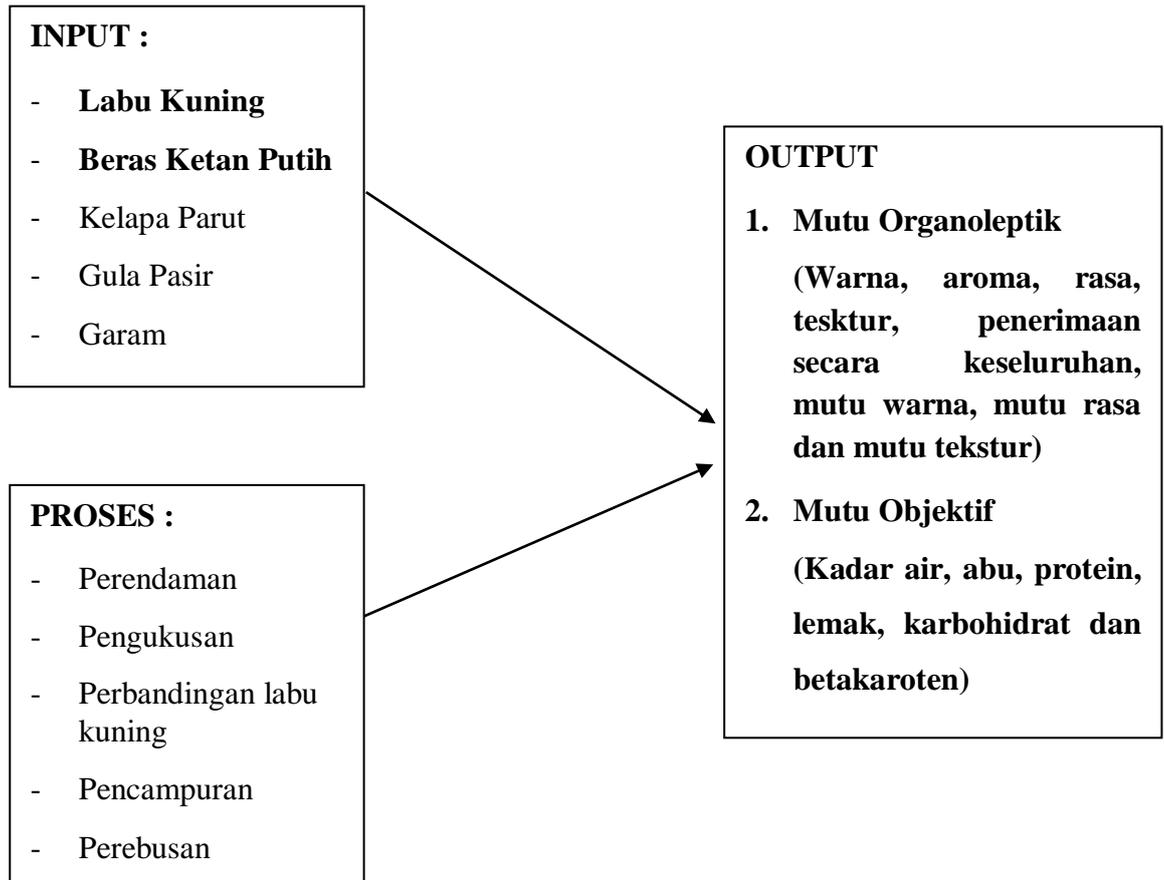


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Adapun kerangka konsep yang dikaji dalam penelitian ini seperti pada gambar 1.



Gambar 1
Kerangka Konsep

Keterangan :

Dicetak Tebal = diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa mutu kue bantal dipengaruhi beberapa faktor seperti substitusi labu kuning, beras ketan putih, kelapa parut, gula pasir, dan garam. Untuk menghasilkan kue bantal pada substitusi beras ketan dengan substitusi labu kuning, diperlukan 5 tahapan proses yaitu perendaman, pengukusan, perbandingan labu kuning, pencampuran adonan dan perebusan. Dari kue bantal yang dihasilkan, diuji oleh panelis sifat sensorisnya seperti warna, tekstur, rasa, aroma, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna, mutu rasa dan mutu tekstur. Hal ini tentu saja dipengaruhi oleh konsentrasi perbandingan labu kuning yang diformulasikan. Perbandingan komposisi labu kuning yang diformulasikan pada pembuatan kue bantal akan mempengaruhi mutu objektif seperti kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan kadar beta karoten.

Mutu objektif dipengaruhi oleh komposisi labu yang akan digunakan. Semakin banyak labu yang digunakan maka pigmen warna oranye pada kue bantal akan semakin kuat. Labu kuning memiliki perbedaan kandungan beta karoten dengan tingkat kematangan yang berbeda, dimana kandungan beta karoten yang tertinggi terdapat pada buah labu kuning matang dibandingkan dengan buah labu kuning yang muda dan mengkal. Hal ini disebabkan karena kandungan klorofil pada buah yang sudah matang akan berkurang seiring dengan bertambahnya beta karoten, sedangkan buah yang mengkal dan muda masih banyak mengandung klorofil sehingga kandungan beta karotennya masih rendah.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

Variabel yang dikaji dalam penelitian ini ada dua yaitu variabel dependen adalah karakteristik kue bantal dan variabel independen adalah substitusi labu kuning.

2. Definisi Operasional

Adapun definisi operasional yang akan dikaji dalam penelitian ini seperti pada tabel 8.

Tabel 8
Variabel dan Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Substitusi labu kuning	Dalam pembuatan kue bantal, substitusi labu kuning masing – masing perlakuan berbeda – beda berat yaitu 10%, 20%, 30%, 40%, 50%	Pesentase labu kuning yang di ukur berdasarkan komposisi bahan dalam satu resep pembuatan kue bantal	Rasio
2	Karakteristik kue bantal mutu subjektif (organoleptik)	Mutu subjektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu rasa mutu warna dan mutu tekstur	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap kue bantal yaitu pada uji kesukaan dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik	Ordinal
	Mutu Objektif	Kadar air Kadar abu Kabar protein Kadar lemak Kadar karbohidrat Kadar beta karoten	Metode oven Metode penimbangan Metode kjeldahl Metode soxhlet Metode <i>by difference</i> Metode spektrofotometri	Rasio

C. Hipotesis Penelitian

Adapun hipotesis pada penelitian ini adalah ada pengaruh substitusi beras ketan dengan labu kuning terhadap karakteristik kue bantal.