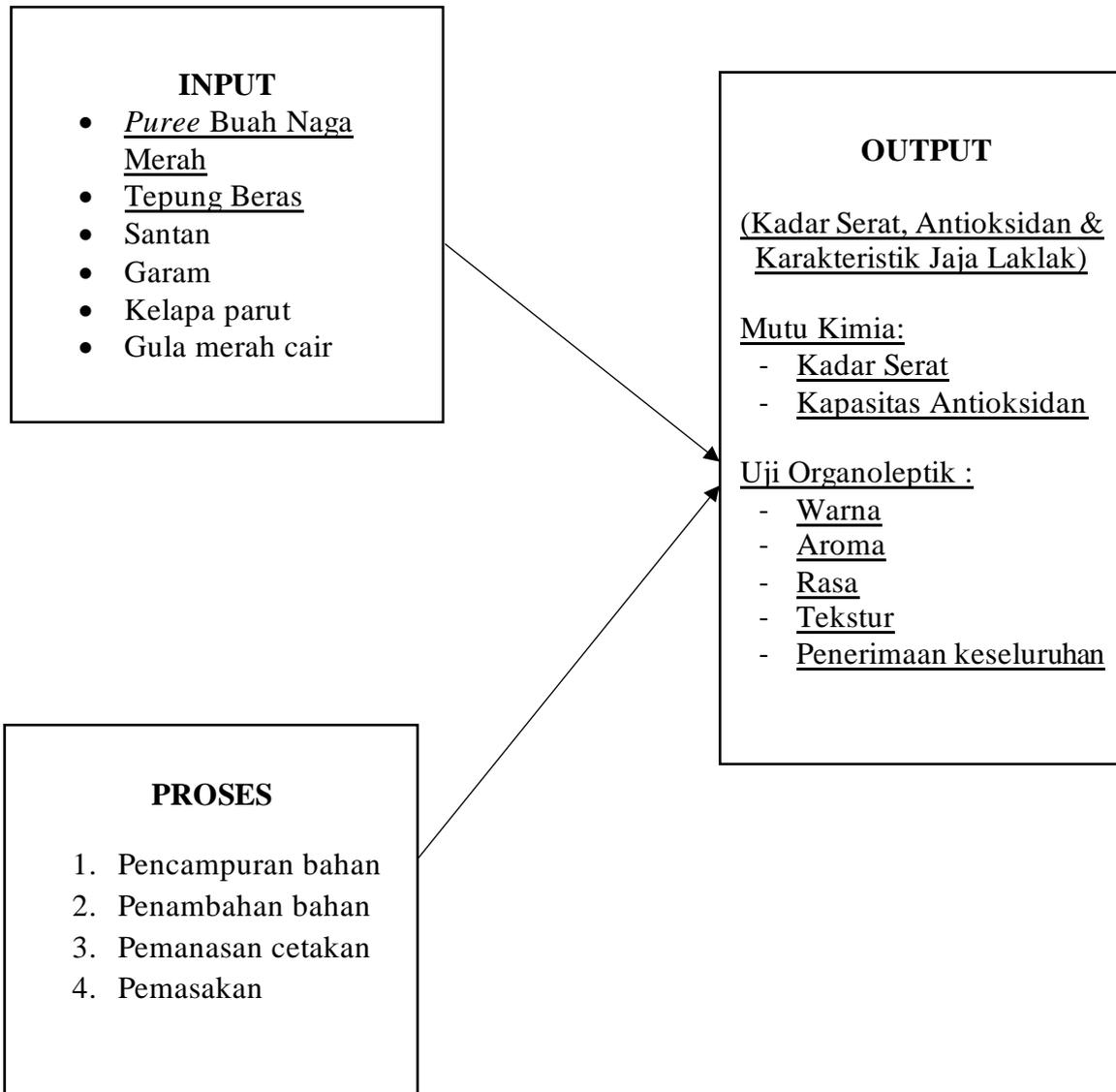


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan:

———— : Bagian yang digaris bawah yang diteliti

Penjelasan:

Berdasarkan konsep yang disajikan di atas dapat dilihat faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kandungan gizi dan karakteristik jaja laklak secara langsung yaitu melalui uji karakteristik organoleptik dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan, sementara secara tidak langsung melalui metode gravimetri untuk mengetahui kadar serat dan pengujian kapasitas antioksidan yang diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode Spektrofotometer. Kandungan gizi dan karakteristik jaja laklak dipengaruhi oleh penambahan *Puree* Buah Naga Merah. Proses ini melalui beberapa tahapan yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemasakan, dan penambahan *topping* sehingga akan menghasilkan suatu inovasi jaja laklak yang baru. Dari jaja laklak yang dihasilkan, kemudian dihitung dan diuji kandungan gizi dan diuji oleh panelis karakteristik organoleptiknya meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan. Hal ini dipengaruhi oleh konsentrasi perbandingan penambahan *Puree* buah naga merah yang diformulasikan pada pembuatan jaja laklak.

B. Jenis dan Definisi Operasional Variabel

1. Jenis Variabel

- a) Variabel bebas (Independen) : Penambahan *Puree* Buah Naga Merah
- b) Variabel terikat (Dependen) : Karakteristik Jaja Laklak

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1.
Variabel dan Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Skala Ukur
1.	Penambahan <i>Puree</i> Buah Naga Merah	Pembuatan jaja laklak yang disubstitusikan dengan penambahan <i>Puree</i> buah naga merah yaitu, 10% ,15% ,20% 25% dan 30% tiap satu adonan jaja laklak.	Penambahan Pure Buah Naga Merah dihitung berdasarkan jumlah total tepung beras yang digunakan.	Rasio
2.	Karakteristik Jaja Laklak Sifat Subyektif	Mutu organoleptik ditentukan dengan uji organoleptik terhadap aroma, rasa, tekstur, warna, dan penerimaan secara keseluruhan	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap jaja laklak yang telah ditambahkan dengan <i>Puree</i> buah naga merah yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik	Ordinal
3.	Sifat Obyektif Kadar serat	Kadar Serat merupakan persentase kandungan serat yang ada di dalam jaja laklak	Kadar Serat diperoleh dengan Metode Gravimetri.	Rasio
	Kapasitas Antioksidan	Kapasitas Antioksidan yaitu persentase kemampuan Antioksidan untuk menghambat radikal bebas yang ada di dalam jaja laklak	Kapasitas Antioksidan diperoleh dengan menggunakan Metode Spektrofotometer	Rasio

C. Hipotesis

Adapun yang menjadi hipotesis dari penelitian ini adalah ada pengaruh penambahan *Puree* Buah Naga Merah terhadap karakteristik Jaja Laklak