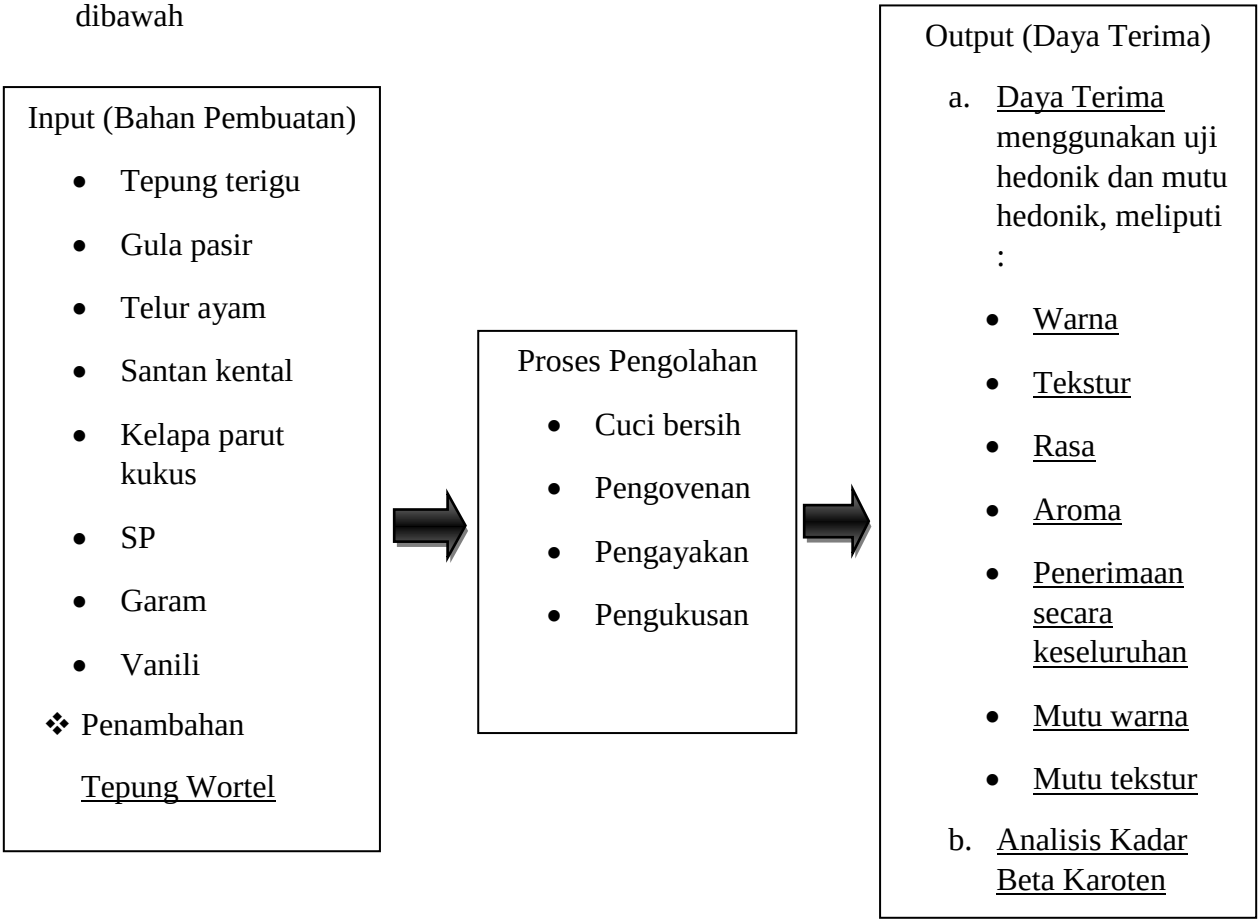
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel terhadap daya terima dan kadar beta karoten pada biskuit disajikan dalam kerangka konsep dibawah



Gambar 4. Kerangka Konsep

Keterangan :

_____ : yang bergaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa putu ayu melakukan penambahan tepung wortel. Tepung wortel yang digunakan adalah sebagai meningkatkan vitamin A dan untuk pewarna alami makanan untuk kue putu ayu. Dalam proses pembuatan kue putu ayu ini melakukan penabahan konsentrasi

untuk tepung wortel yaitu 7,5%,10%, 12,5%,15%, dan 17,5% Dari putu ayu akan dilihat daya terima yang meliputi aroma, warna, rasa, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna, mutu tektur dan kadar beta karoten.

B. Jenis Variabel

1. Variabel Terikat (Dependent Variabel)
   - Daya terima
   - Kadar beta karoten
2. Variabel Bebas (Independent Variabel)
   - Penambahan Tepung Wortel

C. Definis Operasional Variabel

Tabel 3. Definis Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi Oprasional	Cara Pengamatan	Skala Ukur
1.	Tepung wortel	Putu Ayu dengan penambahan tepung wortel dengan konsentrasi yang berbeda 7,5%, 10%, 12,5%, 15% , 17,5%.	Presentase tepung wortel diukur berdasakan komposisi bahan dalam satu resep pembuatan putu ayu.	Rasio
2.	Daya Terima putu ayu	Pengamatan daya terima pada kue putu ayu menggunakan mutu organoleptik terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma.	Uji organoleptik dengan 30 orang panelis.	Interval

3.	Kadar beta karoten	Kadar beta karoten adalah kandungan gizi yang terdapat pada sayuran salah satunya pada wortel. Kandungan gizi yang terdapat pada putu ayu penambahan tepung wortel bisa menentukan kadar beta karoten yang terdapat didalamnya.	Dihitung dengan pengukuran kadar beta karoten menggunakan spektrofotometri	Rasio

D. Hipotesis

H1 : Ada pengaruh penambahan konsentrasi tepung wortel terhadap daya terima putu ayu.