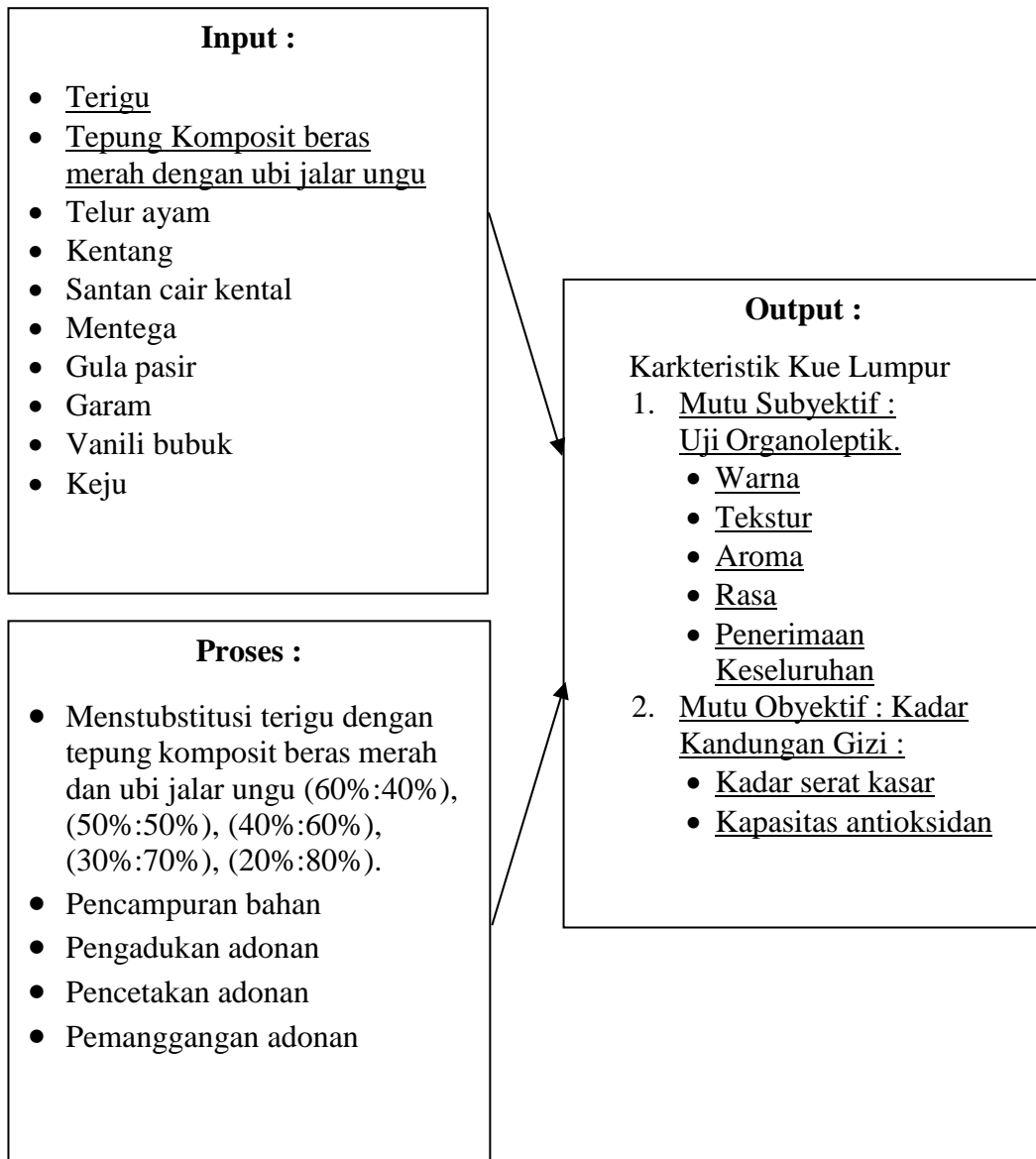


## BAB III

### KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian

#### Keterangan :

Yang bergaris bawah yang diteliti.

## **Penjelasan :**

Pada kerangka konsep diatas dapat diketahui bahwa karakteristik kue lumpur dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor – faktor yang mempengaruhi dapat berupa dari bahan – bahan yang digunakan dan perlakuan yang diberikan. Bahan – bahan yang digunakan diantaranya ialah terigu yang disubstitusi dengan komposit tepung beras merah dan tepung ubi jalar ungu, santan cair, margarine, telur ayam, kentang, gula pasir, garam, vanili, keju. Kemudian perlakuan yang diberikan ialah pencampuran semua bahan, pengadukan adonan, pencetakan adonan dan pemanggangan adonan.

Perbedaan perlakuan pemberian terigu dengan tepung komposit berpengaruh terhadap hasil dari kue lumpur. Dengan meningkatnya penggunaan tepung komposit ini menyebabkan tekstur kue lumpur menjadi sedikit lebih keras. Kemungkinan disebabkan karena kandungan serat yang terkandung pada beras merah dan ubi jalar ungu. Sehingga kue lumpur dengan penambahan tepungkomposit tertinggi tidak lagi sama persis dengan mutu karakteristik kue lumpur pada umumnya.

## **B. Variabel Penelitian**

### 1. Variabel bebas (*independent*)

Variabel bebas (*independent*) dalam penelitian ini adalah substitusi terigu dengan tepung komposit beras merah dan ubi jalar ungu terhadap kue lumpur.

### 2. Variabel terikat (*dependent*)

- a. Sifat organoleptik, meliputi: Warna, Rasa, Aroma, Tekstur, dan penerimaan keseluruhan.
- b. Kadar serat pangan, dan kapasitas antioksidan.

### C. Definisi Operasional

Tabel 12

Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1.	Substitusi terigu degan komposit tepung beras merah dan tepung ubi jalar ungu	<p>Pembuatan tepung komposit dari tepung berasmerah dan tepung ubi jalarungu diberikan perlakuan 1 : 1 atau (50% : 50%) dari total komposit tepung yang digunakan</p> <p>Pembuatan kue lumpur dilakukan dengan menstsubstitusikan terigu dengan tepung komposit beras merah dan ubi jalarungu dengan perlakuan berturut – turut sebanyak (60%:40%), (50%:50%), (40%:60%), (30%:70%), (20%:80%).</p>	<p>Persentase penambahan terigu dihitung berdasarkan jumlah total tepung komposit beras merah dan ubi jalar ungu yang digunakan</p>	Ordinal
<b>2. Karakteristik Kue Lumpur</b>				
<b>Sifat Subyektif</b>				
	Uji Organoleptik (Rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan).	Uji organoleptik dilakukan berdasarkan pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji kesukaan terhadap kue lumpur yang telah disubstitusikan dengan tepung komposit beras merah dan ubi jalar ungu dengan metode Uji Hedonik	Interval

<b>Sifat Obyektif</b>			
Kadar Serat Pangan	Pengujian kandungan serat pangan dalam kue lumpur bertujuan untuk melihat berapa kandungan serat pangan pada kue lumpur modifikasi	Metode Enzimatik	Rasio dengan satuan %
Kadar Aktifitas Antioksidan	Pengujian kadar aktifitas antioksidan bertujuan untuk melihat kapasitas ekstrak antioksidan dalam menangkap radikal bebas yang terkandung pada kue lumpur modifikasi	Uji DPPH	Rasio dengan satuan %

#### **D. Hipotesis Penelitian**

Ada pengaruh substitusi terigu dengan tepung komposit beras merah dan ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue lumpur.