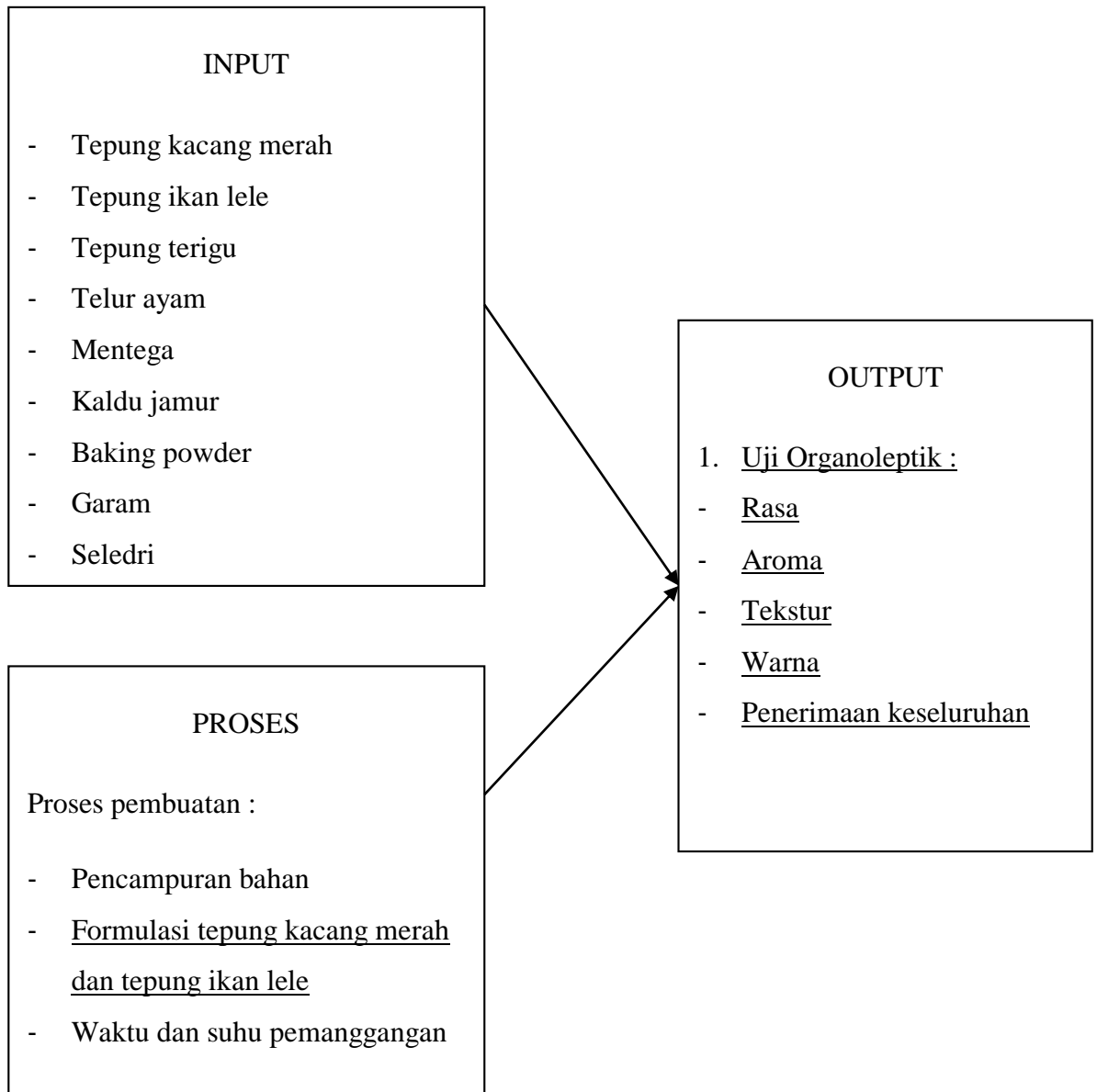


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1
Kerangka Konsep

Keterangan :

Yang bergaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Bahan utama pembuatan *egg drop cookies* adalah terigu, tepung kacang merah dan tepung ikan lele. Terigu yang digunakan dalam pembuatan *egg drop cookies* adalah terigu protein rendah. Terigu dengan kandungan protein rendah digunakan agar pengembangan adonan akibat gluten yang terbentuk tidak terjadi secara berlebihan (sifat gluten yang tidak begitu kuat) karena pada *egg drop cookies* bukan pengembangan adonan yang diperlukan seperti pada produksi roti. Bahan pendukung dalam pembuatan *egg drop cookies* adalah telur, garam, margarine, baking powder, kaldu jamur dan seledri. Penggunaan telur dalam membuat kue, atau cake, maka telur dapat membuat adonan mengembang. Garam dan kaldu jamur berfungsi untuk memberikan cita rasa yang gurih pada *egg drop cookies*. Margarin bisa digunakan untuk memberikan efek shortening sehingga memperbaiki struktur fisik seperti volume pengembangan, tekstur dan kelembutan, serta memperbaiki *flavor* pada *egg drop cookies*. Bahan pengembang (*baking powder*) adalah senyawa kimia yang apabila terurai akan menghasilkan gas dalam adonan sehingga *egg drop cookies* lebih mengembang saat di oven.

Karakteristik *egg drop cookies* dilihat berdasarkan mutu subyektif (organoleptik) berupa rasa, warna, tekstur, aroma dan penerimaan secara keseluruhan.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

- a. Variabel keluaran : karakteristik *egg drop cookies* meliputi rasa, warna, tekstur, aroma dan penerimaan secara keseluruhan serta kandungan gizi.

- b. Variabel modifikasi : formulasi tepung kacang merah dan tepung ikan lele P1 (5% : 20%), P2 (10% : 15%), P3 (15% : 10%), P4 (20% : 5%).
2. Definisi operasional

Tabel 1
Definisi operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	Karakteristik mutu <i>egg drop cookies</i>	Mutu sebyektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap <i>egg drop cookies</i> yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik.	Interval
2	Pengayaan (enrichment) tepung kacang merah dan tepung ikan lele	Pengayaan (enrichment) tepung kacang merah dan tepung ikan lele pada proses pembuatan <i>egg drop cookies</i> dengan formulasi tepung kacang merah dibedakan menjadi 5%, 10 %, 15%, 20% dan tepung ikan lele dibedakan menjadi 20%, 15%, 10%, 5%	Persentase pengayaan (enrichment) tepung kacang merah dan tepung ikan lele dihitung berdasarkan jumlah total terigu	Ordinal
3	Nilai gizi	Nilai gizi yang terdapat pada <i>egg drop cookies</i> yang meliputi energi, protein, lemak dan karbohidrat	Nilai gizi dihitung dengan menggunakan aplikasi nutri survey 2007	Rasio