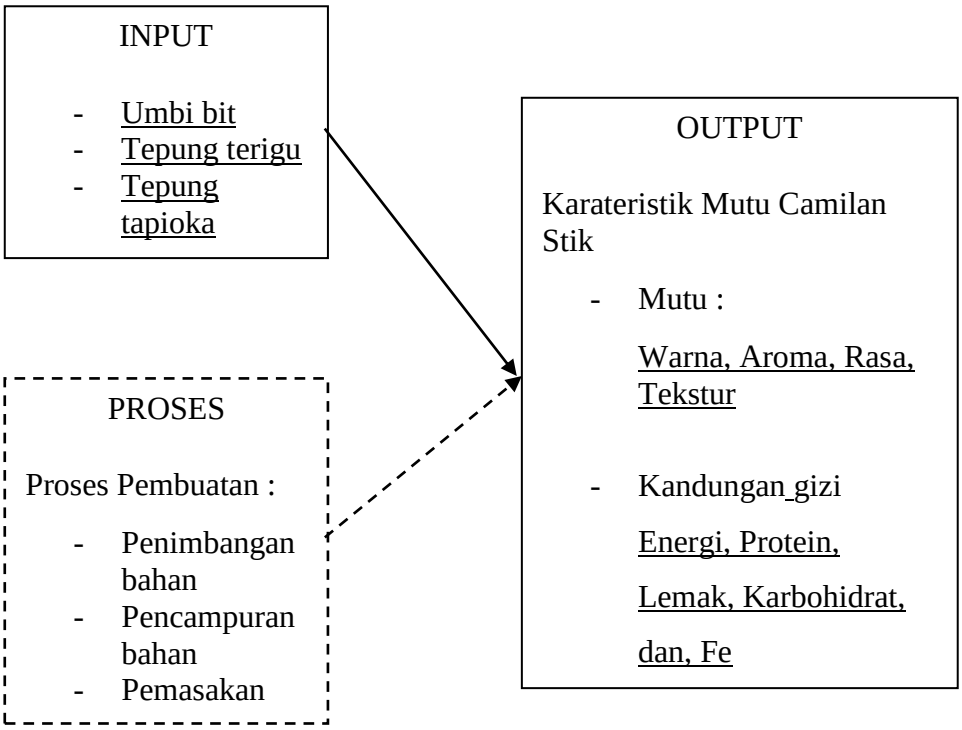
BAB III

KERANGKA KONSEP

E. Kerangka Konsep



Gambar 4 Kerangka Konsep

Keterangan:

Yang di kaji

Yang tidak

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa stik dengan tambahan umbi bit dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu konsentrasi umbi bit dan bahan – bahan lainnya. Proses ini melalui beberapa proses yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemasakan dan kemudian proses tersebut akan menghasilkan

stik bit merah dengan penambahan umbi bit. Selama proses pengolahan stik dengan penambahan buah bit dipengaruhi oleh perbandingan antara umbi bit, dan tepung terigu yang sangat berpengaruh terhadap stik tersebut.

Penambahan umbi bit juga berpengaruh terhadap tekstur stik. Stik ini diharapkan dapat dikonsumsi oleh para kalangan dari anak – anak sampai orang dewasa untuk meningkatkan zat gizi Dari aspek kimia, stik ini diharapkan dapat berpengaruh terhadap kandungan gizi seperti energi, protein, lemak, karbohidrat, dan fe.

Apabila umbi bit dinaikkan atau ditingkatkan maka kandungan akan meningkat. Sedangkan secara organoleptik stik diharapkan dapat meningkatkan rasa, aroma, rasa dan tekstur stik.

F. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

Variabel dependen : Karakteristik Camilan Stik Dengan Penambahan Umbi Bit

Variabel indpenden : Penambahan umbi bit

2. Definisi Operasional

Tabel 5
Variabel dan Definisi Operasional

NO	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Pengukuran
1.	Camilan Stik umbi bit	Camilan stik umbi bit adalah salah satu makanan ringan (makanan cemilan) yang dibuat dari tepung terigu, tepung tapioka, dan beberapa tambahan bumbu lainya dengan kosentrasi umbi bit 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50%. Camilan stik ini dibuat dengan cara dicetak menggunakan tangan dengan cara di giling berbentuk memanjang seperti stik pada umumnya. Diolah dengan cara digoreng yang memiliki rasa gurih, teksturnya keras dan renyah, berbentuk batang panjang dan mengembang.	Presentase umbi bit di ukur dengan cara Penimbangan	Ordinal
2.	Mutu organoleptik camilan stik dengan penambahan umbi bit	Mutu organoleptik adalah penilaian panelis terhadap camilan stik dengan penambahan umbi bit yang meliputi rasa, warna, tekstur, aroma, dan penerimaan keseluruhan dengan rentan skala 5 dan uji mutu hedonik yang meliputi mutu tekstur dan mutu warna dengan rentan skala 3	Uji Organoleptik dengan metode Uji Hedonik (Uji Kesukaan) dan Uji Mutu Hedonik	Interval
3.	Kandungan Energi dan Zat Gizi	Kandungan gizi yang terdapat pada camilan stik dengan penambahan buah bit	Kandungan gizi di hitung menggunaka aplikasi nutri survey 2007	Rasio