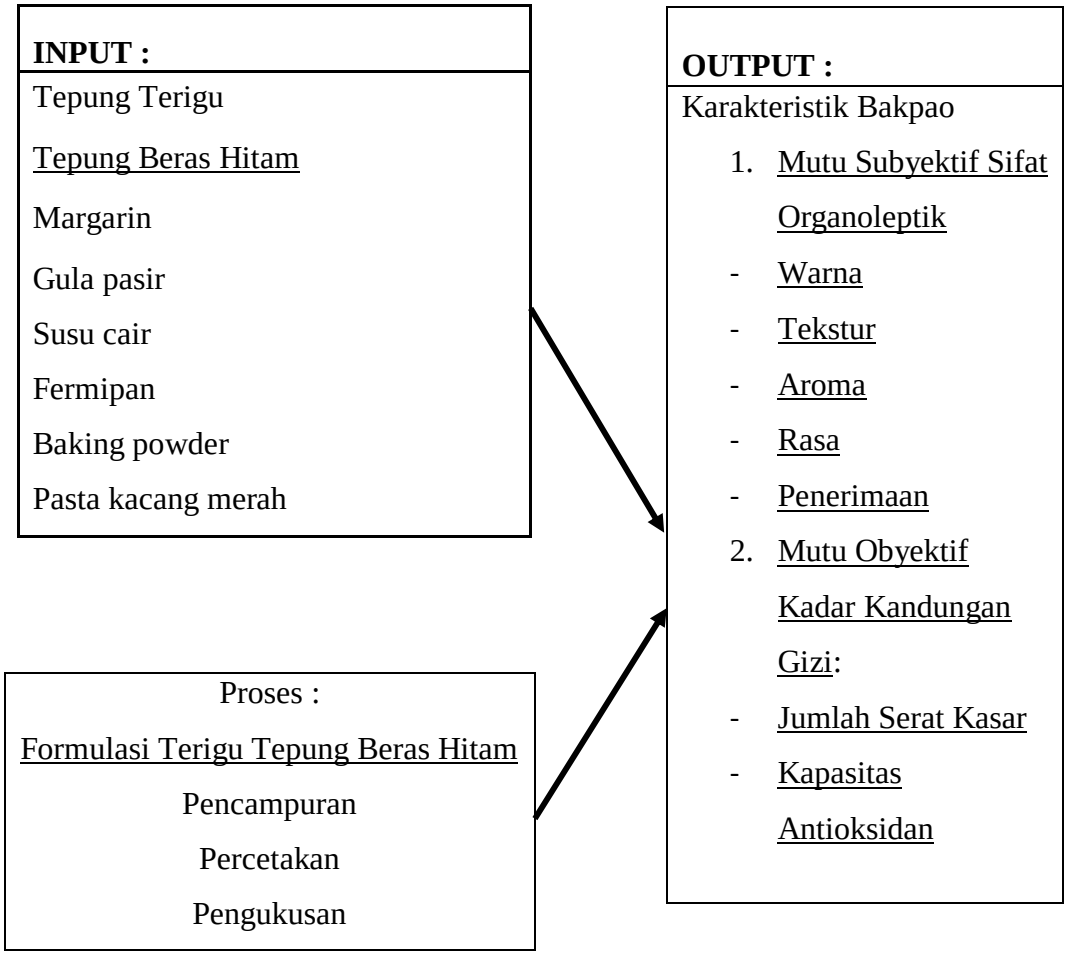
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 4. Kerangka Konsep

Keterangan:

Yang digaris bawahi yang diteliti

Penjelasan:

Dari Kerangka Konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik bakpao dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti konsentrasi tepung terigu, tepung beras hitam, mentega, gula pasir, susu cair, fermipan, baking powder dan pasta kacang merah. Untuk menghasilkan bakpao, dilakukan dengan proses yaitu

pengolahan. Selama proses pengolahan, bakpao dipengaruhi oleh beberapa tahap pengolahannya seperti rasio formulasi terigu dengan tepung beras hitam danselama pengulenan adonan harus benar-benar kalis agar bakpao yang dihasilkan dapat mengembang sempurna.

Pencampuran bahan dengan dimasukkannya campuran terigu dan tepung beras hitam sesuai dengan perlakukan (5%, 10%, 15%, 20%, 25%). Perbandingan antara pemberian terigu dengan tepung beras hitam sangat berpengaruh terhadap hasil dari bakpao. Semakin banyak tepung beras hitam yang digunakan maka tekstur bakpao yang dihasilkan akan semakin keras tetapi kadar seratnya akan semakin tinggi.

Dari bakpao yang akan dihasilkan, bakpao yang akan diuji oleh panelis dengan sifat sensorisnya seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hal ini tentu saja dipengaruhi oleh konsentrasi penggantian tepung terigu dengan tepung beras hitam. Substitusi komposisi antara tepung terigu dengan tepung beras hitam pada bakpao mempengaruhi kandungan kimia seperti kadar serat pangan, dan aktivitas antioksidan.

B. Variabel Penelitian

Variabel bebas (*independent)* dalam penelitian ini adalah substitusi tepung terigudengan tepung beras hitam dalam pembuatan bakpao.

Variabel terikat (*dependent)* dalam penelitian ini adalah:

1. Sifat organoleptik, meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur.
2. Kadar serat kasar dan kapasitas antioksidan.

C. Definisi Operasional Variabel

Tabel 5. Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1.	Substitusi TepungTerigu dengan Tepung Beras Hitam	Pembuatan bakpao yang disubstitusikan dengan tepung beras hitam dengan perlakuan substitusi tepung beras hitam sebanyak 5%, 10%, 15%, 20%, 25%.	Persentase penambahan tepung beras hitam dihitung berdasarkan jumlah total terigu yang digunakan.	Ordinal
2.	Karakteristik Bakpao			
	Sifat Subjektif			
	Uji Organoleptik (Rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan).	Uji organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji kesukaan terhadap bakpao yang telah disubstitusikan dengan tepung beras hitam dengan metode Uji Hedonik.	Interval
	Sifat Objektif			
	Kadar Serat Kasar	Kandungan jumlah serat kasar dalam bakpao	TKPI	Rasio dengan satuan gram
	Kapasitas Antioksidan	Uji untuk melihat kapasitas ekstrak antioksidan dalam menangkap radikal bebas.	Uji DPPH	Rasio dengan satuan %

D. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras hitam terhadap karakteristik bakpao.