar kimia selai pegagan.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

- a. Variabel independen (bebas) : rasio bubur nanas dan bubur pegagan
- b. Variabel dependent (terikat) : karakteristik selai pegagan

2. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi	Cara pengukuran	Skala
1	Selai Pegagan	Rasio bubur nanas dan bubur pegagan dalam pembuatan selai dengan perlakuan yang sudah ditetapkan, sehingga menghasilkan karakteristik selai pegagan terbaik dan untuk meningkatkan kadar serat kasar dan aktifitas antioksidan.	Perlakuan dihitung berdasarkan perbandingan bubur nanas dan bubur pegagan	Ordinal

2	Karakteristik selai pegagan			
Sifat Subjektif	Uji organoleptik	Uji organoleptik	Interval	
Uji Organoleptik (Warna, Aroma, Rasa, Tekstur, dan Penerimaan Keseluruhan)	merupakan uji yang didasari pada penilaian dengan indra atau sensori meliputi aroma, warna, tekstur dan rasa.	diperoleh dengan melakukan uji terhadap selai pegagan yakni dengan melakukan uji kesukaan dengan metode uji hedonik, uji mutu hedonik.		
Sifat Objektif	Kadar serat adalah	Kadar serat	Rasio	
Kadar Serat Kasar	persentase kandungan serat yang terdapat dalam selai pegagan	diperoleh dengan menggunakan metode penentuan serat kasar		
Kadar Total Asam	Kadar total asam adalah persentase tingkat keasaman yang terdapat dalam selai pegagan	Kadar total asam diperoleh dengan menggunakan metode Titrimetri	Rasio	

Kapasitas Antioksidan	Kapasitas antioksidan adalah kandungan antioksidan yang terdapat dalam selai pegagan	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan menggunakan metode <i>Spektrofotometer</i>	Rasio
Derajat Keasaman (pH)	pH merupakan indikator dalam menentukan tingkat keasaman pada produk selai pegagan	Pengukuran pH dilakukan dengan menggunakan pH meter	Rasio
Total Padatan Terlarut	Total padatan terlarut merupakan total keseluruhan senyawa organik dan anorganik yang terlarut dalam selai pegagan	Total padatan terlarut dari selai pegagan diukur dengan menggunakan alat ukur Refraktometer	Rasio

C. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh rasio bubur nanas dengan bubur pegagan terhadap karakteristik selai pegagan.