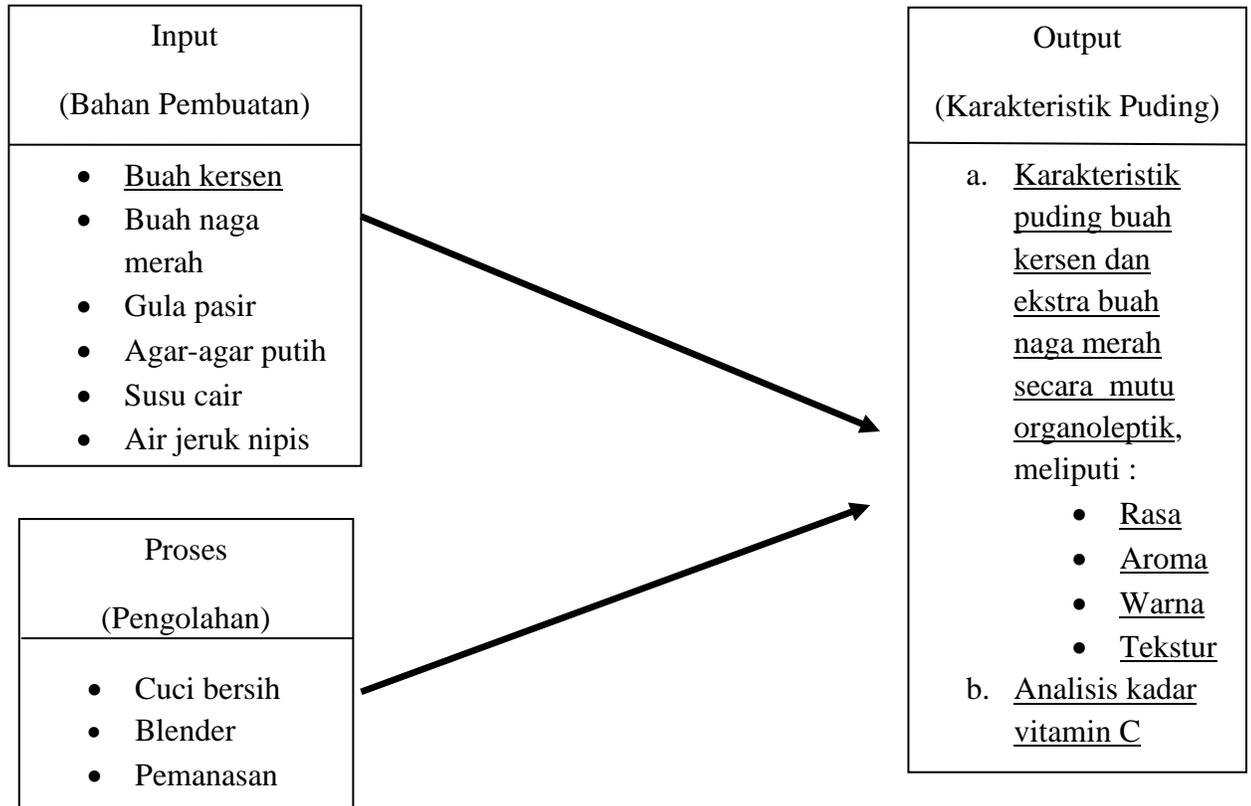


### BAB III

#### KERANGKA KONSEP

##### A. Kerangka Konsep



Gambar 2

Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

Yang di garis bawah yang diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat karakteristik dari puding buah kersen tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya konsentrasi ekstrak buah kersen, ekstrak buah naga merah, susu cair, gula pasir dan bubuk agar-agar. Pada proses pembuatan puding buah kersen ini melalui beberapa tahap yaitu pembuatan bubur buah kersen menjadi ekstrak buah kersen. Dalam pembuatan ekstrak buah kersen dilakukan sortasi buah kersen lalu buah kersen di cuci bersih, persiapan bahan hingga proses pemasakan. Pada pembuatan ekstrak buah naga merah dilakukan memberisihkan buah naga merah dari kulitnya dan setelah itu menjadi puding buah kersen dan ekstrak buah naga merah. Puding ekstrak buah kersen ini diharapkan dapat dijadikan salah satu alternatif jajanan sehat yang mengandung vitamin C.

Selama proses pengolahan puding buah kersen dipengaruhi oleh perbandingan antara konsentrasi volume air, penambahan ekstrak buah kersen yang dapat mempengaruhi hasil dari puding buah kersen tersebut. Ekstrak buah kersen puding akan mempengaruhi tekstur, rasa, warna dan aroma puding tersebut, semakin banyak penambahan ekstrak buah kersen maka tekstur pada puding semakin keras dan rasa pada puding semakin manis. Dan pada penambahan ekstrak buah naga merah juga akan mempengaruhi penampilan warna terhadap puding buah kersen serta penambahan air jeruk nipis akan mempengaruhi rasa dari puding.

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa penelitian yang akan dilakukan adalah penambahan konsentrasi dan banyaknya ekstrak buah kersen serta ekstra buah naga merah dengan konsentrasi volume air akan berpengaruh terhadap mutu organoleptik, kandungan vitamin C pada puding yang dihasilkan.

## A. Variabel Penelitian dan Defenisi Operasional Variabel

### 1. Variabel Penelitian

- a. Variable Independen : penambahan ekstrak buah kersen
- b. Variabel Dependen : karakteristik puding

### 2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Penambahan buah kersen	Penambahan ekstrak buah kersen yaitu dengan penambahan buah kersen pada volume air dengan perlakuan 5%, 10%, 15%, 20%	Penambahan ekstrakbuah kersen dilakukan dengan 4 perlakuan yang berbeda	Ordinal
2	Karakteristik puding buah kersen	Pengamatan karakteristik puding buah kersen menggunakan uji organoleptik terhadap rasa,aroma,warna,dan tekstur, analisis kadar vitamin C	Menggunakan uji hedonic dengan 5 skala numeric dan 3 skala uji mutu hedonic	Nominal

## **B. Hipotesa Penelitian**

Adanya pengaruh penambahan ekstrak buah kersen terhadap karakteristik puding.