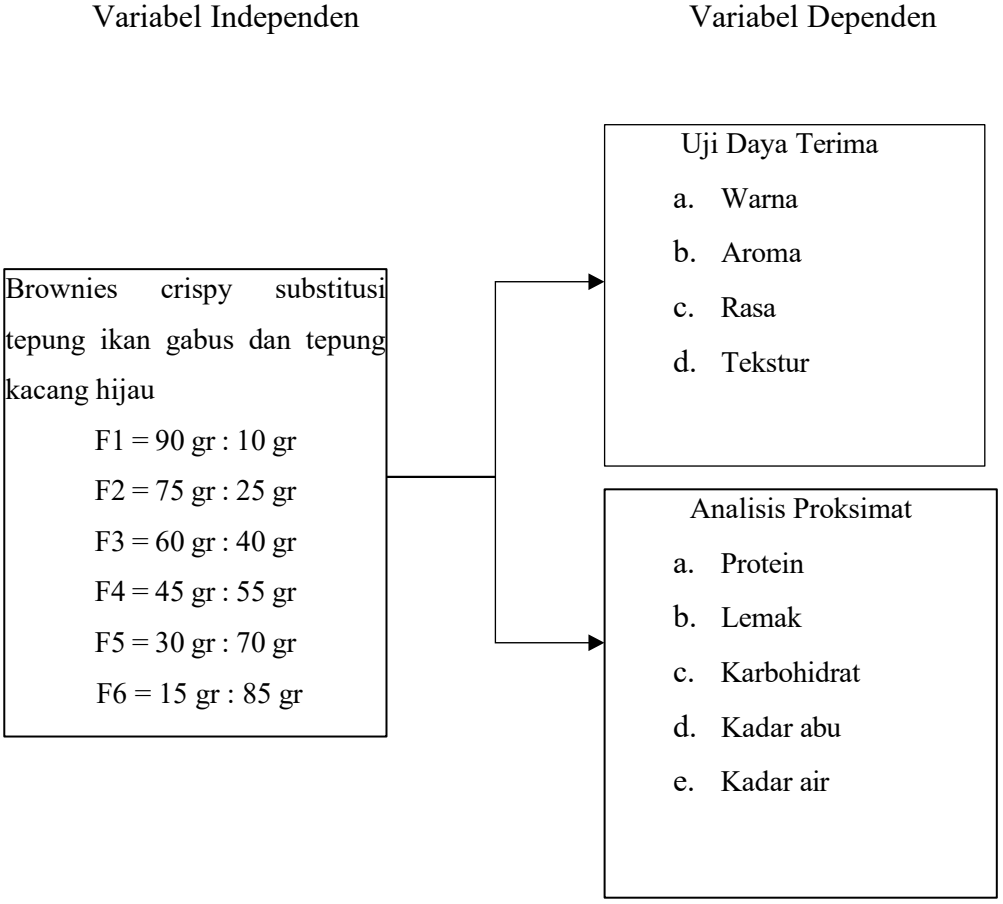
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL

A. Kerangka Konsep

Berdasarkan tujuan yag ingin dicapai dalam penelitian ini, maka dibuatlah kerangka konsep penelitian tentang ” Analisis Daya terima dan kandungan gizi brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa Striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*)”. Adapun kerangka konsep yang dimaksud adalah :



Gambar 2. Kerangka Konsep Brownies Crispy Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)

B. Hipotesis

1. Ada pengaruh substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap daya terima warna brownies crispy.
2. Ada pengaruh substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap daya terima aroma brownies crispy.
3. Ada pengaruh substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung

kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap daya terima rasa brownies crispy.

4. Ada pengaruh substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap daya terima tekstur brownies crispy.
5. Ada pengaruh substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap terhadap nilai gizi protein, lemak, karbohidrat, kadar abu, kadar air brownies crispy.

C. Definisi Operasional

1. Brownies crispy

   Brownies crispy merupakan produk camilan berbasis bakery yang dibuat melalui proses pemanggangan pada suhu 100°C selama 30 menit hingga menghasilkan tekstur renyah (crispy) dengan kadar air yang rendah dengan ketebalan 2cm. Produk ini dibuat dengan mensubstitusi sebagian tepung terigu menggunakan tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). Substitusi kedua bahan tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, terutama kandungan protein, sekaligus memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai alternatif pengganti sebagian tepung terigu

2. Uji Daya Terima

   Uji daya terima merupakan penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap produk brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata.*), yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penilaian dilakukan menggunakan metode uji hedonik dengan skala kesukaan tertentu.

   a. Rasa

      Penilaian tingkat kesukaan terhadap rasa brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dilakukan oleh panelis melalui indera pengecapan untuk menilai cita rasa produk.

      Skala : Ordinal
      Alat ukur : Formulir Uji Organoleptik
      Kategori : 1 = Sangat Tidak Suka
      2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

b. Aroma

Penilaian tingkat kesukaan terhadap aroma brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dilakukan oleh panelis dengan menggunakan indera penciuman untuk menilai aroma produk.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Formulir Uji Organoleptik

Kategori : 1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

c. Warna

Penilaian tingkat kesukaan terhadap warna brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dilakukan oleh panelis dengan menggunakan indera penglihatan untuk menilai tampilan produk.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Formulir Uji Organoleptik

Kategori : 1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

d. Tekstur

Penilaian tingkat kesukaan terhadap tekstur brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dilakukan oleh panelis dengan menggunakan indera peraba.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Formulir Uji Organoleptik

Kategori : 1 = Sangat Tidak Suka
2 = Tidak Suka
3 = Suka
4 = Sangat Suka

3. Uji Proksimat

a. Uji kadar protein

Uji ini dilakukan untuk mengetahui kadar protein pada brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*).

Skala ukur : Rasio
Metode : Metode *Kjedahl*
Hasil ukur : %

b. Uji kadar lemak

Uji ini dilakukan untuk mengetahui kadar lemak pada brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*).

Skala ukur : Rasio
Metode : Metode *Soxhlet*
Hasil ukur : %

c. Uji kadar karbohidrat

Uji ini dilakukan untuk mengetahui kadar karbohidrat pada brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*).

Skala ukur : Rasio
Metode : *By difference*
Hasil ukur : %

d. Uji kadar abu

Uji ini dilakukan untuk mengetahui kadar abu pada brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*).

Skala ukur : Rasio
Alat ukur : Pengabuan Kering

Hasil ukur : %

e. Uji kadar air

Uji ini dilakukan untuk mengetahui kadar air pada brownies crispy substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*).

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Pengeringan

Hasil ukur : %