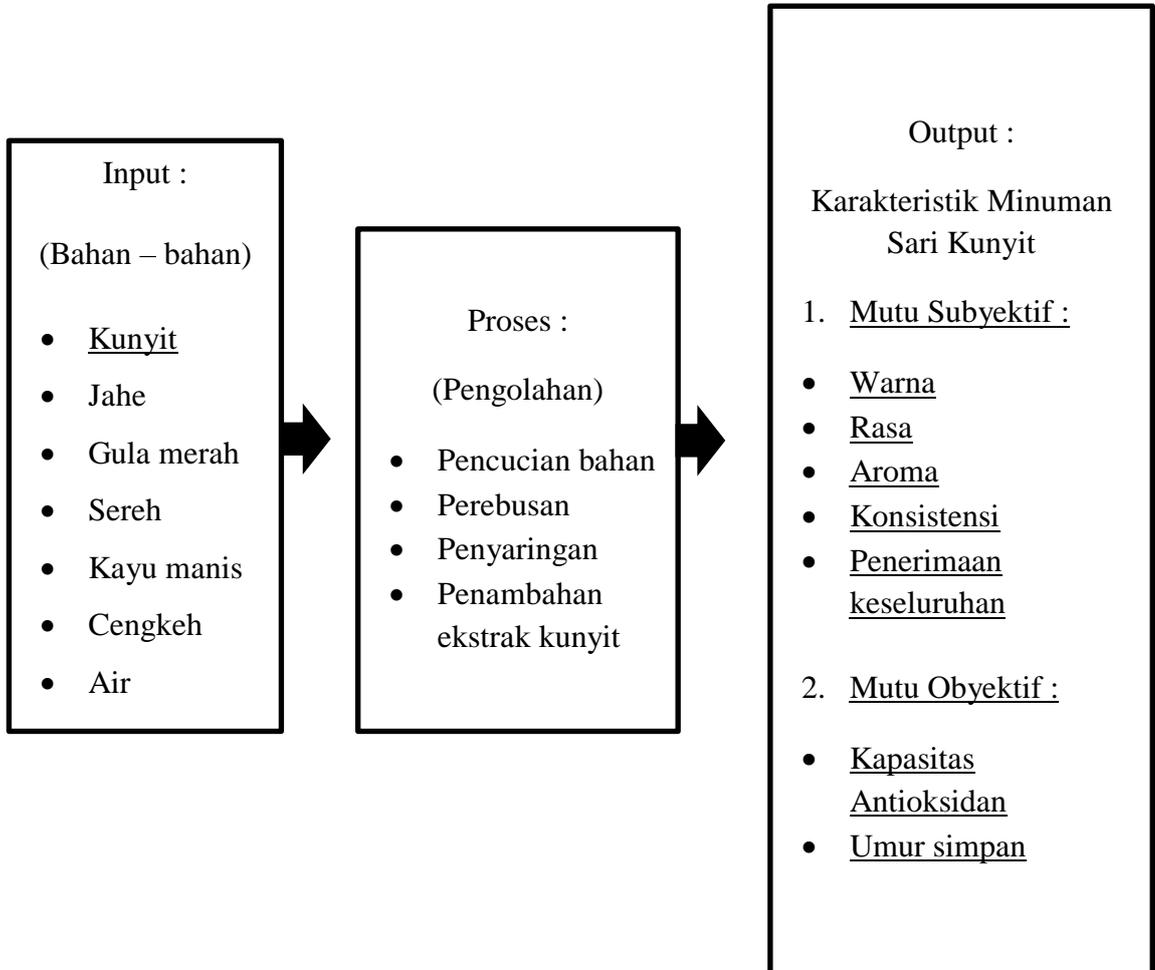


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 5. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

Yang bergaris bawah yang diteliti.

Penjelasan :

Berdasarkan kerangka konsep diatas dapat dilihat karakteristik dari minuman sari kunyit dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya penambahan konsentrasi ekstrak kunyit. Dalam proses pembuatan minuman sari kunyit ini melalui beberapa tahap yaitu pembuatan ekstrak kunyit. Pada pembuatan ekstrak kunyit dilakukan pembersihan kunyit dari kulitnya, kemudian dilakukan sortasi atau memisahkan produk yang sudah bersih, setelah itu kunyit direbus selama 10 menit, selesai proses perebusan maka kunyit dikupas secara manual menggunakan pisau, kunyit yang telah dikupas selanjutnya dihaluskan menggunakan blender hingga berbentuk bubur atau *slurry*, kunyit yang telah berbentuk bubur kemudian disaring sehingga terpisah antara ampas dengan sarinya. Penambahan ekstrak kunyit pada minuman sari kunyit akan memengaruhi rasa, warna dan aroma minuman sari kunyit tersebut, semakin banyak penambahan ekstrak kunyit maka rasa, warna dan aroma minuman sari kunyit akan semakin bervariasi.

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa penelitian yang akan dilakukan adalah penambahan konsentrasi ekstrak kunyit terhadap minuman sari kunyit dapat memengaruhi mutu organoleptik, kandungan antioksidan, dan umur simpan pada minuman yang dihasilkan. Minuman sari kunyit dengan penambahan ekstrak kunyit ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif minuman fungsional sehat yang dapat memberikan dampak positif bagi tubuh.

B. Variabel Penelitian

1. Variabel Modifikasi : penambahan ekstrak kunyit
2. Variabel Respon : karakteristik minuman sari kunyit

C. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1.	Penambahan ekstrak kunyit	Penambahan ekstrak kunyit yaitu dengan penambahan ekstrak kunyit pada volume air dengan perlakuan 2,5 %, 5 %, 7,5 %, 10 % dan 12,5 %.	Penambahan ekstrak kunyit dihitung berdasarkan pada volume air dengan perlakuan 2,5 %, 5 %, 7,5 %, 10 % dan 12,5 %	Ordinal
2.	Mutu Subyektif Uji Organoleptik (rasa, aroma, warna, konsistensi dan penerimaan keseluruhan)	Uji organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan.	Uji organoleptik yakni dengan melakukan uji kesukaan dengan metode uji hedonik	Nominal
3.	Mutu Obyektif Analisa kandungan kimia yakni kapasitas antioksidan	Kapasitas antioksidan adalah analisa kandungan antioksidan yang terdapat di dalam minuman sari kunyit	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode <i>Spektrofotometer</i>	Rasio
	Umur Simpan	Umur simpan merupakan jangka waktu ketahanan pangan sebelum mengalami perubahan secara sensori	Umur simpan minuman sari kunyit diamati setiap 1 hari sekali untuk memperhatikan perubahan yang terjadi	Rasio

D. Hipotesa Penelitian

Ada pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap karakteristik minuman sari kunyit.