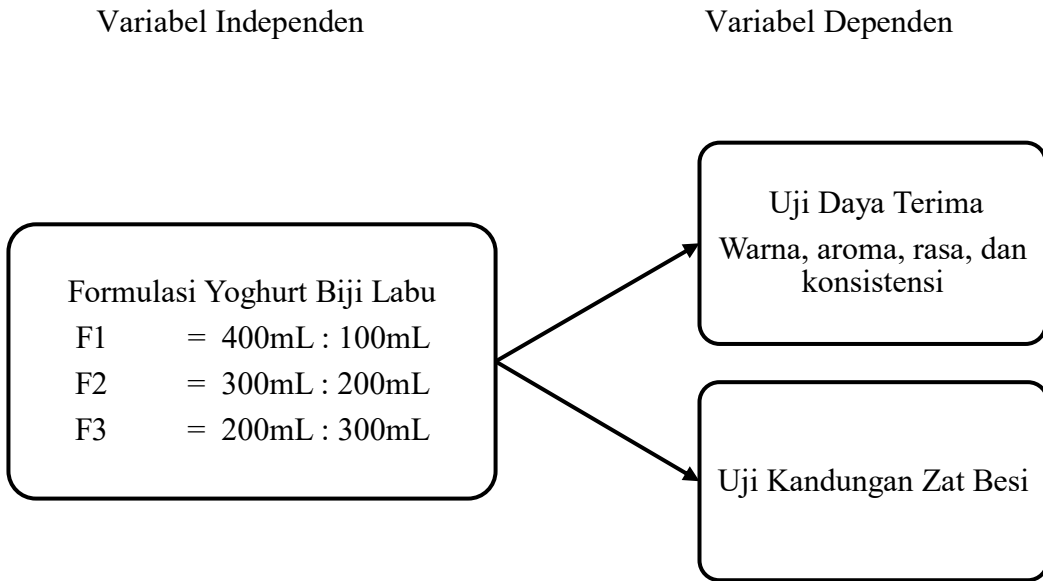


BAB III KERANGKA KONSEPTUAL

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep

B. Hipotesis

1. Ada pengaruh formulasi sari biji labu kuning terhadap daya terima warna pada yoghurt.
2. Ada pengaruh formulasi sari biji labu kuning terhadap daya terima aroma pada yoghurt.
3. Ada pengaruh formulasi sari biji labu kuning terhadap daya terima rasa pada yoghurt.
4. Ada pengaruh formulasi sari biji labu kuning terhadap daya terima konsistensi pada yoghurt.
5. Ada pengaruh formulasi sari biji labu kuning terhadap kandungan zat besi pada yoghurt.

C. Definisi Operasional

1. Yoghurt

Yoghurt merupakan hasil minuman fermentasi dari Sari Biji labu. Dalam penelitian ini menggunakan tiga macam formulasi, yaitu F1 = 400mL Sari Biji Labu, 100mL Susu Skim, 20g Gula, 40mL Starter . F2 = 300mL Sari Biji Labu, 200mL Susu Skim, 20g Gula, 40mL Starter. F3 = 200mL Sari Biji Labu, 300mL Susu Skim, 20g Gula, 40mL Starter.

2. Uji Daya Terima

Pengujian tingkat kesukaan melalui pancaindra meliputi warna, aroma, rasa, konsistensi, dan konsistensi dari yoghurt berbasis Sari Biji labu.

a. Warna

Penilaian tingkat kesukaan menggunakan indera penglihatan terhadap warna yoghurt berbasis sari biji labu.

Skala Ukur : Ordinal
 Alat Ukur : Form Uji Organoleptik
 Kategori : 1 = Sangat Tidak Suka
 2 = Tidak Suka
 3 = Suka
 4 = Sangat Suka

b. Aroma

Penilaian tingkat kesukaan menggunakan indera penciuman terhadap aroma yoghurt berbasis sari biji labu.

Skala Ukur : Ordinal
 Alat Ukur : Form Uji Organoleptik
 Kategori : 1 = Sangat Tidak Suka
 2 = Tidak Suka
 3 = Suka
 4 = Sangat Suka

c. Rasa

Penilaian tingkat kesukaan menggunakan indera pengecap terhadap rasa yoghurt berbasis sari biji labu.

Skala Ukur : Ordinal
 Alat Ukur : Form Uji Organoleptik
 Kategori : 1 = Sangat Tidak Suka
 2 = Tidak Suka
 3 = Suka
 4 = Sangat Suka

d. Konsistensi

Penilaian tingkat kesukaan menggunakan indera peraba terhadap konsistensi yoghurt berbasis sari biji labu.

Skala Ukur : Ordinal
 Alat Ukur : Form Uji Organoleptik
 Kategori : 1 = Sangat Tidak Suka
 2 = Tidak Suka
 3 = Suka
 4 = Sangat Suka

3. Zat Besi

Uji kandungan zat besi yang terkandung pada yoghurt berbasis sari biji labu dengan dengan metode Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) atau metode standar laboratorium analisis logam.

Skala : Rasio
 Satuan : (mg/100g)
 Alat Ukur : Pipet, labu ukur, dan reagen Fe standard