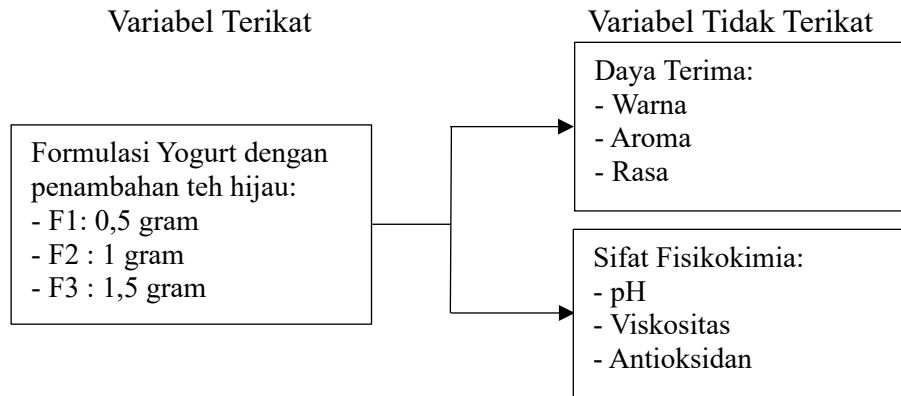


BAB III

KERANGKA KONSEPTUAL

A. Kerangka Konsep

Berdasarkan penjelasan permasalahan penelitian, dapat diketahui bahwa kerangka konsep dalam penelitian ini adalah:



Gambar 3. Kerangka konsep

B. Hipotesis

1. Ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap daya terima warna yogurt.
2. Ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap daya terima aroma yogurt.
3. Ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensi*) terhadap daya terima rasa yogurt.
4. Ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap nilai pH yogurt.
5. Ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap nilai viskositas yogurt.
6. Ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap kadar antioksidan yogurt

C. Definisi Operasional

1. Yogurt dengan Penambahan Teh Hijau

Yogurt merupakan produk olahan susu hasil fermentasi yang terbentuk melalui aktivitas bakteri asam laktat (BAL), khususnya *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Streptococcus*

thermophilus yang ditambah teh hijau (*Camellia sinensis*) dengan 3 (tiga) formulasi tertentu.

2. Warna

Penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap tampilan visual warna yogurt dengan penambahan ekstrak teh hijau, yang diamati menggunakan indera penglihatan.

Alat Ukur : Lembar Organoleptik

Skala : Ordinal

Kategori : 1. Tidak Suka
2. Agak suka
3. Suka
4. Sangat suka

3. Aroma

Penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap aroma yogurt dengan penambahan ekstrak teh hijau yang dinilai menggunakan indera penciuman.

Alat Ukur : Lembar Organoleptik

Skala : Ordinal

Kategori : 1. Tidak Suka
2. Agak suka
3. Suka
4. Sangat suka

4. Rasa

Penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap rasa yogurt dengan penambahan ekstrak teh hijau yang dinilai menggunakan indera pengecap.

Alat Ukur : Lembar Organoleptik

Skala : Ordinal

Kategori : 1. Tidak Suka
2. Agak suka
3. Suka
4. Sangat suka

5. pH atau Derajat Keasaman

Tingkat keasaman *yogurt* dengan penambahan ekstrak teh hijau diukur menggunakan pH meter.

Alat Ukur : pH meter

Skala : Rasio

Hasil Ukur : pH <7: Asam

pH =7: Netral

pH >7: Basa

6. Viskositas

Merupakan suatu pengukuran yang dilakukan untuk melihat kekentalan pada *yogurt* dengan penambahan ekstrak teh hijau.

Alat Ukur : Viskometer Brookfield

Skala : Rasio

Hasil Ukur : Rendah (cair) : <100 cP

Sedang (semi kental): 100 – 400 cP

Tinggi (kental) : > 400 cP

7. Aktivitas Antioksidan

Aktivitas antioksidan adalah kemampuan yogurt dalam menangkal radikal bebas yang berasal dari senyawa antioksidan, terutama polifenol dari teh hijau.

Alat Ukur : Metode DPPH

Skala : Rasio

Hasil Ukur : ppm