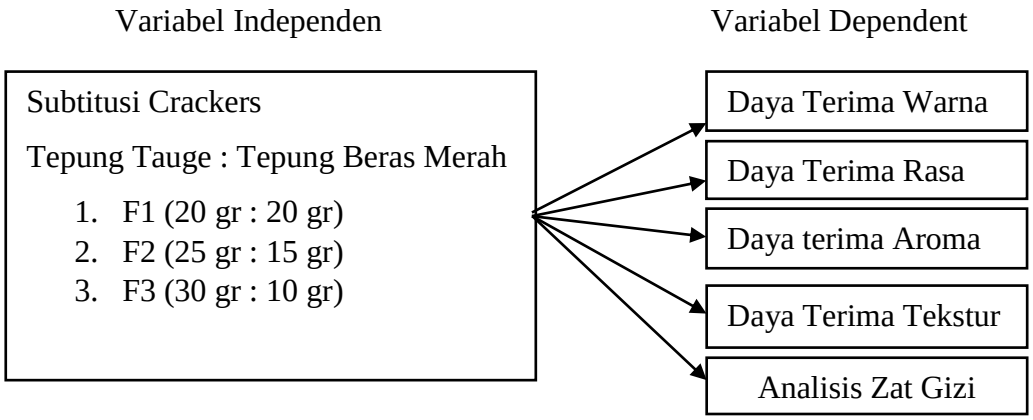
# BAB III KERANGKA KONSEP

## A. Kerangka Konsep




Gambar 1 Kerangka Konsep

## B. Pernyataan Penelitian

Bagaimana daya terima warna, aroma, tekstur dan rasa terhadap crackers pada subtitusi tepung tauge dan tepung beras merah.

## C. Definisi Operasional

1. Creackers

Crackers merupakan jenis biskuit kering melalui proses fermentasi yang terbentuk dari adoanan keras, berbentuk pipih, memiliki rasa asin dan renyah. Yang berbahan dasar.

2. Daya Terima Warna

Warna adalah penilaian yang dilakukan oleh panelis dengan menggunakan indra penglihatan terhadap warna dari *Crackers* dengan subtitusi tepung tauge dan tepung beras merah

Skala : Ordinal

Alat ukur : Uji Organoleptik

Kategori :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

3. Daya Terima Rasa

Rasa adalah penilaiana yang dilakukan oleh panelis untuk melakukan pencicipan dengan menggunakan indra pengecap terhadap rasa untuk menguji *Crackers* dengan subtitusi dari tepung tauge dan tepung beras merah.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Uji organoleptik

Kategori :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

4. Daya Terima Aroma

Aroma adalah penilaian yang dilakukan oleh panelis untuk mencium aroma dengan menggunakan indra penciuman terhadap aroma untuk uji *Crackers* dengan subtitusi tepung tauge dan tepung beras merah.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Uji Organoleptik

Kategori :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

5. Daya Terima Tekstur

Terstur adalah penilaian yang dilakukan oleh panelis untuk merasakan tekstur dengan menggunakkan indra peraba untuk menilai kerenyahan dari *Crackers* dengan subtitusi tepung tauge dan tepung beras merah.

Skala : Ordinal

Alat ukur : Uji Organoleptik

Kategori :

1. Sangat tidak suka

2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

6. Uji Kadar Karbohidrat

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

Skala Ukur : Rasio

Alat Ukur : Karbohidrat by difference

7. Uji Kadar Protein

Uji kadar protein adalah uji laboratorium yang menggunakan metode kjeldhal yang dilakukan untuk melihat kandungan zat gizi protein pada *Crackers.*

Skala Ukur : Rasio

Alat Ukur : Metode Kjeldhal

8. Uji Kadar Lemak

Uji kadar lemak adalah uji laboratorium yang menggunakan metode Soxhletasi yang dilakukan untuk melihat kandungan lemak pada *Crackers.*

Skala Ukur : Rasio

Alat Ukur : Metode Soxhletasi

9. Uji Kadar Air

Kandungan air adalah uji laboratorium yang menggunakan metode Termohravimetri yang dilakukan untuk mengetahui kandungan kadar air.

Skala Ukur : Rasio

Alat Ukur : Metode Termohravimetri

10. Uji Kadar Abu

Kandungan abu adalah uji laboratorium yang menggunakan metode Tanur yang dilakukan untuk mengetahui kandungan kadar abu.

Skala Ukur : Rasio

Alat Ukur : Metode Tanur

11. Uji Kadar Serat

Kandungan serat adalah uji laboratorium yang menggunakan metode Gravimetri yang dilakukan untuk mengetahui kandungan kadar serat.

Skala Ukur : Rasio

Alat Ukur : Metode Gravimetri.