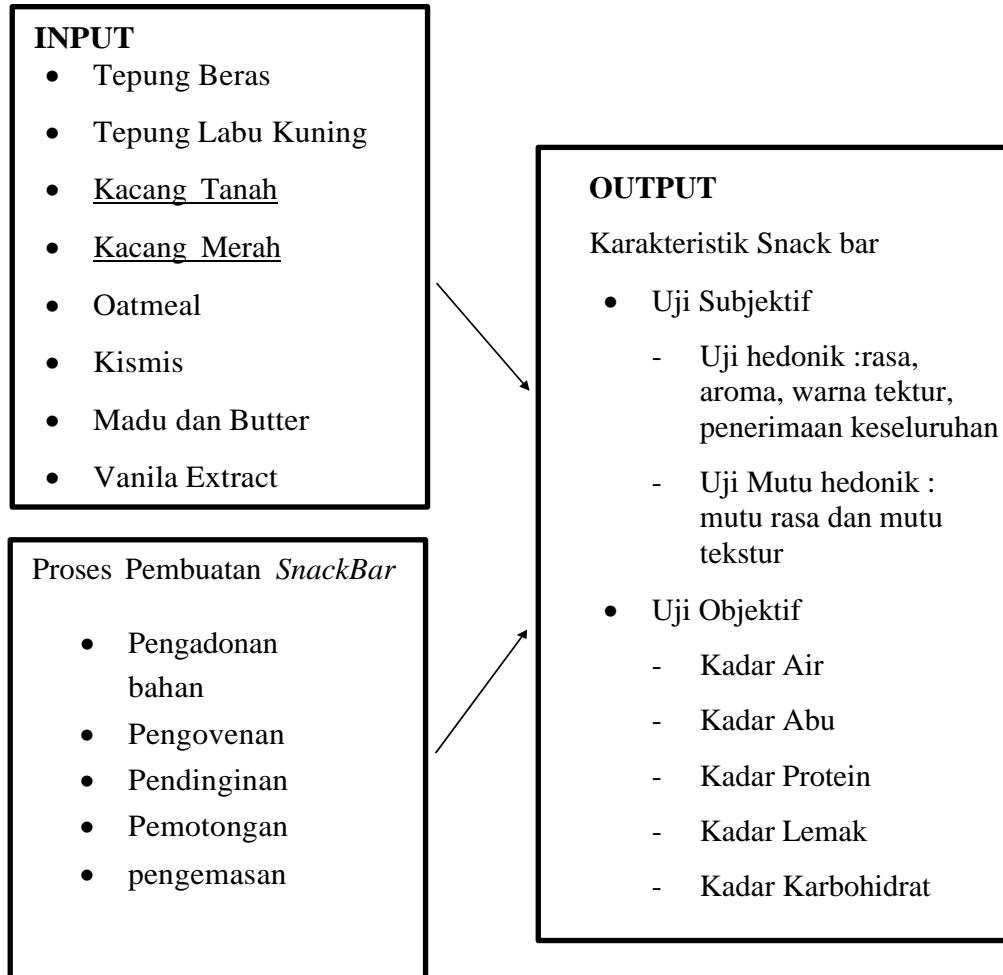


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :
yang digaris bawah diteliti

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik snack bar dipengaruhi beberapa faktor seperti konsentrasi komposit tepung beras, tepung labu kuning, kacang tanah, kacang merah, oats, kismis, madu, butter, vanila extract, dan juga dipengaruhi oleh proses pengolahan pembuatan snack bar. Dari snack bar yang dihasilkan akan diuji oleh panelis dengan sifat sensorisnya seperti warna, aroma, tekstur dan rasa. Perbandingan komposisi kacang merah dan kacang tanah pada pembuatan snack bar akan mempengaruhi nilai gizi terutama pada energi, protein, lemak, karbohidrat.

B. Variabel Penelitian

- Variabel bebas (*independent*) dalam penelitian ini adalah rasio kacang merah dan kacang tanah pada pembuatan snack bar.
- Variabel terikat (*dependent*) dalam penelitian adalah karakteristik snack bar meliputi sifat organoleptik dan nilai gizi snack bar

C. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	Substitusi, kacang tanah dan kacang merah	Pembuatan <i>snack bar</i> dengan penambahan kacang tanah dan kacang merah sesuai dengan standar SNI yang telah ditetapkan (SNI 01-2886-1992).	Menghitung nilai gizi <i>snack bar</i> dengan substitusi, kacang tanah dan kacang merah untuk satu porsi sesuai dengan standar sni .	Rasio
2	Sifat subjektif (warna, aroma, tekstur, rasa)	Uji organoleptik adalah pengujian berdasarkan pada proses pengindraan.	Diperoleh dengan melakukan uji hedonik dan mutu hedonik	Rasio
3	Sifat Objektif (protein, lemak, karbohidrat, kadar air dan kadar abu)	Presentase kandungan yang terdapat pada <i>snack bar</i> berdasarkan uji analisis proksimat.	Diperoleh dengan melakukan uji analisis proksimat.	Rasio

D. Hipotesis Penelitian

- Ada pengaruh substitusi kacang tanah dan kacang merah terhadap karakteristik snack bar.