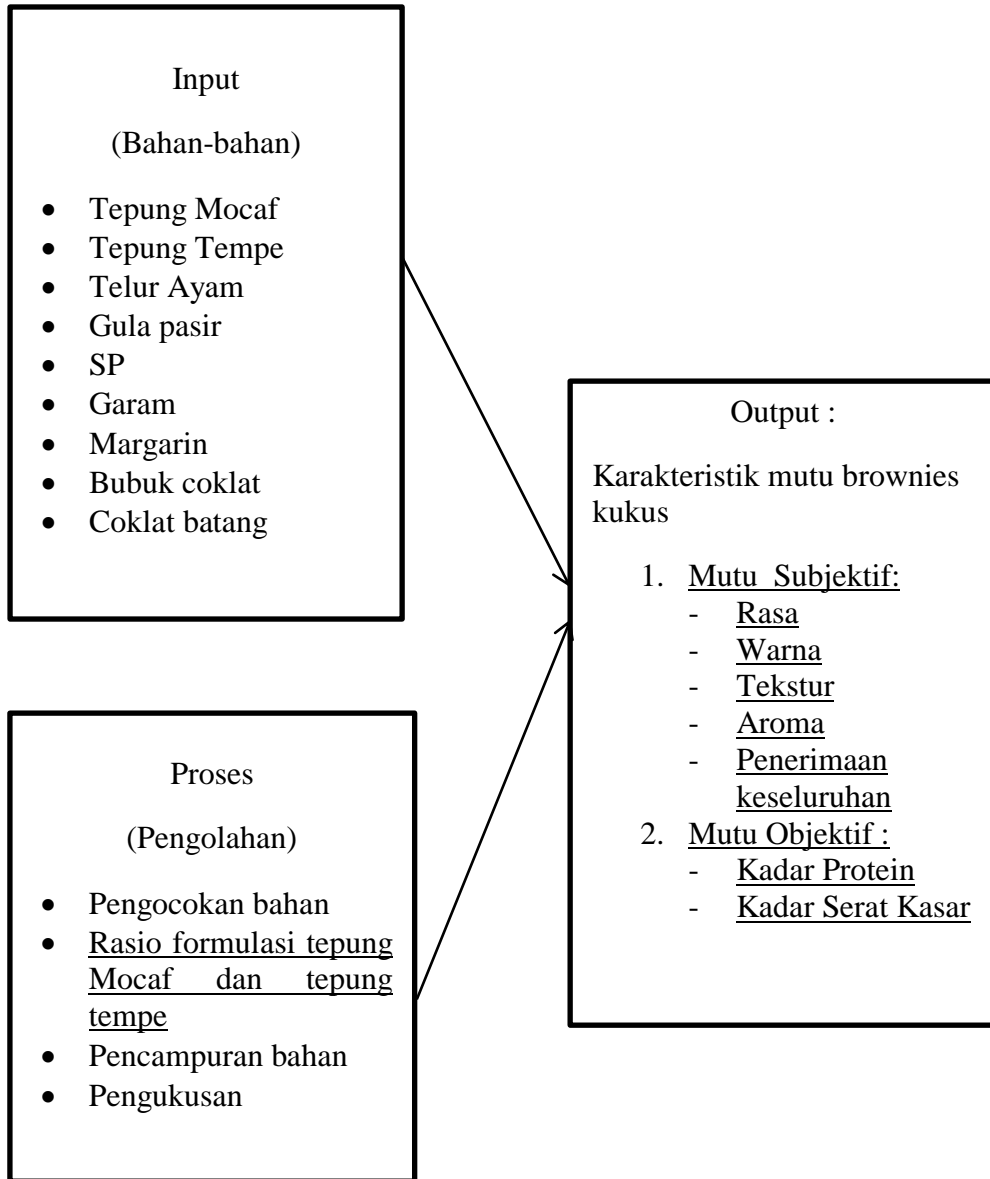


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan : Proses yang bergaris bawah yang di teliti.

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik mutu dari brownies kukus dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain konsentrasi

tepung mocaf, tepung tempe, telur ayam, gula pasir, SP, garam, margarin, bubuk coklat, coklat batang. Pada proses pembuatan brownies kukus ini diperlukan beberapa tahap yang diawali dengan pengocokan gula, garam, SP dan telur ayam hingga mengembang, dilanjutkan dengan formulasi tepung mocaf dan tepung tempe, lalu dilanjutkan dengan mencampur margarin cair, coklat bubuk dan juga coklat batang yang sudah di cairkan hingga terbentuk adonan semi padat. Masukkan adonan ke dalam loyang lalu kukus hingga brownies matang.

Brownies dari tepung mocaf dan tepung tempe yang dihasilkan dilakukan pengujian mutu subyektif berupa aroma, warna, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan serta dilakukan analisis untuk mutu obyektif dengan pengujian kadar protein dan serat kasar. Formulasi antara tepung mocaf dan tepung tempe sangat berpengaruh terhadap karakteristik mutu brownies. Semakin banyak tepung tempe yang digunakan maka dapat merubah aroma, warna, rasa, tekstur, kandungan protein dan serat kasar yang terkandung di dalam brownies kukus. Selama proses pengolahan brownies kukus dipengaruhi oleh beberapa tahap pengolahannya seperti pengocokan bahan, berikutnya ada proses formulasi tepung mocaf dan tepung tempe yang harus dilakukan secara teliti agar sesuai dengan perlakuan yang sudah ditetapkan. Lalu ada tahap pencampuran bahan yang bertujuan agar semua bahan tercampur merata tanpa ada gumpalan. Tahap terakhir yaitu proses pengukusan yang bertujuan untuk mematangkan adonan, merupakan salah satu teknik pengolahan produk cake yang menggunakan uap air panas mendidih. Keuntungan dari proses mengukus ini adalah tekstur brownies yang empuk karena hanya sedikit kehilangan kadar air saat proses pematangan dibandingkan dengan teknik pemanggangan.

B. Definisi Operasional Variabel

1. Definisi Operasional

Tabel 4
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Rasio Tepung Mocaf dan tepung tempe	Rasio Tepung Mocaf dan tepung tempe dalam pembuatan brownies kukus dengan perlakuan : P1(Tepung Mocaf 95% tepung tempe 5%), P2 (Tepung Mocaf 90% tepung tempe 10%), P3 (Tepung Mocaf 85% tepung tempe 15%), P4(Tepung Mocaf 80% tepung tempe 20%), P5 (Tepung Mocaf 75% tepung tempe 25%) Sehingga menghasilkan karakteristik brownies terbaik untuk meningkatkan kandungan protein dan seratnya	Perbedaan rasio tepung mocaf dan tepung tempe sebanyak 5 perlakuan yang berbeda	Ordinal
Karakteristik mutu brownies Mutu Subjektif : Uji Organoleptik (Aroma, Warna, Rasa, Tekstur, dan penerimaan keseluruhan)	Uji organoleptik merupakan uji yang didasari pada penilaian dengan indra atau sensori meliputi aroma, warna, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji terhadap brownies yakni dengan melakukan uji kesukaan dengan metode uji hedonik	Interval
Mutu Objektif: Kadar Protein	Kadar Protein merupakan jumlah kandungan protein dalam suatu bahan yang dinyatakan dalam bentuk persentase.	Metode Kjeldahl	Rasio
Kadar Serat Kasar	Kadar serat merupakan persentase kandungan serat yang ada di dalam brownies kukus	Kadar serat diperoleh melalui metode penentuan serat kasar	Rasio

2. Variabel Penelitian

- a. Variabel bebas dari penelitian ini adalah rasio tepung mocaf dan tepung tempe
- b. Variabel terikat dari penelitian ini adalah karakteristik brownies kukus

C. HIPOTESIS

1. Ada pengaruh rasio tepung mocaf dan tepung tempe terhadap karakteristik brownis kukus