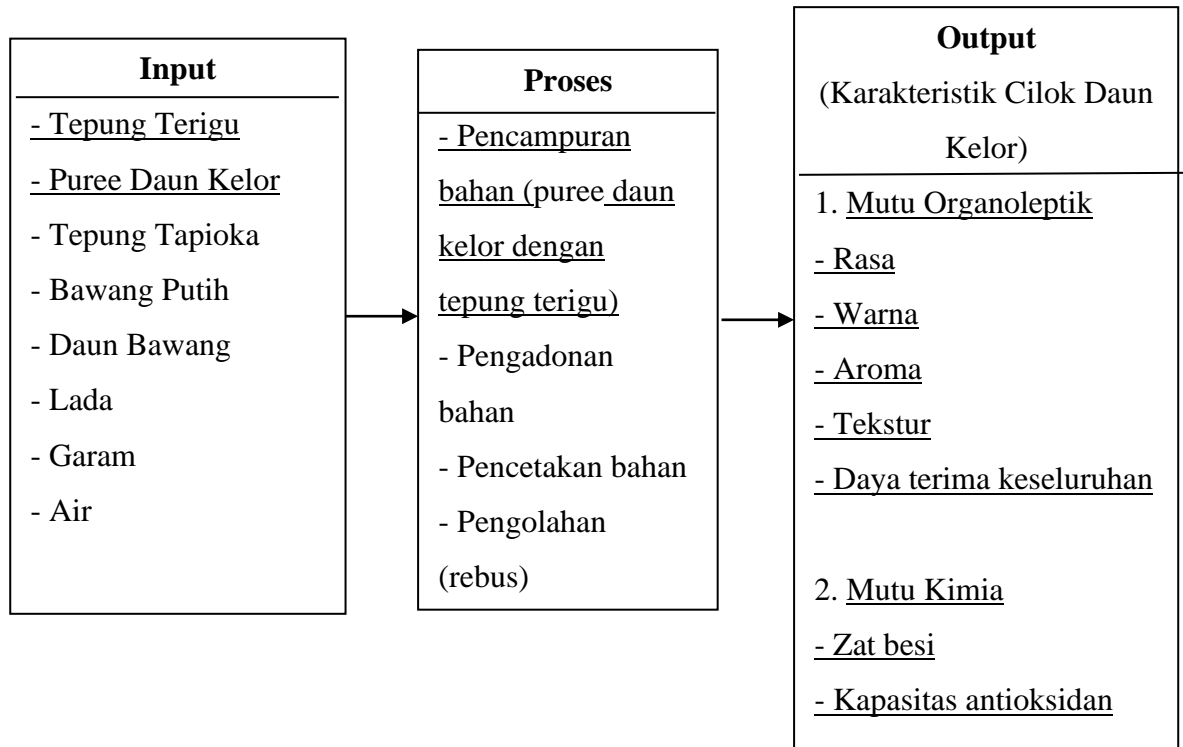


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 3.

Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

_____ : yang digaris bawah adalah yang diteliti.

Penjelasan :

Bahan utama dalam pembuatan cilok ini adalah tepung terigu dan tepung tapioka. Bahan tambahan yang digunakan untuk meningkatkan kandungan nilai gizi cilok adalah daun kelor. Daun kelor ini akan dijadikan puree kemudian dicampurkan dengan tepung terigu dan tepung tapioka. Daun kelor digunakan

untuk meningkatkan kandungan zat besi (Fe). Kelor memiliki kandungan gizi yang baik yaitu zat besi (Fe), dalam 100 gram kelor mengandung protein 5,1 gram dan zat besi 6 mg.

Dalam proses pembuatan cilok menggunakan tepung tapioka halus, tepung tapioka digunakan agar menjadi bahan pengental dan bahan pengikat sehingga tekstur cilok kenyal. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu protein sedang, tepung terigu ini berguna untuk membentuk adonan dan mengikat bahan lainnya. Bahan pendukung dalam pembuatan cilok kelor ini adalah bawang putih, daun bawang, lada, garam dan air.

Bawang putih pada pembuatan cilok digunakan sebagai penambah aroma serta untuk meningkatkan cita rasa produk sehingga meningkatkan selera makan serta untuk meningkatkan daya awet bahan makanan. Lada digunakan sebagai penyedap masakan dan memperpanjang daya awet makanan. Daun bawang digunakan sebagai peningkat aroma pada pembuatan cilok. Penggunaan garam dalam pembuatan cilok adalah untuk memperbaiki cita rasa, pengikat air, pengawet dan menghambat pertumbuhan mikroba.

Karakteristik cilok dapat dilihat dari mutu subjektif (organoleptik) seperti rasa, warna, aroma, tekstur atau kekenyalan dan penerimaan keseluruhan serta mutu objektif yaitu zat besi (Fe) dan kapasitas antioksidan. Penggunaan daun kelor yang diolah menjadi puree daun kelor dalam pembuatan cilok ini tentunya akan meningkatkan kandungan nilai gizi dan mengubah mutu subjektif dan objektif. Cilok dengan substitusi puree daun kelor ini dibuat sebagai olahan bahan pangan yang bermanfaat.

B. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas (Independen) : Substitusi puree daun kelor
2. Variabel Terikat (Dependen) : Karakteristik cilok daun kelor

C. Definisi Operasional Variabel

Tabel 9.

Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Substitusi puree daun kelor	Substitusi puree daun kelor pada pembuatan cilok bertujuan untuk menambah kandungan nilai gizi yaitu khususnya zat besi (Fe). Adapun substitusi puree daun kelor per porsi dibedakan masing – masing yaitu sebanyak 2,5%, 5%, 7,5%, 10%, 12,5%	Penimbangan puree daun kelor menggunakan timbangan digital dihitung berdasarkan jumlah total tepung terigu	Rasio
2	Karakteristik cilok	Mutu subjektif cilok ditentukan dengan menggunakan uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima keseluruhan	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap cilok yaitu uji kesukaan dengan menggunakan metode uji hedonik	Ordinal
	Mutu objektif - Zat Besi (Fe)	Kadar zat besi (Fe) merupakan presentase zat besi (Fe) yang ada pada cilok	Kadar zat besi (Fe) diperoleh menggunakan uji SSA (Spektrofotometer Serapan Atom)	Rasio

- Kapasitas antioksidan	Uji kapasitas antioksidan pada hasil jadi cilok daun kelor bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan pada cilok daun kelor yg terbaik.	Pengujian aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH berfungsi untuk mengukur elektron tunggal seperti aktivitas transfer	Rasio
-------------------------	---	---	-------

D. Hipotesis

Adapun hipotesis pada penelitian ini adalah ada pengaruh substitusi puree daun kelor terhadap karakteristik cilok