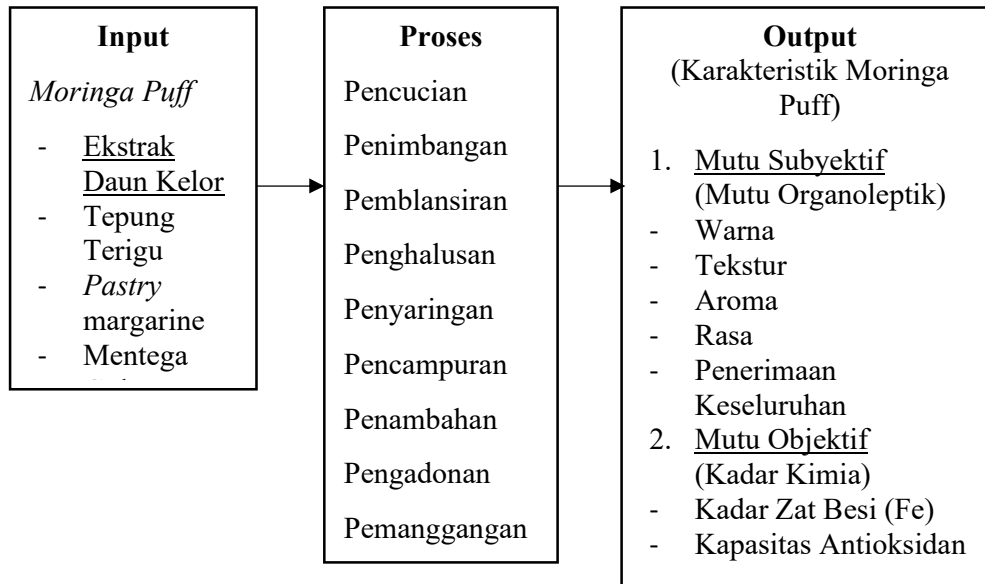


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



**Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian “pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap karakteristik *moringa puff*”**

Keterangan; Yang digaris bawah yang diteliti

Dari kerangka konsep di atas dapat dilihat bahwa karakteristik dari *moringa puff* dapat dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya. Pada proses pembuatan *moringa puff* ini melalui beberapa tahap yaitu dari pengolahan ekstrak daun kelor, penambahan ekstrak daun kelor, pencampuran bahan utama, pengadonan bahan hingga proses pemasakan dan menjadi *moringa puff*. Ekstrak daun kelor ini diharapkan dapat dijadikan salah satu alternatif konsumsi Fe bagi remaja khususnya remaja putri yang tidak menyukai sayuran dan sering mengalami tanda-tanda anemia. *Moringa puff* dimanfaatkan menjadi kue atau *snack* sehat yang mengandung Fe dan Antioksidan pembuatan *moringa puff* dapat memenuhi

kandungan zat gizi terutama dan zat besi, dalam tubuh dan tidak merubah karakteristik dari *moringa puff pastry*.

## B. Definisi dan Operasional Variabel

### 1. Variabel penelitian

- a. Variabel modifikasi: penambahan ekstrak daun kelor
- b. Variabel respon: karakteristik *moringa puff*.

### 2. Definisi operasional variabel

**Tabel 3**  
**Definisi Operasional Variabel**

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Pengukuran
<b>Penambahan Ekstrak Daun Kelor</b>			
	Penambahan ekstrak daun kelor pada pembuatan <i>moringa puff</i> bertujuan untuk menambah nilai gizi <i>moringa puff</i> khususnya zat besi (fe). Adapun penambahan ekstrak daun kelor dibedakan menjadi konsentrasi 10 %, 15 %, 20 %, dan 25 %	Persentase penambahan ekstrak daun kelor dihitung berdasarkan perbandingan volume air yang digunakan dalam satu resep pembuatan <i>moringa puff</i> sebelum diolah.	Rasio
<b>Karakteristik Moringa Puff</b>			
Mutu Subjektif	Mutu subjektif ditentukan dengan uji organoleptic yang didasari pada penilaian sensori tau indra meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan	Uji organoleptic dilakukan dengan uji kesukaan dengan metode uji hedonic terhadap <i>moringa puff</i>	Interval
Mutu objektif Zat Besi (Fe)	Kadar zat besi merupakan presentase kandungan zat besi yang terdapat pada <i>moringa puff</i>	Kadar zat besi diperoleh dengan metode uji analisis AAS	Rasio
Mutu objektif Kapasitas Antioksidan	Kapasitas antioksidan merupakan kandungan antioksidan yang terdapat pada <i>moringa puff</i>	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan menggunakan metode Spektrometer	Rasio

### **C. Hipotesis Penelitian**

Adapun hipotesis dari penelitian ini yaitu ada pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap karakteristik *moringa puff*.