

BAB II
KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN,
DAN HIPOTESIS PENELITIAN

2.1 Kajian Teoritik

2.1.1 Kue Lumpur

Kue Lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat luas di Indonesia. Di berbagai acara adat tradisional maupun resmi, kue ini tidak pernah absen menghiasi tampah-tampah jajanan yang disajikan. Kue lumpur hadir di Indonesia sejak pertengahan abad 20 yang lalu, dan kue lumpur ini merupakan kue peranakan Tionghoa (Anthony, 2000). Kue lumpur memiliki tekstur lembut dengan aroma vanili yang biasanya terdapat hiasan kismis dan kelapa muda di atasnya yang menjadikan kelebihan utama kudapan ini sehingga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Konon, asal mula nama Kue Lumpur ini berasal dari teksturnya yang lembut dan halus seperti lumpur. Untuk menghasilkan tekstur seperti ini, adonan tepung terigu pada kue lumpur biasanya ditambahkan dengan kentang rebus atau labu kuning yang telah dihancurkan lalu dikocok hingga halus. Kue Lumpur ini tergolong ke jenis kue basah, sehingga tidak dapat bertahan terlalu lama.

Kue lumpur ini dibuat dari bahan utama tepung terigu, santan, gula dan telur. Sebagai penambah aroma dibuat dari vanilla/vanili dan seringkali diberi hiasan kismis dan kelapa muda iris dipermukaannya. Menurut Fardiaz (1998) makanan tradisional dapat didefinisikan sebagai makanan dan minuman termasuk jajanan serta bahan yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang

secara spesifik di daerah dan diolah dari resep – resep yang telah dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang disukai oleh selera masyarakat setempat.

Kue lumpur paling sering dijumpai pada acara adat tradisional, kue ini selalu ada menghiasi tampah – tampah jajanan yang disajikan. Lembutnya tekstur kue dengan aroma pandan dan vanili telah menjadi khas panganan yang satu ini. Kue lumpur ini memiliki tekstur yang halus dan lembut, memiliki rasa manis yang diperoleh dari gula dan gurih yang diperoleh dari santan serta mempunyai bentuk yang bulat ceper dan biasanya dihiasi dengan kismis.



Gambar 2.1 Kue Lumpur

Kue lumpur merupakan salah satu kue yang paling digemari oleh masyarakat dalam konsumsi sehari – hari, maupun dalam acara – acara tertentu seperti rapat sekolah, pengajian, acara adat serta acara pesta pernikahan. Kue lumpur sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki bentuk yang bulat dan tebal tapi bertekstur sangat lembut serta memiliki cita rasa yang manis dan gurih. (Bogasari,2010)

Walaupun kue lumpur berukuran tebal dan bulat tetapi memiliki tekstur yang sangat lembut, karena pada adonan kue ini ditambahkan kentang rebus yang dihaluskan sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan kenyal. Penambahan

kentang juga akan mempengaruhi rasa pada kue yaitu menambahkan rasa manis pada kue. Sedangkan rasa gurih pada kue ini berasal dari tambahan garam dapur, santan kental dan irisan kelapa muda. Irisan kelapa muda ini diletakkan diatas adonan ketika adonan sudah setengah matang dan diberi tambahan kismis diatasnya lalu dipanggang kembali sampai menjadi kue lumpur.

Jadi, karakteristik kue lumpur ialah memiliki bentuk yang bulat dan tebal, bertekstur sangat lembut dan kenyal, terdapat irisan kelapa muda dan kismis diatasnya, serta memiliki cita rasa yang manis dan gurih.

Pada proses pembuatan kue lumpur, diperlukan bahan utama dan bahan tambahan. masing-masing bahan memiliki peranan tertentu seperti menambah volume, memperbaiki mutu, cita rasa, tekstur dan warna. Berikut bahan-bahan untuk membuat kue lumpur :

a. Tepung Terigu

Tepung terigu diperoleh dari biji gandum (*Triticum vulgare*) yang telah mengalami berbagai macam proses seperti pencucian (*washing*), penghancuran (*breaking*), pengecilan (*reduction*) dan pemutihan (*bleaching*) (U.S Wheat Associates, 1983). Keistimewaan tepung terigu diantara sereal lain adalah kemampuannya membentuk gluten pada saat terkena air. Berdasarkan kandungan gluten (protein), tepung terigu dibedakan menjadi 3 macam yaitu *hard flour* (kandungan protein 12-13%), *medium flour* (kandungan protein 9,5-11%) dan *soft flour* (kandungan protein 7-8,5%) (Astawan, 2008).

Dalam pembuatan kue lumpur, jenis tepung terigu yang dipakai adalah *medium flour*. Sifat elastis gluten yang sedang menyebabkan kue lumpur yang dihasilkan tidak terlalu mengembang pada proses pencetakan dan pemasakan.

b. Telur

Telur mempunyai bentuk fisik bulat sampai lonjong dengan ukuran yang berbeda-beda, tergantung jenis hewan, umur, dan sifat genetiknya. Telur tersusun atas tiga bagian, yaitu kulit telur, putih telur, dan kuning telur.

Kualitas telur yang baik ditandai dengan kulit telur harus bersih dari kotoran, tidak ada bagian telur yang retak, jika telur dipecahkan maka kuning telur terbungkus selaput kuning telur, dan konsistensi putih telurnya masih kental (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2013).

Penambahan telur pada pembuatan kue berfungsi untuk menciptakan adonan kue lumpur yang lembut. Kuning telur berfungsi sebagai pengemulsi karena mengandung lesitin. Selain sebagai pengemulsi, lesitin dapat mempercepat hidrasi air pada tepung dan untuk mengembangkan adonan. Penggunaan putih telur harus secukupnya saja karena jika berlebihan dapat menurunkan kemampuan adonan kue lumpur menyerap air atau santan. Jenis telur yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis telur ayam negeri dan bagian yang digunakan adalah putih dan kuning telur.

c. Garam dapur

Dalam pembuatan kue lumpur, penambahan garam dapur berfungsi untuk memberikan rasa gurih pada kue lumpur.

Syarat garam yang baik untuk pengolahan makanan menurut *U.S. Wheat Associates* (1983) adalah harus sepenuhnya larut dalam air, bebas dari gumpalan, murni, larutannya jernih, bebas dari kotoran, dan bebas dari rasa pahit.

d. Gula

Gula dalam pengertian sehari – hari adalah gula pasir yang diperoleh dari tanaman tebu atau bit. Gula pasir mengandung 99,9% sakarosa murni. Sakarosa adalah gula tebu atau gula bit yang telah dibersihkan. Selain memberikan rasa manis, gula juga berfungsi sebagai pengawet karena memiliki sifat hidroskopis (menyerap air). Kemampuannya menyerap kandungan air dalam bahan pangan ini bisa memperpanjang masa simpan.

Gula mempunyai beberapa jenis, yaitu :

1. Gula pasir kasar (*granulade sugar*)

Gula pasir yang butirannya kasar dan agak besar.

2. Gula pasir halus (*castor sugar*)

Gula pasir yang butirannya agak halus.

3. Gula dadu (*cube sugar*)

Gula pasir yang didapatkan ketika masih basah, kemudian setelah kering dan berbentuk balok-balok dipotong menjadi bentuk dadu kecil. Memilih gula dadu yang baik ialah yang berwarna putih, kering dan tidak hancur. Umumnya dijual dalam kemasan karton.

4. Gula halus (*icing sugar*)

Gula pasir yang dihaluskan dan ditambah 3% tepung jagung dan biasanya untuk pemanis pada pembuatan kue. Memilih gula halus yang baik ialah putih, tidak basah, lembab dan berbentuk serbuk, sebab gula halus yang sudah lama biasanya mengeras. Gula halus ini dijual dalam karton dan kantong plastik.

5. Gula cokelat (*brown sugar*)

Gula pasir yang tidak dibersihkan setelah terjadi pengkristalan, sehingga masih mengandung molasses, semakin banyak kadar molasesnya semakin coklat warna gulanya.

6. Gula merah (*palm sugar*)

Gula yang dibuat dari air kelapa kemudian direbus hingga kental dan warna akan menjadi merah karena proses karamelisasi. Gula merah ada yang berbentuk padar dan ada pula yang berbentuk serbuk. Yang berbentuk padat biasanya digunakan untuk bumbu atau sirup gula merah, sedangkan yang berbentuk serbuk biasanya digunakan untuk pengisi roti dan kue.

Pada pembuatan kue lumpur, adonan kue menggunakan gula pasir halus (*castor sugar*) supaya saat di mixing gula akan mudah larut.

e. Vanili

Vanili (*Vanilla planifolia*) adalah tanaman penghasil bubuk vanili yang biasa dijadikan pengharum makanan. Bubuk ini dihasilkan dari buahnya yang berbentuk polong. Tanaman vanili dikenal pertama kali oleh orang-orang Indian di Meksiko, negara asal tanaman tersebut. Nama daerah dari vanili adalah panili atau perneli

f. Santan Kelapa

Santan kelapa merupakan bagian terpenting dari menu masyarakat Indonesia, dan relatif dikonsumsi dalam jumlah yang besar. Penggunaan utama santan kelapa adalah sebagai komponen penyedap dalam berbagai masakan Indonesia. Disamping itu, santan sering digunakan dalam pembuatan dessert es krim, es puter, serta berbagai kue dan roti.

Salah satu kendala penggunaan santan yang merepotkan dalam makanan adalah daya simpannya yang rendah karena tidak mudah diperoleh setiap saat dalam bentuk yang siap pakai. Hal itu disebabkan karena persiapannya yang merepotkan, penyimpanan sulit, dan produknya tidak stabil. Lebih dari 99% santan yang dikonsumsi di Indonesia adalah santan yang diproduksi melalui pemerasan dengan tangan dari kelapa yang diparut, yang kemudian disaring melalui saringan logam atau kain. Kelebihan santan yang tidak segera digunakan akan cepat sekali tengik atau busuk dalam waktu beberapa jam saja.

Hasil ekstraksi santan yang dihasilkan dari 1 butir kelapa tua dengan ukuran sedang memiliki berat kelapa parut 350 gram dan setelah di peras tanpa air dengan menggunakan alat peras dan menghasilkan santan maka berat yang dihasilkan sebesar 200 ml. Fungsi santan pada pembuatan kue lumpur berfungsi unt

uk memberikan rasa gurih dan tekstur lembut pada kue lumpur.

g. Margarine

Margarine terbuat dari lemak tumbuh – tumbuhan (nabati). Teksturnya lebih kaku, stabil di suhu ruang (tidak mudah meleleh). Warnanya lebih kuning dari mentega. Dipasaran (di Indonesia) tersedia dalam merk Blue Band, Simas, Palmboom, dan lain sebagainya.

Dalam penggunaannya sebagai kue, terutama cake, margarine mempunyai kelebihan dan kekurangan yaitu margarine memiliki aroma tidak se enak mentega tapi daya emulsinya bagus sehingga bisa menghasilkan tekstur kue yang bagus. Pada umumnya orang mencampur mentega dan margarine dengan perbandingan 1:1 untuk mendapatkan aroma yang enak sekaligus tekstur kue yang memuaskan. (My Kitchen, 2011).

Fungsi margarine pada kue lumpur puree wortel adalah sebagai pelembut dan memberikan rasa gurih pada kue lumpur puree wortel.

2.1.1.2 Proses Pengolahan Kue Lumpur

Pada umumnya, teknik pengolahan kue atau roti yang digunakan adalah dengan cara dipanggang dengan menggunakan oven, dipanggang diatas kompor, direbus, digoreng dan dikukus. Pada proses pembuatan kue lumpur ini, teknik pengolahan yang digunakan adalah dengan cara di panggang diatas kompor dengan menggunakan cetakan kue lumpur yang berbentuk bulat – bulat kecil disertai dengan tutup cetakan dan alat yang digunakan ini merupakan alat cetak yang modern.

Pada awal munculnya kue lumpur, alat yang digunakan ialah alat cetakan yang terbuat dari tanah liat berbentuk bulat yang di panggang diatas bara api yang menggunakan arang dan ditutup agar uap panas merata dan kue tidak perlu di balik sehingga menghasilkan kue lumpur yang matang merata serta bagian atasnya tetap bertekstur lembut.

Sedangkan pada jaman modern seperti saat ini, pembuatan kue lumpur menggunakan cetakan yang terbuat dari alumunium dan teflon yang dibentuk sesuai cetakan yang diinginkan dan dipanggang diatas kompor. Proses pembuatan kue lumpur pada jaman sekarang sama seperti pembuatan pada jaman dulu atau pada awal munculnya kue, yaitu menggunakan cetakan beserta tutup dan tanpa membalik kue.

2.1.2 Wortel

Tanaman wortel (*Daucus carrota L*) termasuk jenis tanaman sayuran umbi semusim, berbentuk semak (perdu) yang tumbuh tegak dengan ketinggian antara 30 cm – 100 cm atau lebih, tergantung jenis varietasnya. Wortel merupakan tanaman perkebunan yang banyak diusahakan oleh petani selain itu wortel sangat berguna sebagai tumbuhan pendamping bagi petani. Dilihat dari hubungan kekerabatannya tanaman wortel ternyata masih satu family dengan seledri, parsley, dll (Cahyono, 2002).

Wortel (*Daucus carrota L*) merupakan sayuran umbi semusim berbentuk rumput. Wortel memiliki batang pendek yang hampir tidak tampak. Akarnya berupa akar tunggang yang tumbuh membengkok, membesar, dan memanjang menyerupai umbi. Umbi wortel berwarna kuning kemerahan yang di sebabkan kandungan karoten yang tinggi. Kulitnya tipis. Teksturnya agak keras dan renyah. Rasanya gurih dan agak manis (Berlian Nur *et al.* 2003).

Tanaman wortel (*Daucus carrota L*) memiliki kandungan gizi yang banyak diperlukan oleh tubuh terutama sebagai sumber vitamin A. Umbi wortel banyak mengandung vitamin A yang disebabkan oleh tingginya kandungan karoten yakni suatu senyawa kimia pembentuk vitamin A.

Senyawa ini pula yang membuat umbi wortel berwarna kuning kemerahan. Selain vitamin A, wortel memiliki kandungan gizi yang lain. Berdasarkan angka yang tercantum dalam daftar komposisi bahan makanan yang di susun Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Komponen terbesar dari wortel adalah air, sedangkan komponen yang lain adalah karbohidrat, yang merupakan komponen padatan terbesar, sedangkan protein, lemak dan beberapa vitamin dan mineral

terdapat dalam jumlah kecil. Komposisi dalam wortel selengkapnya dapat dilihat pada table 2.1 berikut ini :

Tabel 2.1 Komposisi Kandungan Gizi Wortel Per 100 gr Bahan Energi 40 kkal 170kJ.

No.	Bahan Penyusun	Kandungan Gizi
1.	Kalori (kal)	40 kkal 170 kJ
2.	Karbohidrat (g)	9 g
	Gula	5 g
	Serat	3 g
3.	Lemak (g)	0,2 g
4.	Protein (g)	1 g
5.	Kalsium (mg)	33 mg 3%
6.	Fosfor (mg)	35 mg 5%
7.	Besi (mg)	0,66 mg 5%
8.	Riboflavin (Vit.B2)	0,05 mg 3%
9.	Thiamin (Vit.B1)	0,04 mg 3%
10.	Niasin (Vit.B3)	1,2 mg 8%
11.	Vitamin B6	0,1 mg 8%
12.	Vitamin C	7 mg 12%
13.	Magnesium	18 mg 5%
14.	Potassium	240 mg 5%
15.	Sodium	2,4 mg 0%

Persentase relative untuk rekomendasi orang dewasa di USA
Sumber : Anonymous, 2004

2.1.2.1 Jenis – Jenis Wortel

Berdasarkan panjang umbinya, wortel dapat dibedakan menjadi tiga jenis, yaitu wortel berumbi pendek, berumbi sedang, dan berumbi panjang (Berlian Nur *et al.* 2003).



Gambar 2.2 Tipe Wortel Lokal

1. Wortel berumbi pendek

Umbi pendek adalah ciri umumnya, jenis wortel ini ada yang mempunyai umbi berbentuk bundar seperti bola golf dengan panjang sekitar 5 – 6 cm. Ada pula yang memanjang seperti silinder seukuran jari dengan panjang sekitar 10 – 15 cm. Wortel berumbi pendek ini lebih cepat matang. Warnanya kuning kemerahan, berkulit halus, rasanya agak manis, serta memiliki cita rasa yang baik.

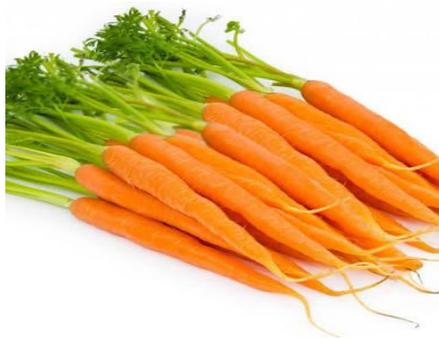
2. Wortel berumbi sedang

Panjang sekitar 15 – 20 cm. Jenis wortel ini memiliki tiga bentuk. Wortel dengan panjang umbi sedang ini paling baik untuk ditanam sebagai tanaman pekarangan. Warnanya kuning memikat, berkulit tipis, berasa garing dan agak manis, serta sangat cocok untuk ditanam di daerah dingin. Beberapa varietas wortel berumbi sedang yang dikenal adalah sebagai berikut :

- a. Bertipe Imperator (Meruncing)
- b. Bertipe Chantenay (Tumpul)
- c. Bertipe Nantes (Memanjang silinder)

3. Wortel berumbi panjang

Bentuk umbinya lebih panjang dari kedua jenis yang sdh disebutkan diatas, yakni sekitar 20 – 30 cm, bentuk umbi seperti kerucut. Jenis ini tidak cocok ditanam sebagai tanaman pekarangan. Wortel ini perlu struktur tanah yang dalam, gembur, dan terkena sinar matahari penuh.



Gambar 2.3 Wortel Berumbi Panjang

Dari ketiga jenis wortel diatas, petani di Indonesia umumnya menanam wortel berumbi panjang dan sedang. Wortel berumbi pendek jarang sekali ditanam karena tidak bernilai ekonomis tinggi.

Dan untuk pembuatan kue lumpur dengan puree wortel, wortel yang digunakan adalah wortel dengan umbi panjang karena wortel umbi panjang mudah ditemukan dipasaran dan memiliki harga yang ekonomis.

2.1.2.2 Kandungan dan Manfaat Wortel

Warna orange tua pada wortel menandakan kandungan β -karoten yang tinggi. Makin jingga warna wortel, makin tinggi kadar β -karotennya. Kadar β -karoten yang terkandung dalam wortel lebih banyak dibanding kangkung, caisim dan bayam. β -karoten ini dapat mencegah dan mengatasi kanker, darah tinggi, menurunkan kadar kolesterol dan mengeluarkan angin dari dalam tubuh. Kandungan tinggi antioksidan karoten juga terbukti dapat memerangi efek polusi dan perokok pasif (Anonima, 2011).

Wortel merupakan salah satu sayuran yang kaya akan kandungan berbagai vitamin A, B dan C (Moernarni, 1984). Bagian utama yang dikonsumsi adalah

umbinya. Adapun manfaat wortel antara lain sebagai bahan makanan, bahan obat – obatan, dan bahan kosmetika.

1. Bahan Makanan

Umbi wortel memiliki rasa enak, renyah dan agak manis sehingga disukai masyarakat. Umbi wortel dapat digunakan untuk campuran berbagai jenis masakan, misalnya sup, bistik capcai serta mie goreng/rebus. Sebagai bahan industri pangan, wortel dapat dibuat dalam bentuk olahan seperti minuman sari umbi wortel, serta jus wortel. Disamping itu, umbi wortel juga dapat digunakan sebagai bahan pewarna untuk makanan. Cara wortel disajikan perlu diperhatikan. Proses perebusan wortel ternyata menurunkan kadar karoten total cukup besar daripada wortel yang dikukus

Dipihak lain, berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa kadar antioksidan pada wortel yang dimasak bersama sejumlah kecil lemak/minyak ternyata lebih mudah diserap oleh tubuh. Umbi wortel untuk konsumsi maupun sebagai obat sebaiknya dipilih yang baik. Beberapa kiat dalam memilih umbi wortel antara lain:

- a. Pilih wortel yang terlihat segar, kokoh, dan halus.
- b. Pilih bentuk yang baik dengan warna menarik. Makin jingga warna wortel, makin tinggi kadar β -karoten wortel.
- c. Hindari wortel yang retak, kisut, dan umbinya a lot.
- d. Saat membeli wortel, pastikan bagian ujung umbi warna hijaunya masih segar.

Untuk mempertahankan zat – zat gizi wortel secara maksimal sebaiknya dalam membersihkan cukup kulitnya disikat, jangan dikupas kecuali kulit umbi telah rusak.

2.13 Puree

Puree adalah variasi dari bubur dimana bahan utamanya adalah buah atau sayuran yang diproses dengan blender hingga lembut. Bentuknya sangat mirip dengan bubur, namun lebih basah dan alami karena menggunakan bahan – bahan yang diambil langsung dari alam. Untuk buah dan sayuran tertentu, bahan utama harus dikukus terlebih dahulu hingga lunak dan matang sebelum diblender.

Puree bisa disimpan dua minggu didalam freezer, dimasukkan kedalam wadah. Untuk menggunakan puree yang beku hanya tinggal mengeluarkan puree beku tanpa membuka tutupnya, biarkan sampai lembek atau dinginnya hilang. Berikut adalah tips untuk memilih aneka bahan makanan untuk puree:

- a. Sebaiknya pilih sayuran dan buah organik untuk mengurangi resiko zat kimia berbahaya yang mungkin dikonsumsi.
- b. Jangan mengukus atau merebus buah dan sayuran terlalu lama agar nutrisi penting tidak hilang selama proses tersebut. Kecuali yang memiliki aroma yang langu seperti wortel.

2.14 Daya Terima Kue Lumpur

Daya terima adalah salah satu perilaku konsumen yang timbul jika mendapati suatu produk baru yang belum marak dipasaran. Aspek yang diteliti dari hasil organoleptik meliputi:

2.1.3.1 Warna

Warna adalah tanggapan indra penglihatan panelis terhadap warna kue lumpur bagian luar yang dihasilkan dari penambahan puree wortel yang berbeda

dengan skala penilaian: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

2.1.4.2 Aroma

Aroma adalah tanggapan indra penciuman panelis terhadap wangi kue lumpur dengan penambahan puree wortel yang berbeda dengan skala penilaian: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

2.1.3.3 Tekstur

Tekstur adalah tanggapan indra pengecap panelis terhadap tekstur kue lumpur dengan penambahan puree wortel yang berbeda dengan skala penilaian: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

2.1.4.4 Rasa

Rasa adalah tanggapan indra pengecap panelis terhadap rasa kue lumpur dengan penambahan puree wortel yang berbeda dengan skala penilaian: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

2.2 Kerangka Pemikiran

Kue lumpur merupakan salah satu kue tradisional yang sering dijajakan dipasar dan bias untuk konsumsi sehari – hari bahkan dalam acara rapat, acara adat, dan lain – lain. Kue lumpur biasanya ditambahkan kentang atau labu kuning ke dalam adonan kue lumpur supaya menghasilkan tekstur kue yang sangat lembut dan kenyal. Selain kedua jenis umbi tersebut, umbi wortel juga bias digunakan untuk tambahan pembuat kue lumpur karena wortel itu sendiri kaya akan kandungan gizi, terutama wortel memiliki pro-vitamin A yang baik untuk kebutuhan tubuh termasuk untuk mata.

Dalam penambahan wortel kedalam kue lumpur, wortel terlebih dahulu dijadikan sebagai puree dengan cara dikukus agar tidak terlalu banyak mengandung air, agar vitamin dan gizi yang terdapat pada wortel tidak hilang serta agar warna pada wortel tetap cerah (orange). Pengukusan dilakukan selama ± 1 jam agar wortel matang merata dan bau langu pada wortel hilang sehingga nikmat untuk dikonsumsi.

Dalam penelitian ini, peneliti memberikan variasi warna pada kue lumpur. Untuk mendapatkan warna, rasa dan aroma kue lumpur yang spesifik dapat divariasikan dengan memanfaatkan pewarna dari puree wortel yang memiliki warna, rasa dan aroma yang khas.

Berdasarkan kajian teori diatas, peneliti ingin mengetahui dari pengaruh penambah puree wortel pada kue lumpur terhadap daya terima konsumen. Kerangka ini bertujuan untuk membimbing peneliti menuju penelitian yang lebih akurat.

2.3 Hipotesis Penelitian

Terdapat pengaruh penambahan puree wortel pada kue lumpur terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dengan penambahan puree wortel.