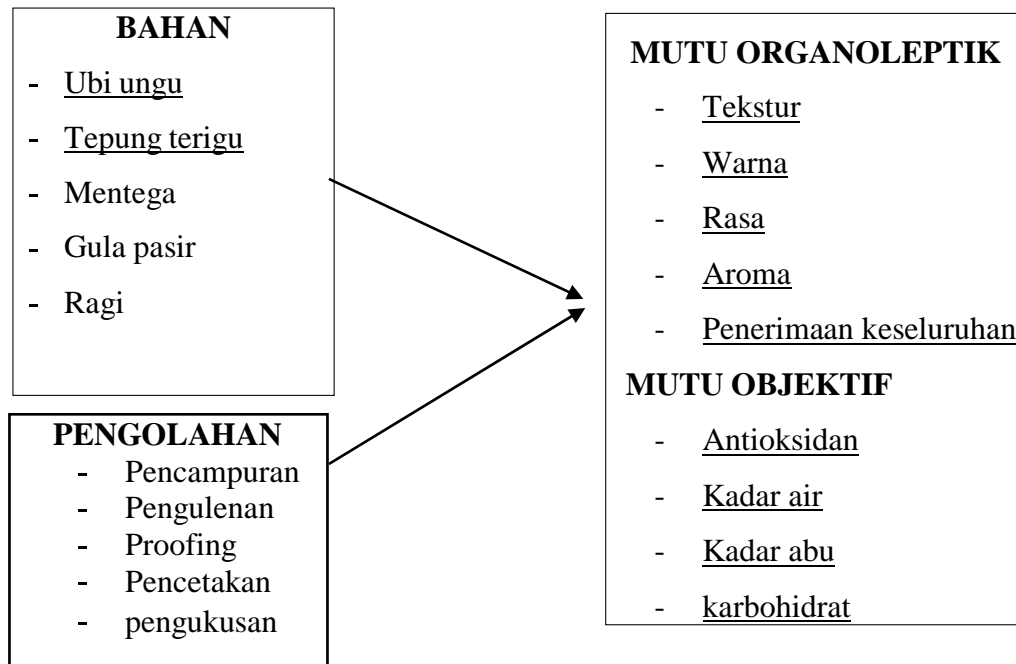


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Menurut Notoatmodjo, S. (2012), kerangka konsep adalah suatu uraian dan visualisasi konsep-konsep serta variabel yang akan diukur sehingga dapat diperoleh gambaran secara jelas kearah mana penelitian akan berjalan atau data apa yang dikumpulkan. Adapun kerangka konsep dari penelitian ini dapat diterangkan dengan skema pada gambar di bawah ini



Gambar 1 Kerangka Konsep

Penjelasan :

Pada kerangka konsep diatas roti tawar dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti perbandingan tepung terigu, *pure* ubi ungu , gula, mentega ,garam dan ragi. Untuk menghasilkan produk roti tawar, dilakukan proses pengolahan roti tawar.Roti yang dihasilkan, kemudian diuji oleh panelis dengan sifat sensorinyaseperti warna dan tekstur dan uji mutu kesukaan .Dari kerangka konsep diatas tulisan yang bergaris bawah akan diteliti yang meliputi mutu organoleptik Terhadap Warna, Tekstur,Aroma ,Rasa dan Peenerimaan secara keseluruhan . Kemudian mutu

objektif meliputi kadar air ,kadar abu,kapasitas antioksidan , dan kadar karbohidrat.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2019), variabel penelitian merupakan segala sesuatu yang berbentuk yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi mengenai hal tersebut kemudian ditarik kesimpulannya.

- Variabel independen : Substitusi Ubi Jalar Ungu
- Variabel Dependen : Karakteristik Roti tawar

2. Definisi Operasional

Definisi operasional adalah definisi dari variable-variabel yang akan diteliti secara operasional di lapangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Pada bagian ini akan membahas tentang penjelasan atau definisi yang dibuat oleh peneliti tentang fokus studi yang dirumuskan secara operasional yaitu sebagai berikut :

Tabel 1
Definisi Operasional

| No | Variabel | Definisi | Alat Ukur | Skala |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. | Ubi Ungu | Substitusi ubi ungu bertujuan untuk menambahkan nilai gizi pada roti tawar sebagai makanan yang tinggi antioksidan dengan presentase 10% , 20%, 30%,40%,50% | Substitusi Ubi jalar ungu terhadap tepung terigu dilakukan dengan 5 perlakuan yang berbeda dan diukur berdasarkan berat tepung terigu | Ordinal |
| 2. | a. Mutu Subjektif (Tekstur,warna ,aroma ,rasa ,penerimaan keseluruhan) | Mutu organoleptik adalah pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu suatu produk. | Uji organoleptik dengan metode uji hedonik | Ordinal |

| | | | | |
|--------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------|
| 3.b. Mutu Objektif | Antioksidan | Untuk menguji kadar antioksidan yang terdapat pada roti tawar ubi ungu | Kadar antioksidan diperoleh dengan cara metode DPPH | Rasio |
| | Kadar Air | Menguji kadar air yang terdapat produk pada roti tawar ubi ungu dengan menggunakan alat thermogravimetri | <i>Thermogravimetri</i> | Rasio |
| | Karbohidrat | Menguji kadar karbohidrat yang terdapat pada produk roti tawar ubi ungu dengan menggunakan metode <i>Carbohydrate by Difference</i> | Menggunakan metode <i>Carbohydrate by Difference</i> | Rasio |
| | Kadar Abu | Menguji kadar abu total yang terdapat pada produk roti tawar ubi ungu menggunakan metode oven | Menggunakan metode oven | Rasio |

C. HIPOTESIS

Adapun hipotesis dari penelitian ini yaitu Ada pengaruh substitusi terigu dengan pure ubi jalar ungu terhadap karakteristik roti tawar

