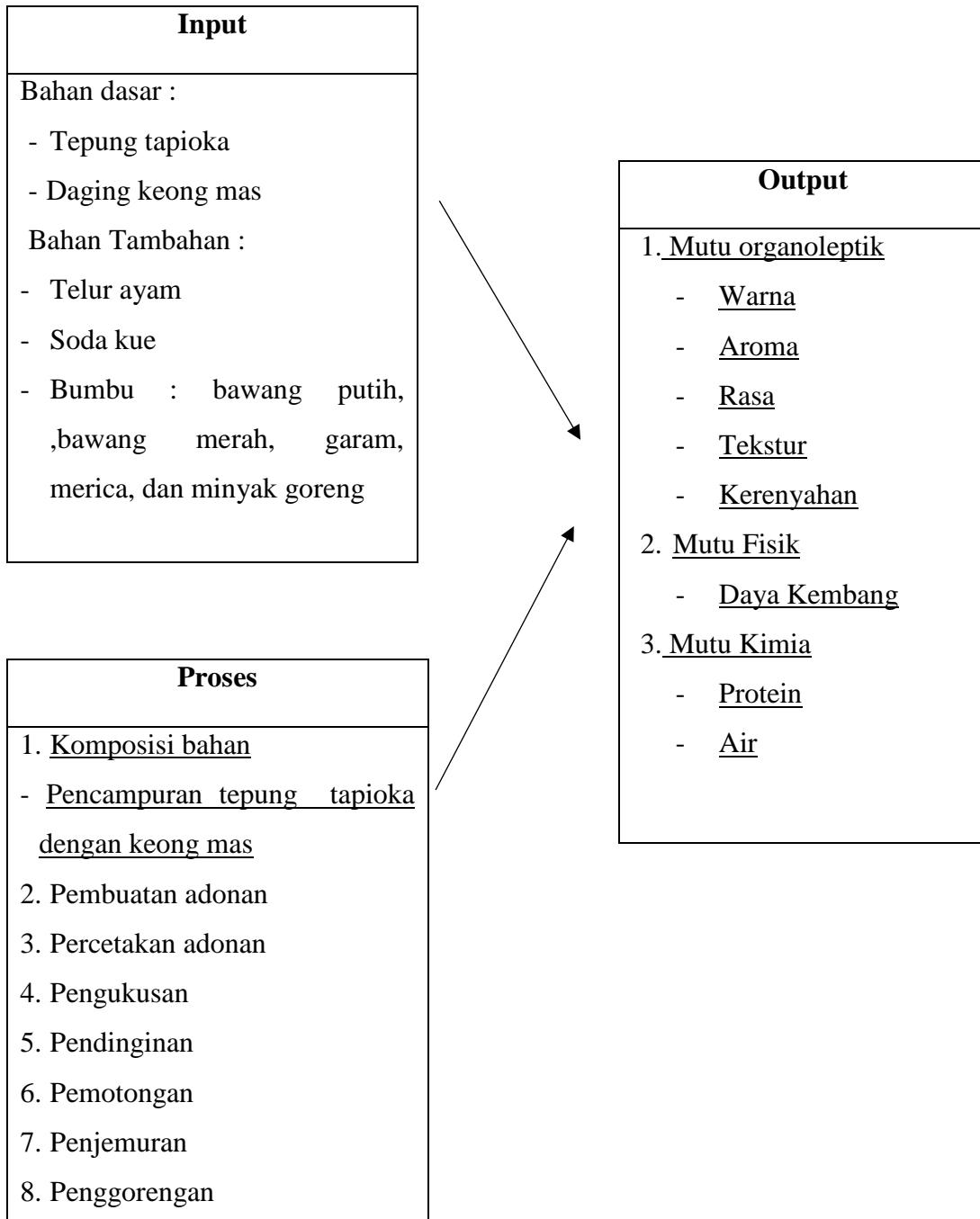


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Berpikir



Keterangan : Yang digaris bawah diteliti

Penjelasan :

Bahan utama dari kerupuk yaitu tepung tapioka dan daging keong mas. Dimana tepung tapioka mengandung tinggi pati, pati tersebut akan mengalami proses gelatinisasi akibat adanya penambahan air serta perlakuan pemanasan. Tujuan penambahan daging keong mas berguna meningkatkan nilai gizi khususnya pada protein. Bahan tambahan seperti telur ayam yang berfungsi sebagai emulsifier dan mengikat komponen-komponen adonan. Penambahan soda kue pada pembuatan kerupuk berfungsi sebagai pengembang. Bahan tambahan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, merica dan garam yang berfungsi untuk menambah cita rasa.

Pada proses pembuatan kerupuk melalui beberapa tahap yaitu komposisi bahan yaitu campuran dari daging keong mas dengan tepung tapioka, pembuatan adonan, pencetakan adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, penjemuran, dan terakhir pengolahan dengan cara digoreng.

Karakteristik dari kerupuk keong mas dapat dilihat berdasarkan mutu subjektif yaitu organoleptik berupa rasa, warna, tekstur, aroma dan penerimaan keseluruhan, Dari mutu fisik meliputi daya kembang, mutu kimia yaitu kandungan kimia seperti kadar protein dan kadar air.

B. Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

- a. Variabel dependen : Perbandingan daging keong mas dengan tepung tapioka
- b. Variabel independen : Mutu kerupuk keong mas.

2. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Ukur
1.Perbandingan daging keong mas dengan tepung tapioka	Pengaruh perbandingan daging keong mas dengan tepung tapioka yang bertujuan untuk menambah mutu dari kerupuk keong mas khususnya pada protein. Adapun penambahan daging keong mas dibedakan menjadi 1 : 9, 2 : 8, 3 : 7, 4 : 6, 5 : 5.	Menggunakan timbangan digital	Ordinal
2.Karakteristik Mutu Kerupuk Keong Mas			
a.Mutu Subjektif			
- Organoleptik	Mutu subjektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kerenyahan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap kerupuk keong mas yaitu dengan uji kesukaan dengan metode uji hedonik.	Interval
b.Fisik			
- Daya kembang	Daya kembang merupakan mutu kerupuk yang paling penting karena menentukan penerimaan konsumen.	Daya kembang dapat diperoleh dengan mengukur luas permukaan dari kerupuk keong mas	Rasio
c.Mutu Kimia			
- Protein	Kadar protein merupakan presentase kandungan protein yang ada didalam kerupuk keong mas.	Kadar protein diperoleh dengan menggunakan metode Kjeldahl	Rasio
- Air	Kadar air merupakan presentase kandungan air yang ada di dalam kerupuk keong mas.	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode oven	Rasio

C. Hipotesis

Ada pengaruh perbedaan perbandingan tepung tapioka dengan daging keong mas (*Pomacea canaliculata*) terhadap mutu kerupuk keong mas.