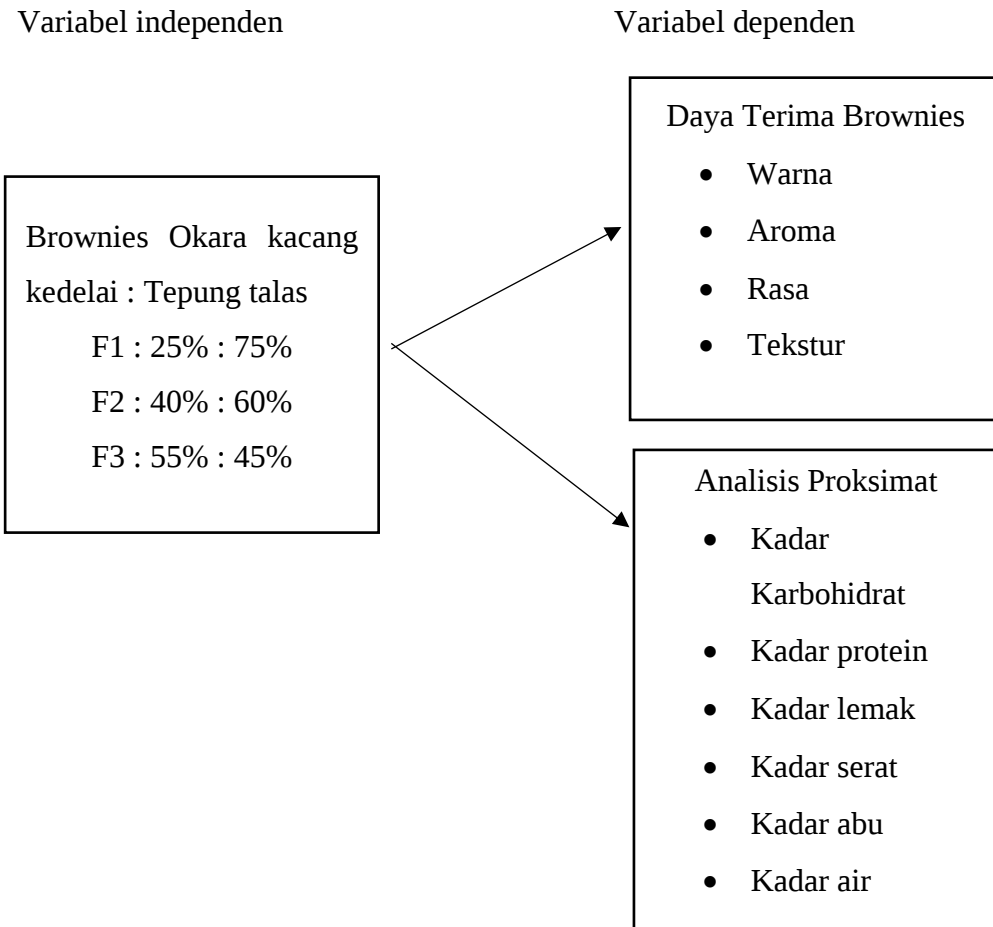


BAB III KERANGKA KONSEPUAL

A. Kerangka Konsep

Variabel independen yang digunakan yaitu pemanfaatan okara kacang kedelai, serta variabel dependen yaitu daya terima dan analisis proksimat brownies. Maka secara sistematis kerangka konsep pada penelitian ini sebagai berikut:



Gambar 2. Kerangka Konsep

B. Hipotesis

1. Ada pengaruh penambahan okara kacang kedelai dan tepung talas terhadap daya terima warna brownies
2. Ada pengaruh penambahan okara kacang kedelai dan tepung talas terhadap daya terima aroma brownies
3. Ada pengaruh penambahan okara kacang kedelai dan tepung talas terhadap daya terima rasa brownies

4. Ada pengaruh penambahan okara kacang kedelai dan tepung talas terhadap daya terima tekstur brownies

C. Definisi Operasional

1. Brownies gluten-free okara kacang kedelai dan tepung talas

- a. Brownies gluten-free adalah brownies yang dibuat tanpa menggunakan tepung terigu, sehingga aman dikonsumsi oleh individu dengan intoleransi gluten atau penyakit celiac. Dalam resep ini, tepung terigu digantikan dengan kombinasi okara kacang kedelai dan tepung talas, yang tidak hanya bebas gluten tetapi juga kaya akan nutrisi.
- b. Brownies tepung talas dan okara kacang kedelai memiliki tekstur lembut yang terbuat dari okara kacang kedelai, tepung talas dan bahan lainnya yang dibuat dengan cara di panggang dalam oven sehingga menghasilkan brownies. Brownies yang disubstitusikan okara kacang kedelai dan tepung talas dengan 3 perlakuan yaitu persentasi F1 (25% : 75%), F2 (40% : 60%), F3 (55% : 45%). Adonan brownies yang sudah tercampur kemudian dituang kedalam loyang lalu dimasukkan oven dengan suhu 180oC selama 30 menit.

2. Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah cara untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk dengan didasarkan pada proses penginderaan.

a. Warna

Penilaian tingkat kesukaan melibatkan indera penglihatan pada brownies tepung talas dan okara kacang kedelai.

Skala : Ordinal

Alat Ukur : Formulir Uji Organoleptik

Hasil : (1) sangat tidak suka

(2) tidak suka

(3) agak suka

(4) suka

(5) sangat suka

b. Rasa

Penilaian tingkat kesukaan melibatkan indera perasa yaitu lidah terhadap rasa pada brownies tepung talas dan okara kacang kedelai.

Skala : Ordinal
Alat Ukur : Formulir Uji Organoleptik
Hasil : (1) sangat tidak suka
(2) tidak suka
(3) agak suka
(4) suka
(5) sangat suka

c. Aroma

Penilaian tingkat kesukaan melibatkan indera penciuman pada brownies tepung talas dan okara kacang kedelai.

Skala : Ordinal
Alat Ukur : Formulir Uji Organoleptik
Hasil : (1) sangat tidak suka
(2) tidak suka
(3) agak suka
(4) suka
(5) sangat suka

d. Tekstur

Penilaian tingkat kesukaan melibatkan indera peraba pada brownies tepung talas dan okara kacang kedelai.

Skala : Ordinal
Alat Ukur : Formulir Uji Organoleptik
Hasil : (1) sangat tidak suka
(2) tidak suka
(3) agak suka
(4) suka
(5) sangat suka

e. Analisis Zat Gizi

1). Uji Kadar Karbohidrat

Uji kadar karbohidrat dihitung secara by difference dengan mengurangi 100% kandungan zat gizi sampel dengan kadar abu, kadar protein dan lemak.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Karbohidrat By Difference

2). Uji Kadar Protein

Uji kadar protein adalah uji laboratorium yang menggunakan metode kjeldahl yang dilakukan untuk melihat kandungan zat gizi protein pada brownies.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Metode Kjeldahl

3). Uji Kadar Lemak

Uji kadar lemak adalah uji laboratorium yang menggunakan metode soxhlet yang dilakukan untuk melihat kandungan lemak pada brownies.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Metode Soxhlet

4). Uji Kadar Air

Uji kadar air adalah uji laboratorium yang menggunakan metode Thermogravimetric yang dilakukan untuk mengetahui kandungan kadar air pada brownies.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Moisture Meter

5). Uji Kadar Abu

Kandungan abu jumlah atau banyaknya kandungan abu pada brownies yang dianalisis secara kimia.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Metode Tanur

6). Uji Kadar Serat

Uji kadar serat adalah uji laboratorium yang menggunakan metode gravimeter yang dilakukan untuk mengetahui kandungan kadar serat.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Metode Gravimetri