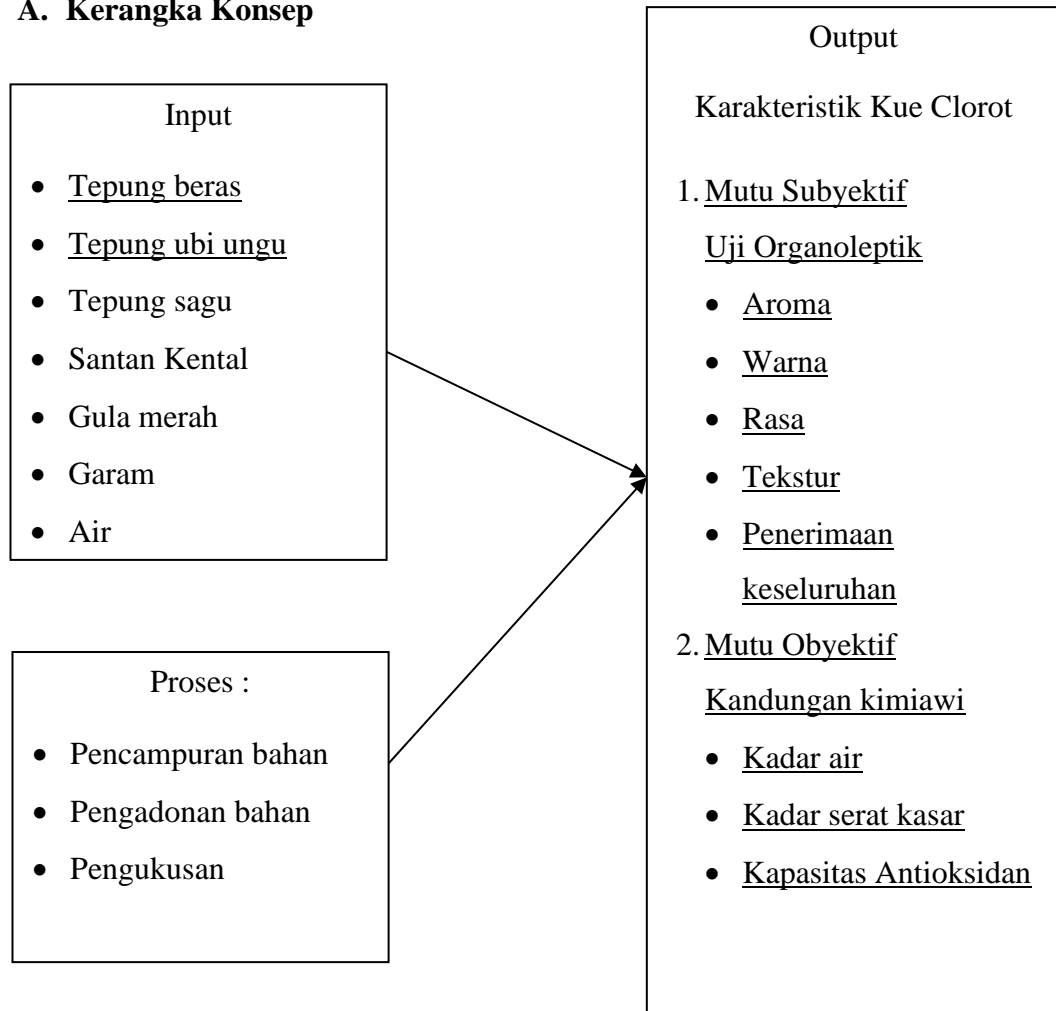


## BAB III

### KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

Yang bergaris bawah diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari kue clorot dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain konsentrasi tepung beras, tepung ubi ungu, tepung sagu, santan kental, gula merah, garam. Pada proses pembuatan kue clorot ini diperlukan beberapa tahap yang diawali dengan pengenceran air dengan santan kental dengan rasio 1 : 1, lalu melakukan pemanasan pada santan cair dengan menambahkan gula merah serta garam hingga larut, dilanjutkan dengan substitusi tepung beras dengan tepung ubi ungu dan tepung sagu yang ditambahkan pada santan yang sudah dipanaskan sehingga mendapatkan adonan cair. Masukkan adonan kedalam janur lalu kukus hingga kue clorot matang.

Kue clorot tepung ubi ungu yang dihasilkan dihitung nilai gizi per prosinya lalu dilakukan pengujian mutu subyektif (organoleptik) berupa aroma, warna, rasa, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan serta dilakukan analisis untuk mutu obyektif dengan pengujian kadar air, kadar serat kasar dan kapasitas antioksidan. Kue clorot yang dihasilkan diharapkan dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan lokal yang dimanfaatkan untuk dijadikan produk makanan salah satunya jajanan tradisional ini.

## **B. Variabel dan Definisi Operasional**

### **1. Variabel**

- a. Variabel Independen : Substitusi tepung ubi ungu
- b. Variabel Dependen : Karakteristik kue clorot tepung ubi ungu

## 2. Definisi Operasional

Tabel 5.  
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara pengukuran	Skala
1	Substitusi Tepung Ubi Ungu	Pembuatan kue clorot substitusi tepung beras dengan tepung ubi ungu dengan perlakuan substitusi tepung ubi ungu sebanyak 5%, 10%, 15%, 20% dan 25%	Persentase penambahan tepung ubi ungu dihitung berdasarkan jumlah total tepung beras yang digunakan	Ordinal
2	Karakteristik Kue Clorot			
	<b>Sifat Subyektif</b>			
	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 kue clorot yang telah disubstitusikan dengan tepung ubi ungu dengan metode Uji Hedonik	Interval
	<b>Sifat Obyektif</b>			
	Kadar Air	Persentase kandungan air yang ada di dalam kue clorot	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode oven	Rasio
	Kadar Serat Kasar	Kadar serat merupakan persentase kandungan serat yang terdapat pada kue clorot	Kadar serat diperoleh melalui metode penentuan serat kasar	Rasio
	Kapasitas Antioksidan	Kapasitas antioksidan merupakan kandungan antioksidan yang ada dalam kue clorot	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode <i>Spektrofotometer</i>	Rasio

### **C. Hipotesis Penelitian**

Ada pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung ubi ungu terhadap karakteristik kue clorot.