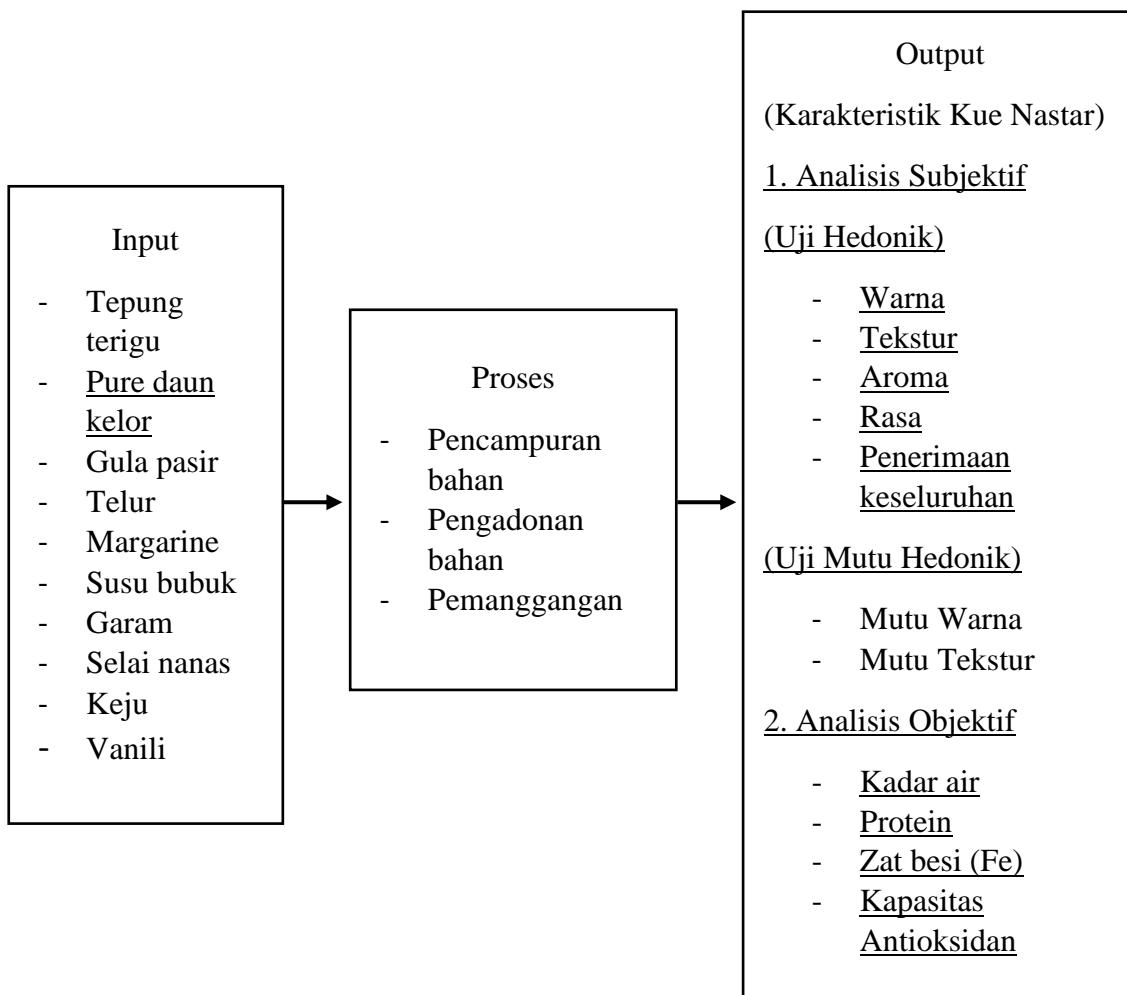


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

Yang bergaris bawah adalah yang diteliti

Gambar 3. Kerangka Konsep

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

- A. Variabel bebas (*Independent variabel*) : Penambahan pure daun kelor
- B. Variabel terikat (*Dependent variabel*) : Karakteristik kue nastar

2. Definisi Operasional

Tabel 11
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Ukur
1.	Penambahan pure daun kelor	Penambahan pure daun kelor dengan persentase dari 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%	Persentase penambahan daun kelor dihitung berdasarkan jumlah total tepung terigu	Interval
2. Karakteristik kue nastar daun kelor				
	Mutu subjektif	Mutu subjektif ditentukan ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap kue nastar daun kelor yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik	Rasio
	Mutu Obyektif			
	Kadar Protein	Kadar protein merupakan persentase kandungan protein yang ada didalam kue nastar daun kelor	Kadar protein diperoleh dengan uji analisis Kjeldahl	Rasio
	Kadar Zat besi (Fe)	Kadar Fe merupakan persentase kandungan Fe yang ada di dalam kue nastar daun kelor	Kadar zat besi (Fe) diperoleh dengan uji SSA (Spektrofotometer Serapan Atom)	Rasio

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Ukur
	Kapasitas Antioksidan	Kapasitas antioksidan merupakan persentase kemampuan antioksidan untuk menghambat radikal bebas yang ada didalam kue nastar daun kelor	Kapasitas antioksidan diperoleh dengan menggunakan metode DPPH	Rasio
	Kadar air	Kadar air merupakan persentase kandungan protein yang ada didalam kue nastar daun kelor	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode oven	Rasio

C. Hipotesis

Adapun hipotesis dari penelitian ini yaitu ada pengaruh penambahan pure daun kelor terhadap karakteristik kue nastar.