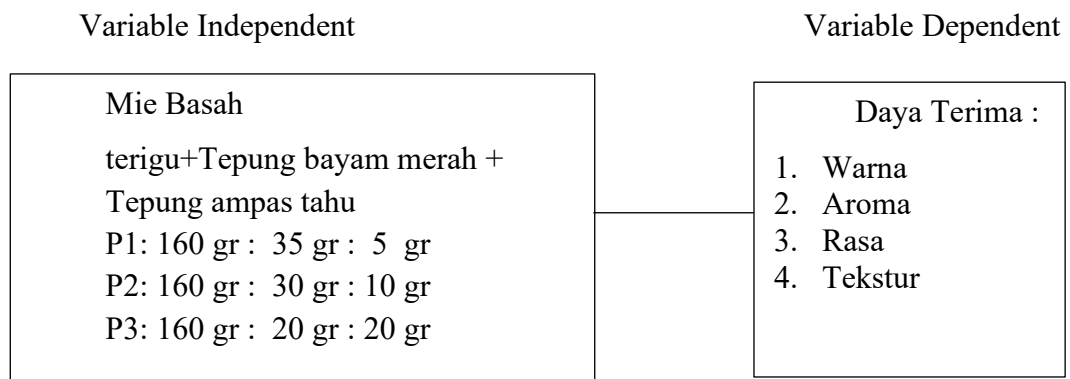


BAB III

KERANGKA KONSEP, PERTANYAAN PENELITIAN, DAN DEFINISI OPERASIONAL

Kerangka Konsep



Gambar 4. Pembuatan Mie Basah dengan penambahan Tepung Bayam Merah dan Tepung Ampas Tahu

Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana daya terima warna mie basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu?
2. Bagaimana daya terima aroma mie basah dengan penambahan, tepung bayam merah dan tepung ampas tahu?
3. Bagaimana daya terima rasa mie mie basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu?
4. Bagaimana daya terima tekstur mie mie basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu?

Definisi Operasional

1. Mie Basah

Mie basah adalah mie yang dibuat dengan konsentrasi penambahan tepung bayam merah sebanyak 35gr:30gr:20gr dan tepung ampas tahu dan sebanyak 5gr:10gr:20gr dari total tepung terigu yang digunakan.

2. Daya terima

Daya terima panelis terhadap penelitian ini dilakukan untuk menilai suatu produk berdasarkan aspek aspek seperti aroma, dan tekstur sesuai perlakuan yang diterima. Uji daya terima melibatkan evaluasi tersebut:

3. Warna

Warna adalah penilaian yang dilakukan dengan menggunakan indra penglihatan mata terhadap warna dari mie basah dengan pemanfaatan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu yang dilakukan oleh panelis agak terlatih.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Uji Organoleptik

Kategori :

- a. Sangat tidak suka
- b. Tidak suka
- c. Agak suka
- d. Suka
- e. Sangat suka

4. Aroma

Aroma adalah penilaian yang dilakukan untuk mencium aroma dengan menggunakan indra penciuman terhadap aroma untuk uji mie basah dengan pemanfaatan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu yang dilakukan oleh panelis agak terlatih.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Uji Organoleptik

Kategori :

- a. Sangat tidak suka
- b. Tidak suka
- c. Agak suka
- d. Suka
- e. Sangat suka

5. Rasa

Rasa adalah penilaian yang dilakukan untuk melakukan pencicipan dengan indra pengecap terhadap rasa untuk uji mie basah dengan pemanfaatan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu yang dilakukan oleh panelis agak terlatih.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Uji Organoleptik

Kategori :

- a. Sangat tidak suka
- b. Tidak suka
- c. Agak suka
- d. Suka
- e. Sangat suka

6. Tekstur

Tekstur adalah penilaian yang dilakukan untuk merasakan tekstur dengan menggunakan indra peraba untuk menilai kekenyalan dan kelembutan mie basah dengan pemanfaatan tepung bayam merah dan ampas tahu yang dilakukan oleh panelis agak terlatih.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Uji Organoleptik

Kategori :

- a. Sangat tidak suka
- b. Tidak suka
- c. Agak suka
- d. Suka
- e. Sangat suka