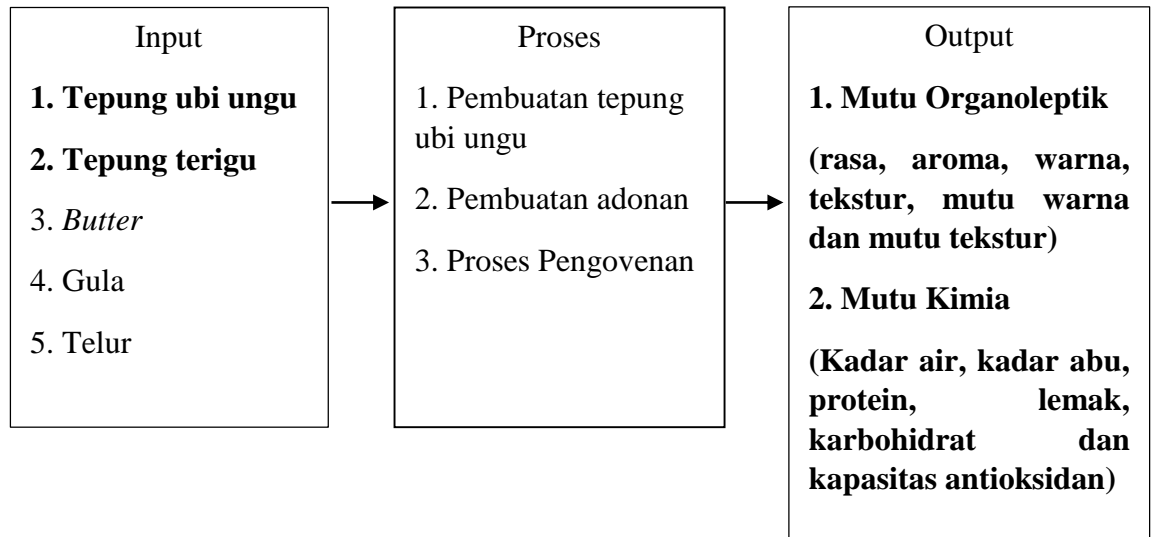


## BAB III

### KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

Keterangan :

Dicetak tebal : diteliti

Penjelasan :

Karakteristik dari butter cake tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya tepung ubi ungu, tepung terigu, butter, gula dan telur. Pada proses pembuatan butter cake ubi ungu ada beberapa tahap yaitu tahap pembuatan tepung ubi ungu, ubi ungu yang tepat dijadikan tepung yaitu ubi ungu yang dalam keadaan bersih dan tidak busuk. Setelah dilakukan proses pembuatan tepung ubi ungu kemudian dilanjutkan dengan mempersiapkan bahan lainnya untuk dibuat adonan seperti tepung terigu, butter, gula dan telur. Kemudian dilanjutkan dengan pembuatan adonan dan pengovenan. Proses pembuatan butter cake dipengaruhi oleh perbandingan antara tepung terigu dengan tepung ubi ungu (substitusi) yang

dapat mempengaruhi butter cake yang dihasilkan. Tepung ubi ungu dapat berpengaruh terhadap tekstur, rasa, aroma, dan warna.

Karakteristik *Butter Cake* dapat dilihat dari mutu subjektif (organoleptik) seperti rasa, aroma, warna, tekstur, mutu warna, mutu tekstur dan penerimaan secara keseluruhan, mutu objektif yaitu kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat dan kapasitas antioksidan pada *Butter Cake*. Penggunaan ubi yang diolah menjadi tepung ubi ungu dalam pembuatan *butter cake* tentunya akan meningkatkan kandungan gizi dan mengubah mutu subjektif dan objektif.

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

### 1. Variabel

- a) Variabel modifikasi : Substitusi tepung ubi ungu
- b) Variabel keluaran : Karakteristik *butter cake*

## 2. Definisi Operasional

Adapun definisi oprasional yang akan dikaji dalam penelitian ini seperti pada

Tabel 8

**Tabel 8**  
**Variabel dan Definisi Operasional**

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Persentase substitusi tepung ubi ungu	Pembuatan <i>butter cake</i> dengan persentase penggunaan tepung ubi ungu masing-masing perlakuan berbeda-beda yaitu 50%, 60%, 70%, 80%,	Persentase substitusi tepung ubi ungu yang diukur berdasarkan komposisi bahan dalam satu resep pembuatan <i>butter cake</i>	Rasio
2	Karakteristik <i>butter cake</i> (mutu subjektif)	Uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap <i>butter cake</i> yaitu pada uji kesukaan dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik	Interval
3	Mutu objektif	Kapasitas antioksidan merupakan antioksidan yang ada pada <i>butter cake</i>	Kadar antioksidan diperoleh dengan menggunakan uji DPPH (mg/L GAEAC)	Rasio
	Uji proksimat	a. Kadar air merupakan persentase air yang ada pada <i>butter cake</i> b. Kadar abu merupakan persentase abu yang ada pada <i>butter cake</i> c. Kadar protein adalah jumlah kandungan protein pada <i>butter cake</i> d. Kadar lemak adalah jumlah kandungan lemak pada <i>butter cake</i> e. Kadar karbohidrat adalah jumlah kandungan karbohidrat pada <i>butter cake</i>	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode oven (%) Kadar abu diperoleh dengan metode gravimetric (% bb) Kadar protein diperoleh dengan metode kjeldahl (% bb) Kadar lemak diperoleh dengan metode soxhlet (% bb) Kadar karbohidrat diperoleh dengan metode <i>by difference</i> (% bb)	Rasio

### **C. Hipotesis Penelitian**

Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu (*Ipomoea Batatas*) terhadap karakteristik *butter cake*