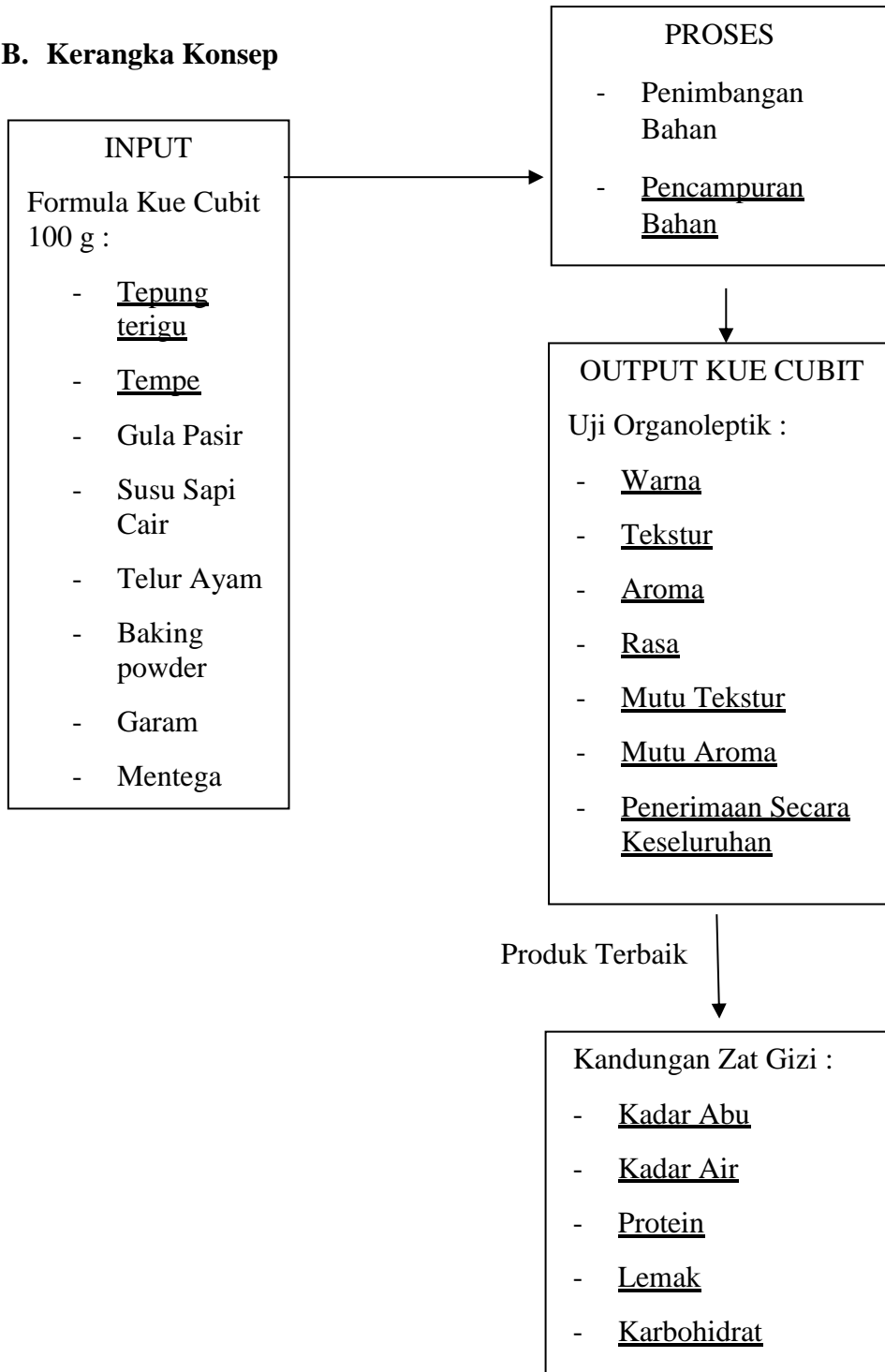


**BAB III
KERANGKA KONSEP**

B. Kerangka Konsep



Keterangan



= Variabel yang diteliti atau diuji adalah variabel yang diberi garis bawah

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa mutu kue cubit tempe dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain konsentrasi tepung terigu, tempe dan bahan – bahan lainnya. Proses ini melalui beberapa tahapan yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemasakan dan kemudian proses tersebut akan menghasilkan kue cubit tempe. Dari kue cubit yang dihasilkan, diuji oleh panelis sifat organoleptiknya seperti warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan. Hal ini tentu saja dipengaruhi oleh konsentrasi perbandingan tempe yang diformulasikan. Perbandingan komposisi tempe dengan tepung terigu yang diformulasikan pada pembuatan kue cubit tempe mempengaruhi kandungan kimia dan zat gizi.

Zat gizi dipengaruhi oleh komposisi tempe yang akan digunakan. Semakin banyak tempe yang digunakan maka semakin tinggi zat gizi pada kue cubit tempe. Penambahan tempe juga berpengaruh terhadap tekstur kue cubit yang kenyal. Semakin banyak tempe yang ditambahkan, tekstur kue cubit akan semakin padat.

C. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

Variabel dependen : Kue Cubit dengan Substitusi Tempe.

Variabel independen : Variasi Substitusi Tepung Terigu dengan Tempe.

2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Substitusi Tempe	Tempe yang menstubsitusi tepung terigu pada kue cubit bertujuan untuk menambah zat gizi pada kue cubit sehingga baik dikonsumsi oleh remaja. Adapun substitusi tempe pada kue cubit yaitu tepung terigu (g) : tempe (g) sebagai berikut: 80:20, 75:25, 70:30, 65:35 dan 60:40.	Substitusi tempe dihitung berdasarkan jumlah total tepung terigu.	Rasio
2	Karakteristik Kue Cubit Tempe	Mutu organoleptik ditentukan dengan uji organoleptik terhadap aroma, tekstur, rasa, warna, mutu tekstur, mutu aroma dan penerimaan secara keseluruhan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap kue cubit tempe yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik.	Interval
3	Kandungan Gizi Kue Cubit Tempe Terbaik	Kadar protein merupakan presentase kandungan protein yang ada di dalam kue cubit tempe.	Kadar protein diperoleh dengan perhitungan tabel komposisi bahan pangan	Rasio
		Kadar lemak merupakan presentase kandungan lemak yang ada di dalam kue cubit tempe.	Kadar lemak diperoleh dengan menggunakan perhitungan tabel komposisi bahan pangan	Rasio
		Kadar karbohidrat merupakan presentase kandungan karbohidrat yang ada di dalam kue cubit tempe.	Kadar karbohidrat diperoleh dengan menggunakan perhitungan tabel komposisi bahan pangan	Rasio

Kadar air merupakan presentase kandungan air yang ada di dalam kue cubit tempe.	Kadar air diperoleh dengan menggunakan perhitungan tabel komposisi bahan pangan	Rasio
Kadar abu merupakan besarnya kandungan mineral dalam tepung.	Kadar abu diperoleh dengan menggunakan perhitungan tabel komposisi bahan pangan	Rasio

D. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tempe terhadap karakteristik mutu dan kandungan zat gizi pada kue cubit tempe.