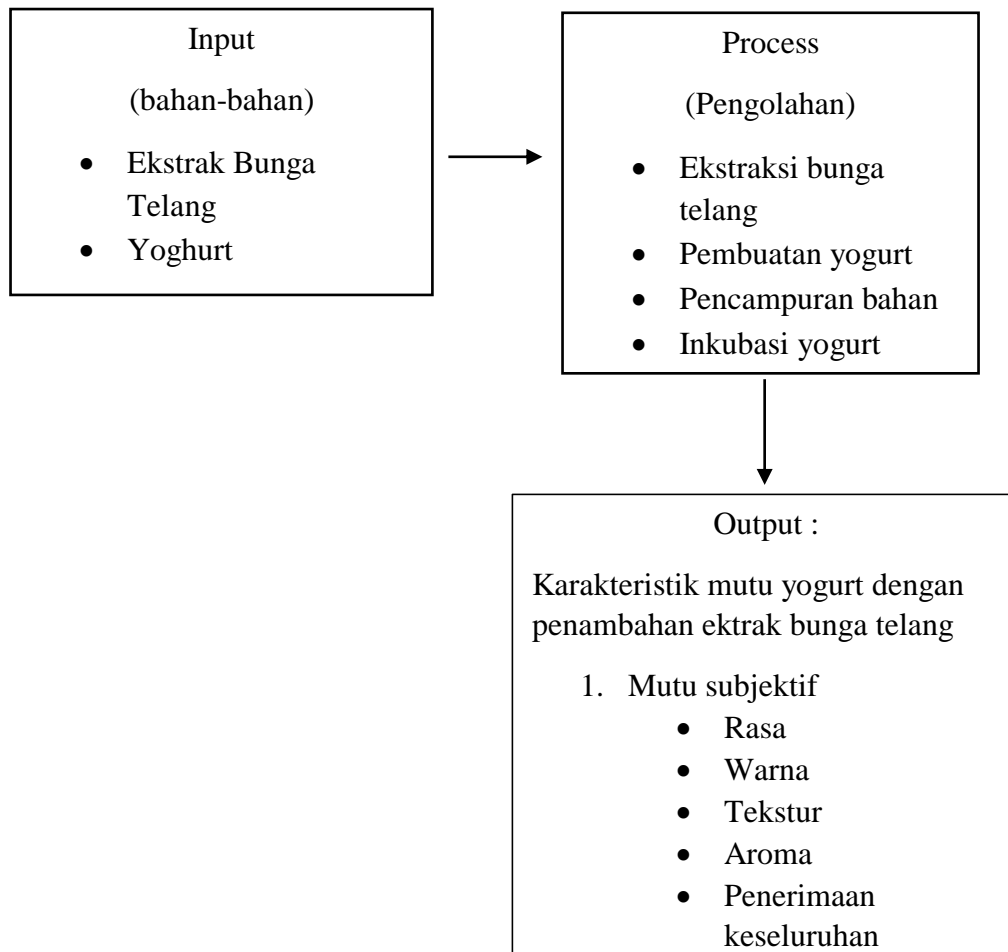


BAB III

KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik mutu dari yogurt dapat dipengaruhi oleh konsentrasi ekstrak bunga telang. Pada proses pembuatan yogurt ini diperlukan tahapan yang diawali dengan pengeringan bunga telang yang sudah dipetik lalu diekstraksi dengan larutan aquadest , dilanjutkan dengan pembuatan

yogurt dengan manual , lalu mencampurkan ekstrak bunga telang pada yogurt yang sudah didinginkan terlebih dahulu dan ditambahkan bibit yogurt, pada proses inkubasi dilakukan pada suhu ruangan selama 16 jam dan simpan pada kulkas.

Yogurt yang dihasilkan dilakukan pengujian mutu subjektif berupa aroma, warna, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan serta dilakukan analisis untuk mutu objektif dengan pengujian kadar antioksidan. Bunga telang (*Clitoria ternatea L*) mengandung pigmen antosianin dapat dijadikan sebagai alternatif pewarna alami yang menghasilkan warna biru keunguan. Pewarna alami digunakan dalam produk yogurt diharapkan dapat meningkatkan daya tarik konsumen, terhadap perubahan yogurt.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Bebas (*Independen*) :Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)
2. Variabel terikat (*Dependen*) : Karakteristik Mutu Yogurt

C. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2.
Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Pengukuram
1.	Ekstrak Bunga Telang	Bunga telang yang sebelumnya dikeringkan lalu dihaluskan hingga menjadi serbuk kemudian sampel direndam dengan larutan aquades	Persentase penambahan ekstrak bunga telang dengan jumlah total yogurt	Ordinal

2.	Mutu Organileptik	Cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran warna, aroma, rasa tekstur dan penerimaan keseluruhan	Uji hedonic dengan menggunakan 5 skala numerik	Interval
----	-------------------	---	--	----------
