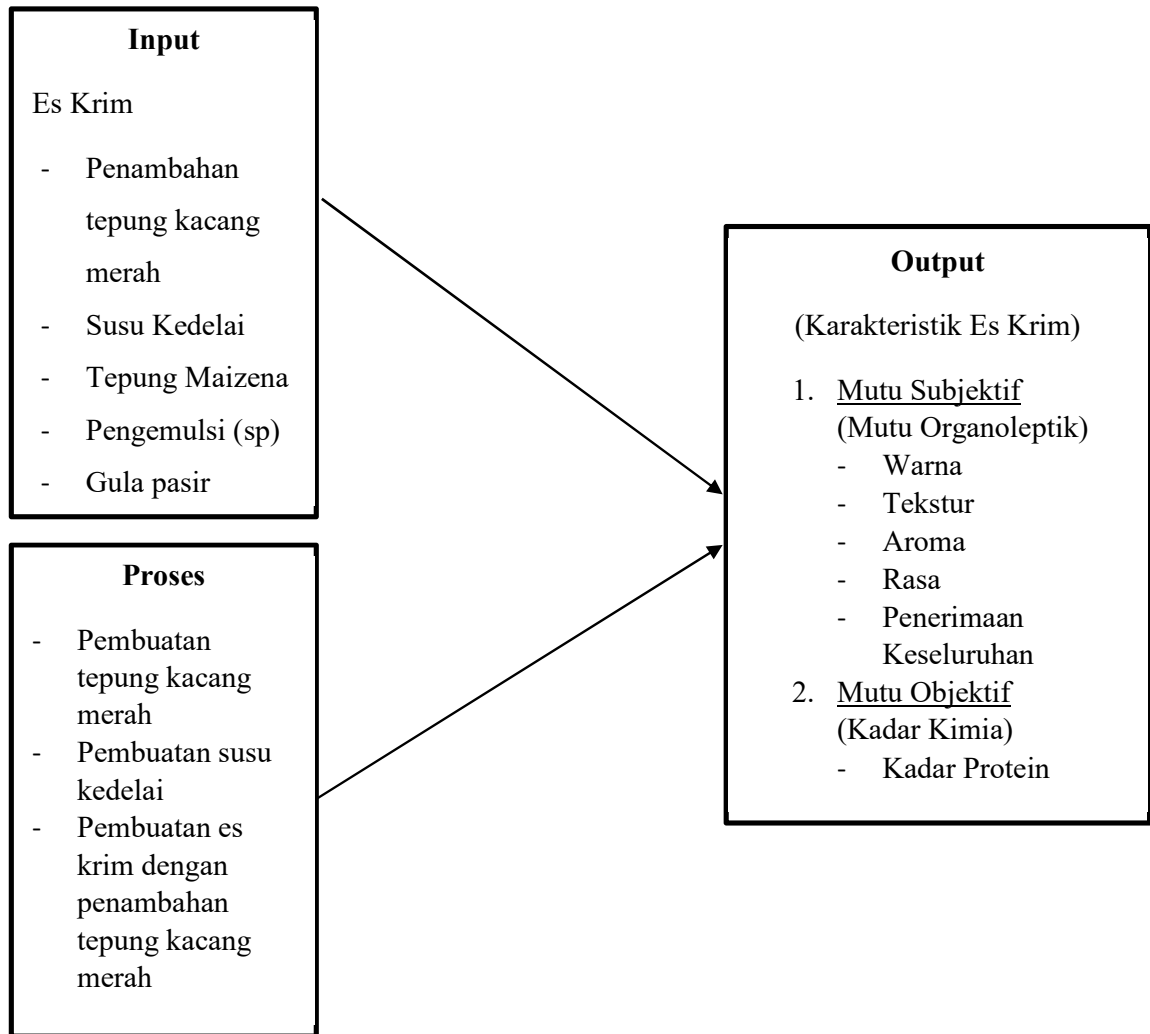


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian “Pengaruh Penambahan Kacang Merah Terhadap Karakteristik Es Krim Susu Kedelai”

Keterangan:

————— : Variabel yang diteliti

----- : Variabel yang tidak diteliti

Dari kerangka konsep, dapat dijelaskan bahwa karakteristik dari es krim dapat dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya. Pada proses pembuatan es krim ini melalui beberapa tahap yaitu dari pengolahan tepung kacang merah, penambahan tepung kacang merah, pencampuran bahan utama, pengadonan bahan hingga proses pembekuan dan menjadi es krim. Penambahan tepung kacang merah pada es krim susu kedelai ini diharapkan dapat dijadikan salah satu alternatif konsumsi protein bagi anak-anak khususnya anak-anak yang memiliki alergi terhadap protein hewani seperti susu sapi. Es krim dimanfaatkan menjadi *dessert* atau *snack* sehat yang mengandung protein. Pembuatan es krim dapat memenuhi kandungan zat gizi terutama protein dalam tubuh dan tidak merubah karakteristik dari es krim.

B. Definisi dan Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

- a. Variabel Modifikasi: Penambahan tepung kacang merah
- b. Variabel Respon: Karakteristik es krim susu kedelai

2. Definisi operasional variabel

Tabel 4
Definisi Operasional Variabel

| Variabel | Definisi Operasional | Cara Pengukuran | Skala Pengukuran |
|---------------------------------------|--|--|------------------|
| Penambahan tepung kacang merah | | | |
| | Penambahan tepung kacang merah pada pembuatan es krim dengan perbandingan sesuai rasio yang telah ditetapkan | Presentase penambahan tepung kacang merah yang telah ditetapkan, yakni 5%, 10%, 15%, 20% yang dihitung berdasarkan penggunaan susu | Rasio |

| | | | |
|------------------------------|--|---|----------|
| | | kedelai dalam 1 resep es krim, yakni sebanyak 500 ml | |
| Karakteristik Es Krim | | | |
| Mutu Subjektif | Mutu subjektif ditentukan dengan uji organoleptic yang didasari pada penilaian sensori tau indra meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan | Uji organoleptik dilakukan dengan uji kesukaan dengan metode uji hedonik terhadap es krim | Interval |
| Mutu Objektif | | | |
| Protein | Kadar protein merupakan presentase kandungan protein yang terdapat pada es krim | Kadar protein diperoleh dengan metode uji analisis AAS | Rasio |
| Kapasitas Antioksidan | Kapasitas antioksidan merupakan kandungan antioksidan yang terdapat pada es krim | Kapasitas antioksidan diperoleh dengan menggunakan metode Spektrometer | Rasio |

C. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini yaitu, ada pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik es krim susu kedelai.