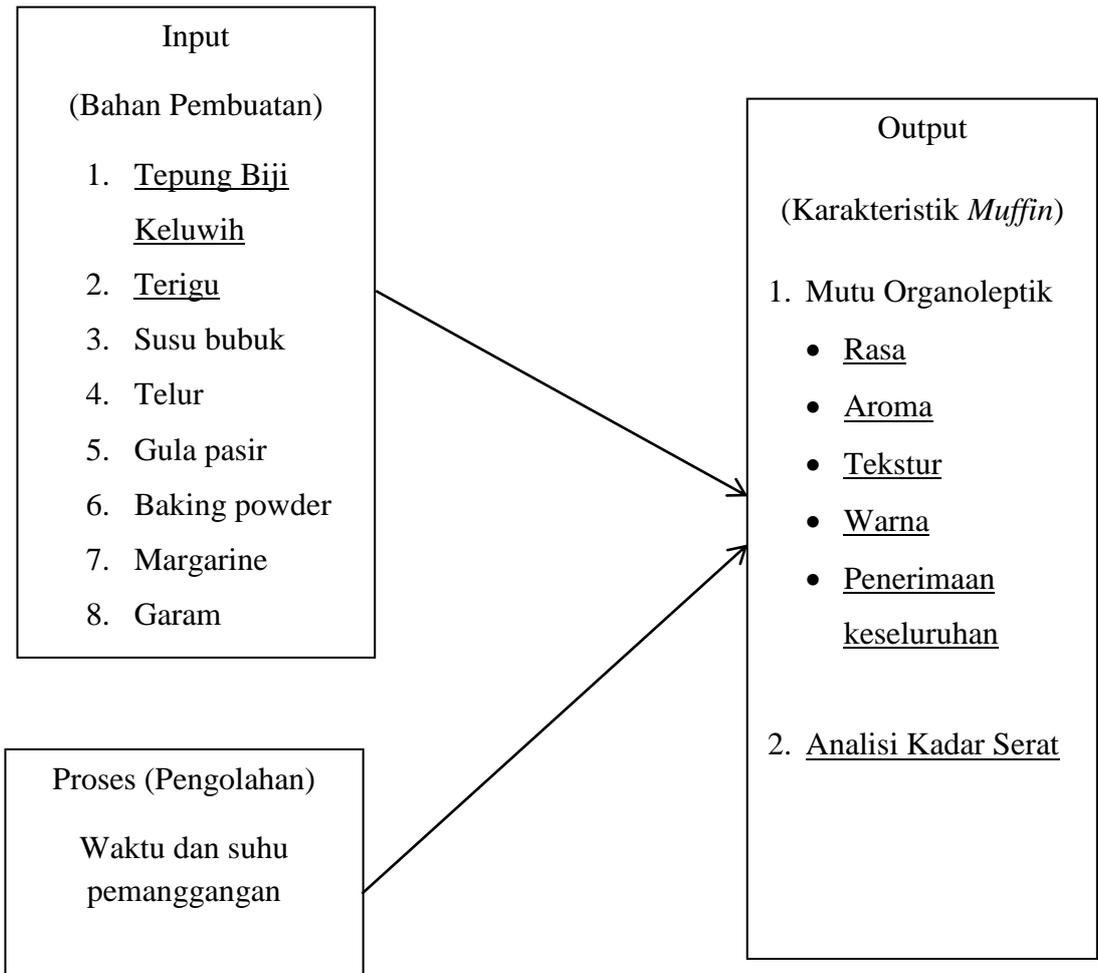


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL**

**A. Kerangka Konsep :**



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

Yang digaris bawah adalah yang diteliti.

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari *muffin* biji keluwih tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya konsentrasi tepung biji keluwih, terigu, susu bubuk, telur, gula pasir, baking powder, margarin, dan garam. Pada proses pembuatan *muffin* biji keluwih ada beberapa tahapan yaitu tahap pembuatan tepung biji keluwih dimana sebelum pembuatan tepung biji keluwih, dipilih biji keluwih yang tepat untuk dijadikan tepung biji keluwih. Biji keluwih yang tepat untuk dijadikan tepung adalah biji yang berasal dari buah keluwih yang masak dan buahnya tidak busuk. Setelah dilakukan pemilihan biji keluwih hingga menjadi tepung biji keluwih, selanjutnya dilakukan persiapan bahan *muffin* lainnya seperti terigu, susu bubuk, telur, gula pasir, baking powder, margarin dan garam. Setelah itu dilakukan pembuatan adonan *muffin* hingga pemanggangan dan menjadi *muffin* biji keluwih. Selama proses pembuatan *muffin* biji keluwih dipengaruhi oleh perbandingan antara terigu dan tepung biji keluwih (substitusi) yang dapat mempengaruhi *muffin* biji keluwih yang dihasilkan. Tepung biji keluwih dapat mempengaruhi tekstur, rasa dan warna permukaan pada *muffin* biji keluwih. Susu skim berfungsi untuk memberikan aroma dan memperbaiki tekstur. Pengaruh telur untuk memberikan tekstur *muffin* yang lembut dan sebagai sumber cairan. Pengaruh margarin untuk menghalangi terbentuknya gluten yang terbentuk pada saat proses pengadukan adonan *muffin* biji keluwih. Fungsi gula dalam proses pembuatan *muffin* selain sebagai pemberi rasa manis, gula berkontribusi pada kelembutan, warna, dan retensi kelembaban. Sukrosa mempengaruhi

kelembutan dengan menghambat hidrasi dari protein tepung dan gelatinisasi pati. Gula bersifat higroskopis dan mempertahankan kesegaran. Selain itu faktor yang mempengaruhi karakteristik *muffin* biji keluwih yaitu waktu dan suhu pada saat proses pemanggangan. Karena jika lama atau cepat waktunya dalam pemanggangan akan mempengaruhi karakteristik *muffin* yang dihasilkan. Begitu pula dengan suhu bila suhu terlalu rendah atau terlalu tinggi akan mempengaruhi karakteristik *muffin* yang dihasilkan. Namun dalam penelitian ini proses pemanggangan tidak diteliti.

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

### **1. Variabel Penelitian**

- a. Variabel independen : Tepung biji keluwih dan Terigu
- b. Variabel dependen : Karakteristik *muffin* biji keluwih

## 2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Tepung Biji Keluwih dan Terigu	<p>a. Tepung biji keluwih adalah biji keluwih yang telah mengalami penggilingan dengan dikeringkan terlebih dahulu dan menghasilkan partikel – partikel padat berbentuk butiran halus.</p> <p>b. Terigu terbuat dari biji gandum yang telah diolah melalui proses penggilingan hingga menghasilkan tepung.</p>	Substitusi tepung biji keluwih dan terigu pada 6 perlakuan yang berbeda.	Interval
2	Karakteristik <i>muffin</i> biji keluwih	Pengamatan karakteristik <i>muffin</i> biji keluwih menggunakan uji organoleptik terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, dan analisis kadar serat.	Menggunakan uji hedonik dengan 5 skala numerik dan 2 skala uji mutu hedonik	Nominal

### C. Hipotesa Penelitian

Ada pengaruh substitusi terigu dengan tepung biji keluwih terhadap karakteristik *muffin*