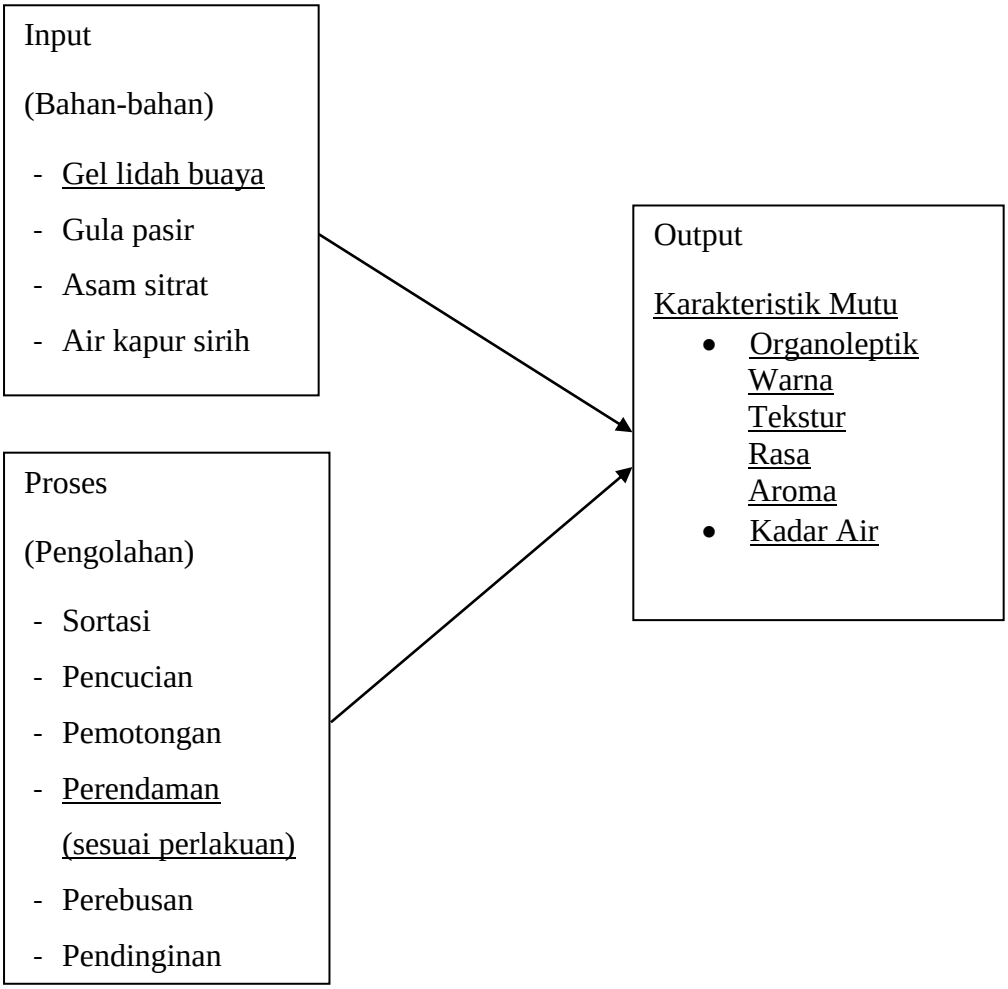
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Pengaruh perendaman lidah buaya terhdap mutu manisan lidah buaya

Variabel yang diteliti : _____ (digaris bawah)

Keterangan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa input yang meliputi bahan pembuatan manisan serta proses pengolahan akan mempengaruhi karakteristik mutu dari manisan lidah buaya secara langsung.

Gel lidah buaya yang mengandung lendir yang lengket dan berbau dapat dihilangkan dengan cara perendaman. Terdapat lima larutan yang akan digunakan dalam proses perendaman yaitu dengan air biasa, air suhu blanching (70°C), air mendidih (100°C), larutan asam sitrat, dan larutan kapur sirih selama 1 jam.

Perendaman dengan air suhu blanching, air mendidih, dan larutan asam dapat membuat bau tak sedap pada lidah buaya hilang sehingga akan sangat mempengaruhi mutu organoleptik dari segi aromanya. Sementara larutan kapur sirih dapat mempengaruhi tekstur manisan lidah buaya sehingga tekstur dari manisan lidah buaya tersebut akan menjadi lebih kenyal.

B. Definisi Operasional Variabel

1. Variabel

a. Variabel dependen : Jenis Larutan Perendaman Gel Lidah Buaya

b. Variable independen : Mutu Manisan Lidah Buaya

2. Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1.	Jenis Larutan Perendaman Gel Lidah Buaya	Perendaman merupakan suatu cara atau perlakuan yang dilakukan dengan berbagai jenis larutan selama 3-10 menit terhadap gel lidah buaya. 5 perlakuan terhadap gel lidah buaya : 1. Perendaman dengan air biasa selama 1 jam 2. Perendaman dengan air suhu blanching (70°C) selama 1 jam. 3. Perendaman dengan air mendidih (100°C) selama 1 jam. 4. Perendaman dengan larutan asam sitrat 0,2% selama 1 jam. 5. Perendaman dengan larutan kapur sirih 1% selama 1 jam.	Perlakuan dengan larutan perendaman yang berbeda.	Rasio
2.	Mutu Manisan Lidah Buaya	Pengamatan mutu manisan lidah buaya menggunakan uji organoleptik terhadap rasa, aroma, warna, tekstur dan analisis kadar air.	Menggunakan uji hedonik dengan 5 skala numerik dan 3 skala uji mutu hedonik (tekstur dan rasa), serta menggunakan metode pemanasan untuk menghitung kadar air manisan lidah buaya.	Interval

3. Hipotesis

Ho : tidak ada pengaruh perendaman gel lidah buaya terhadap mutu manisan lidah buaya.

Ha : ada pengaruh perendaman gel lidah buaya terhadap mutu manisan lidah buaya.