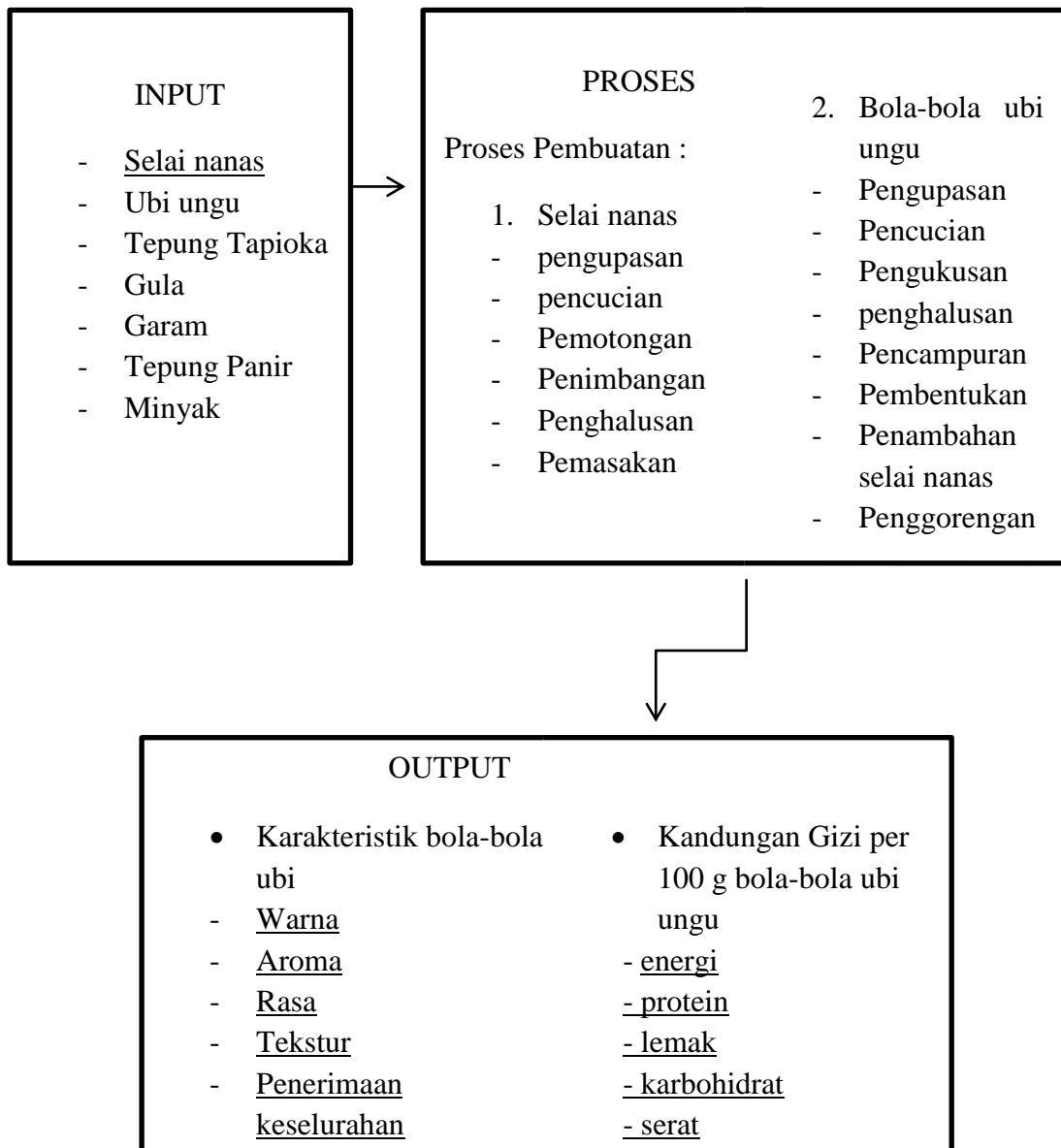


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Adapun hubungan antar variabel yang akan di kaji dalam penelitian ini dapat di gambarkan dalam kerangka konsep seperti tersaji dalam gambar di bawah ini.



Gambar 4.
Kerangka Konsep Penelitian Bola-bola Ubi Ungu

Keterangan :

Diteliti : bergaris bawah adalah yang diteliti

Berdasarkan kerangka konsep diatas dapat dijelaskan bahwa bola-bola ubi ungu dipengaruhi beberapa faktor yaitu selai nanas, ubi ungu dan bahan lainnya. Proses ini melalui beberapa proses yaitu, pengupasan, pencucian, pengukusan, penghalusan, pencampuran, pembentukan, penambahan isi selai nanas, penggorengan dan kemudian menghasilkan makanan bola-bola ubi ungu. Sedangkan mutu hedonik bola-bola ubi ungu dapat meningkatkan warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan.

B. Variabel definisi oprasional

1. Variabel

Variabel dependen : variasi isian bola-bola ubi ungu

Variabel independen : karakteristik bola-bola ubi ungu

2. Definisi Operasional

Tabel 9.
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara pengukuran	Skala
1	Karakteristik Jumlah isian selai nanas	Jumlah isian selai nanas dibedakan dalam 3 perlakuan yaitu 10%, 20%, 30%.	Jumlah isian selai nanas dihitung dari jumlah total bola-bola ubi ungu.	Ordinal
2	Karakteristik bola-bola ubi ungu	Mutu subjektik ditentukan dengan uji hedonik dan zat gizi (rasa, aroma, warna dan tekstur, penerimaan secara keseluruhan, serta mutu rasa terhadap mutu rasa dan aroma)	Uji hedonik diperoleh dari uji hedonik terhadap bola-bola ubi ungu melalui uji kesukaan.	interval

3	Karakteristik bola-bola ubi ungu	Mutu objektif ditentukan dengan menghitung kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat) pada bola-bola ubi ungu dengan perlakuan 10%, 20%, 30%.	Nilai gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat) dihitung menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017.	Rasio
---	----------------------------------	---	---	-------
