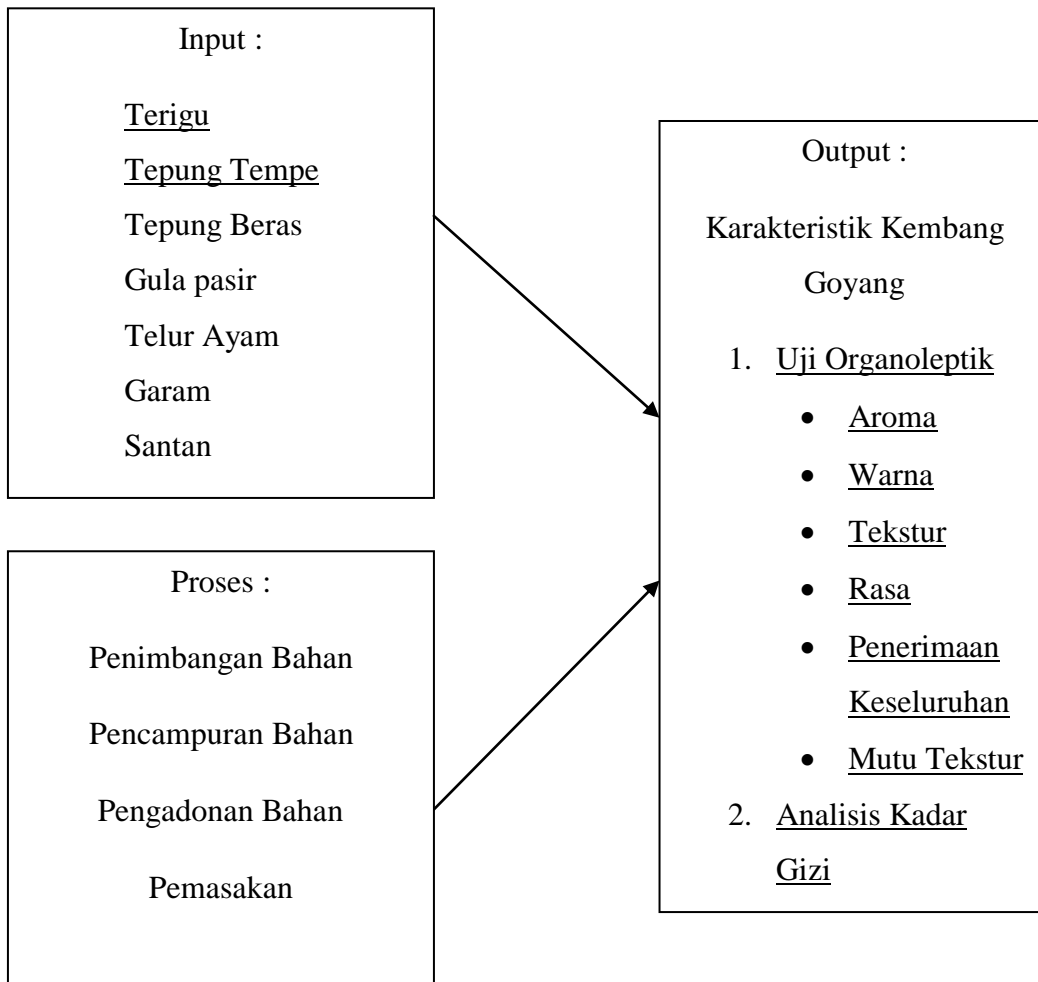


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

Yang bergaris bawah diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik kembang goyang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain yaitu konsentrasi tepung terigu, tepung tempe, tepung beras, gula pasir, santan, dan telur ayam. Pada proses pembuatan kue kembang goyang diperlukan beberapa tahap yang diawali dengan penimbangan bahan, pencampuran bahan, pengadonan bahan dan pemasakan. Perbandingan antara pemberian tepung terigu dengan tepung tempe berpengaruh terhadap kue kembang goyang yang dihasilkan. Semakin banyak tepung yang digunakan maka kue kembang goyang yang dihasilkan akan semakin keras dan kadar protein semakin tinggi. Kue kembang goyang dari tepung tempe yang dihasilkan dilakukan pengujian mutu dengan uji organoleptik berupa aroma, warna, rasa, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan dan dilakukan analisis uji kadar gizi menggunakan DKBM. Kue kembang goyang substitusi tepung tempe ini diharapkan dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan lokal yang dimanfaatkan di masyarakat untuk dijadikan produk makanan.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Identifikasi Variabel

- a. Variabel Independent : Substitusi Tepung Tempe
- b. Variabel Dependent : Karakteristik Kue Kembang Goyang

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 4.

Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Substitusi Tepung Tempe	Pembuatan kembang goyang yang disubstitusikan dengan tepung tempe dengan perlakuan berbeda yaitu 5 % , 10 % , 15 % , 20 % , 25 %.	Dilakukan dengan 5 perlakuan dan 3 kali pengulangan.	Rasio
2	Karakteristik Kue Kembang Goyang			
	Sifat Subyektif Uji Organoleptik (Rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan)	Uji organoleptik adalah pengujian berdasarkan pada proses penginderaan.	Uji organoleptik diperoleh menggunakan 20 orang panelis dengan melakukan uji kesukaan terhadap kue kembang goyang yang telah disubstitusikan dengan tepung tempe dengan metode Uji Hedonik.	Interval
	Sifat Obyektif Uji Kadar Gizi (Protein, Karbohidrat, Lemak)	Uji kadar gizi adalah metode analisis menggunakan DKBM untuk mengidentifikasi kandungan nutrisi pada bahan pangan.	Uji kadar gizi tidak bisa dilakukan di laboratorium karena adanya pandemi covid-19 dan hanya dilakukan dengan menggunakan analisis DKBM.	Rasio

C. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue kembang goyang.