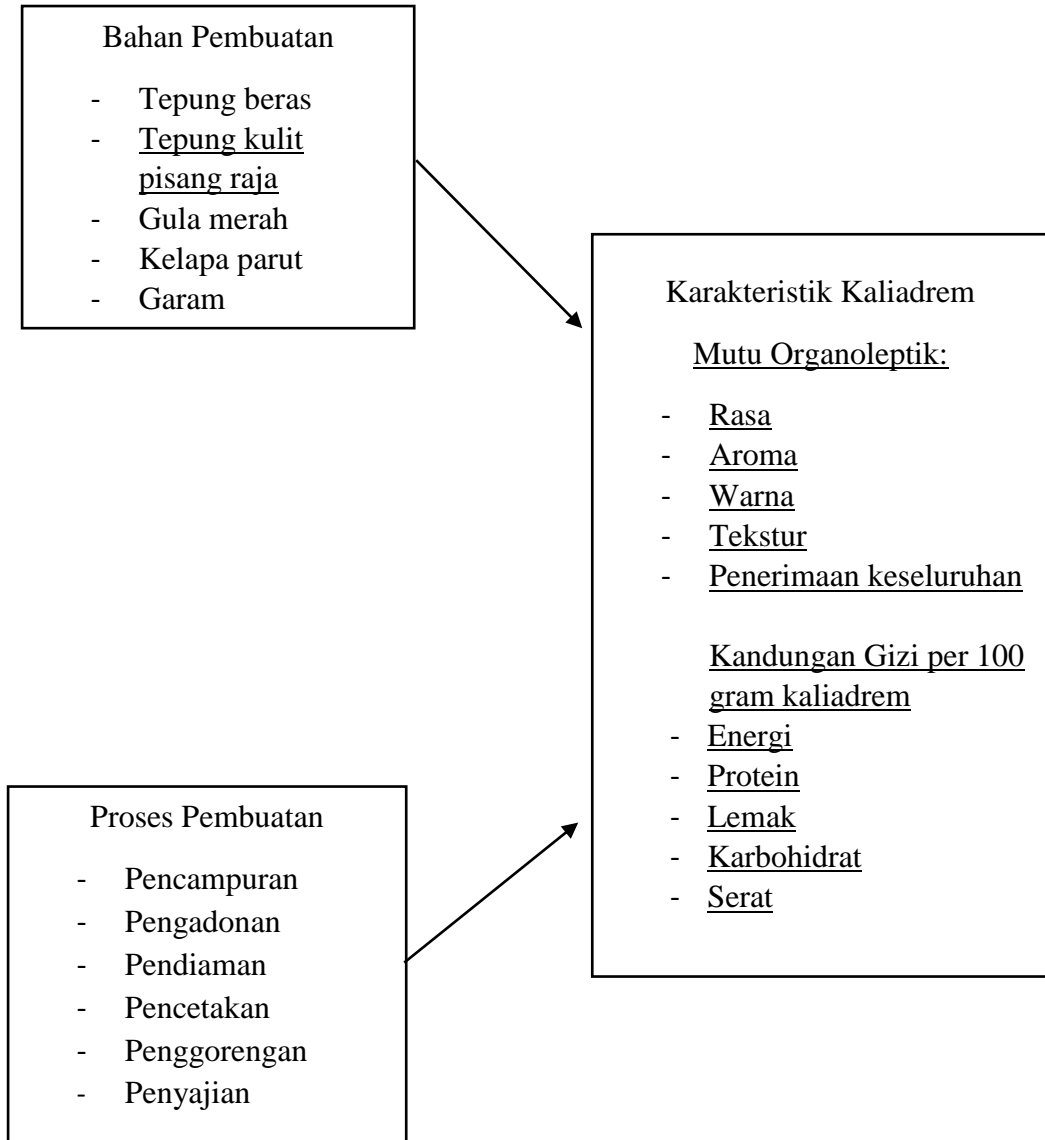


## BAB III

### KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

#### A. Kerangka Konsep



Gambar 1.

#### Kerangka Konsep Penelitian Kaliadrem Tepung Kulit Pisang Raja

Keterangan:

Yang digaris bawahi adalah yang diteliti

Penjelasan :

Berdasarkan kerangka konsep diatas, konsentrasi tepung beras dan tepung kulit pisang raja dapat mempengaruhi karakteristik kaliadrem. Proses pembuatan kaliadrem melalui beberapa tahap yang dimulai dari pencampuran adonan seperti tepung kulit pisang raja, tepung beras, gula merah, kelapa parut, dan garam. Tahap kedua yaitu pengadonan hingga adonan menjadi alot, kemudian dilanjutkan dengan pendiaman adonan selama 8 jam. Tahap ketiga dari pembuatan kaliadrem yaitu pencetakan/ pembentukan adonan kaliadrem yang dilanjutkan dengan penggorengan.

Kaliadrem dipengaruhi oleh perbandingan substitusi antara tepung beras dengan tepung kulit pisang raja, semakin banyak penggunaan tepung kulit pisang raja maka warnayang dihasilkan pada kaliadrem akan semakin coklat

## **B. Variabel dan Definisi Operasional**

1. Variabel independen : substitusi tepung kulit pisang raja
2. Variabel dependen : karakteristik mutu kaliadrem

**Tabel 7.**  
**Definisi Operasional**

Definisi operasional dari penelitian ini adalah:

<b>No</b>	<b>Variabel</b>	<b>Definisi</b>	<b>Cara Pengukuran</b>	<b>Skala</b>
1	Substitusi tepung kulit pisang raja	Penambahan tepung kulit pisang raja pada pembuatan kaliadrem dibedakan dalam 3 perlakuan yaitu 10%, 20%, dan 30%	Persentase penambahan tepung kulit pisang raja dihitung dari jumlah total tepung terigu	Ordinal
2	Karakteristik kaliadrem	Mutu subyektif ditentukan dengan uji organoleptik (rasa, aroma, warna, dan tekstur).	Uji organoleptik diperoleh dari uji organoleptik terhadap kaliadrem melalui uji kesukaan	Interval
3.	Karakteristik kaliadrem	Mutu obyektif ditentukan dengan menghitung kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat) pada kaliadrem dengan perlakuan terbaik	Uji kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat) dihitung menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017.	Rasio