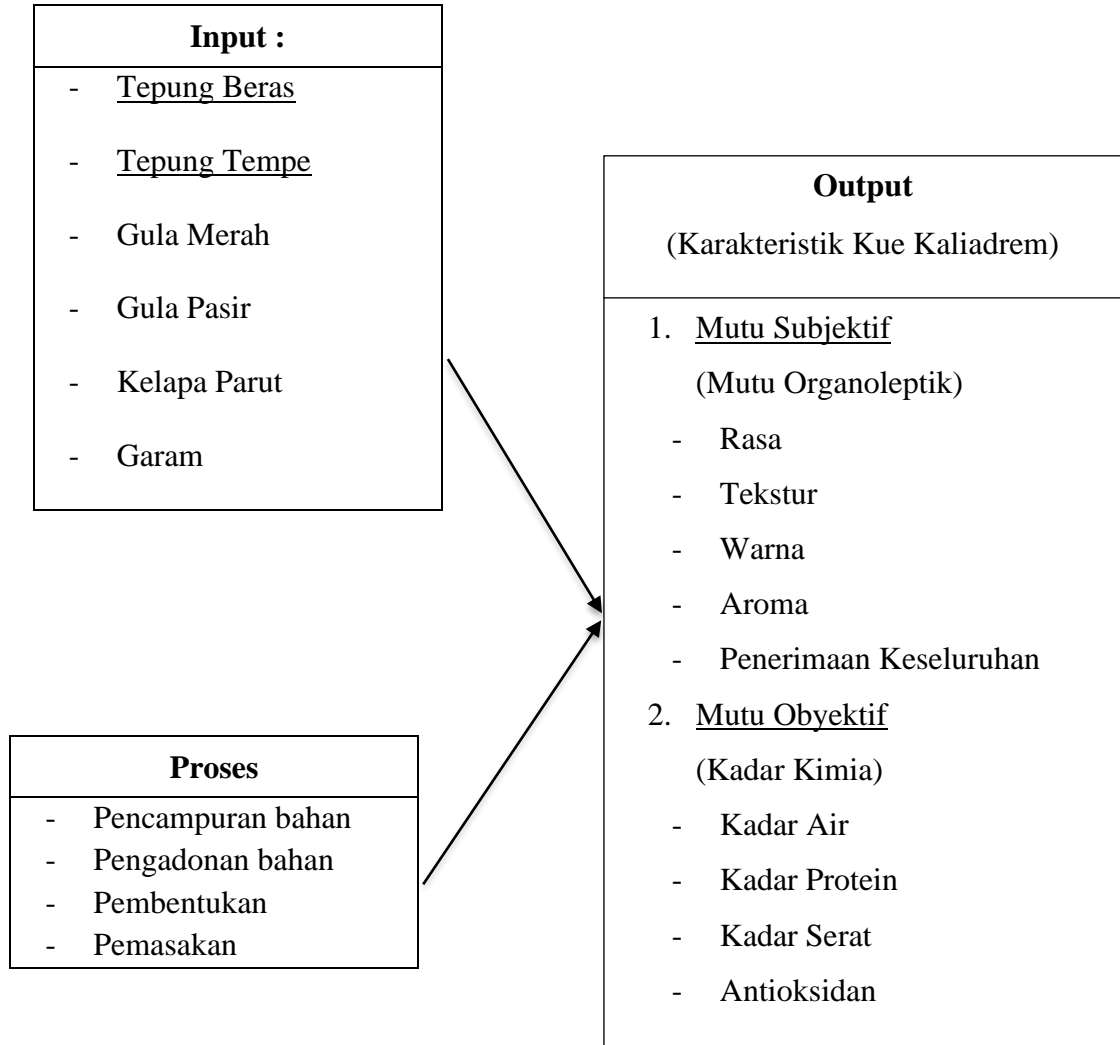


BAB III

KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

A. Kerangka Konsep



Gambar 7. Kerangka Konsep

Keterangan : Yang Bergaris Bawah Adalah Yang Diteliti

Dari kerangka konsep di atas dapat dilihat bahwa karakteristik dari kue kaliadrem dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain konsentrasi tepung beras, tepung tempe, gula merah, gula pasir, kelapa parut, dan garam. Pada proses pembuatan kue kaliadrem ini diperlukan beberapa tahap yang diawali dengan

pencampuran bahan seperti tepung beras, tepung tempe, gula merah, gula pasir, kelapa parut, dan garam. Selanjutnya proses pengadonan bahan, setelah bahan yang dicampur menjadi adonan yang halus dan lumpat lalu dibentuk segitiga kemudian dilubangi menggunakan jari merupakan bentuk kue kaliadrem pada umumnya di Bali dan diatas permukaan adonan ditaburi dengan biji wijen. Selanjutnya proses yang terakhir yaitu pemasakan, dimana setelah adonan dibentuk kemudian digoreng sampai matang. Kue kaliadrem dari tepung tempe yang dihasilkan dilakukan pengujian mutu subjektif (organoleptik) berupa rasa, tekstur, warna, aroma dan penerimaan secara keseluruhan serta dilakukan analisis untuk mutu obyektif dengan pengujian kadar zat gizi yang diperoleh dengan analisis proximate (kadar air, kapasitas antioksidan, kadar protein, dan kadar serat). Kue kaliadrem yang dihasilkan diharapkan dapat digunakan sebagai alternative bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk dijadikan produk makanan salah satunya makanan fungsional tradisional.

B. Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

- Variable Independent : Substitusi Tepung Tempe
- Variable Dependent : Karakteristik Kue Kaliadrem

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 5.
Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1.	Substitusi Tepung Tempe	Pembuatan kue kaliadrem yang disubstitusikan dengan tepung tempe dengan perlakuan substitusi tepung tempe sebanyak, 10%, 20%, 30%, 40% dan 50%	Penimbangan jumlah tepung tempe menggunakan timbangan digital. Persentase penambahan tepung tempe dihitung berdasarkan jumlah total tepung beras yang digunakan.	Rasio
2.	<p>Karakteristik Kaliadrem</p> <p>a. Mutu Subjektif</p> <p>b. Mutu Objektif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kadar Air 	<p>Mutu subjektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kadar air merupakan presentase air yang ada dalam kue kaliadrem 	<p>Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap kue kaliadrem yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonic</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kadar air diperoleh menggunakan metode pengeringan (Thermogravimetri) 	Interval

	<ul style="list-style-type: none"> - Kadar Protein - Kadar Serat - Kapasitas Antioksidan 	<ul style="list-style-type: none"> - Kadar protein merupakan presentase protein yang ada dalam kue kaliadrem - Kadar serat merupakan presentase serat yang ada dalam kue kaliadrem - Kapasitas antioksidan merupakan kandungan antioksidan yang ada dalam kue kaliadrem 	<ul style="list-style-type: none"> - Kadar protein diperoleh dengan analisi Kjeldahl - Kadar serat diperoleh dengan metode uji serat - Kapasitas antioksidan diperoleh dengan menggunakan metode uji DPPH 	Rasio
--	---	--	--	-------

C. Hipotesis

Adapun hipotesis dari penelitian ini yaitu ada pengaruh substitusi tepung tempe terhadap karakteristik kue kaliadrem.