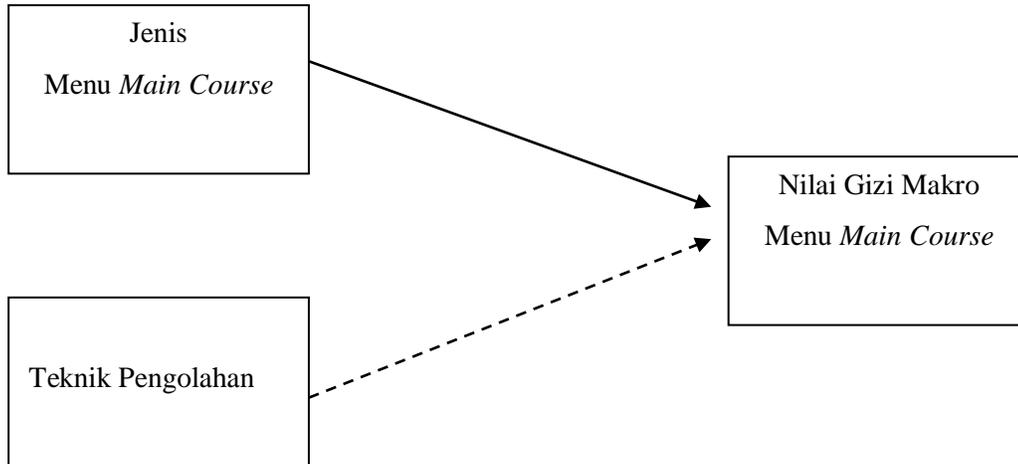


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



**Gambar 1.**  
**Kerangka Konsep**

Keterangan:

- > : Diteliti  
-----> : Tidak diteliti

Penjelasan:

Berdasarkan konsep diatas dapat dilihat bahwa kandungan nilai gizi makro menu *main course* tergantung pada jenis main course dan teknik pengolahan. Jenis *main course* sangat mempengaruhi nilai gizi makro yang terkandung dalam menu *main course* karena setiap bahan makanan yang digunakan beraneka ragam jenis, setiap bahan makanan memiliki kandungan nilai gizi yang berbeda-beda.

## B. Variabel Definisi Operasional

Dalam penelitian ini hanya ada satu variabel yaitu nilai gizi makro menu *main course*

**Tabel 1.**  
**Definisi Operasional**

No	Jenis Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Hasil ukur	Skala Pengukuran
1.	Nilai Gizi Makro Menu <i>Main Course</i>	Nilai gizi makro pada menu <i>main course</i> adalah kandungan gizi makro (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) yang terkandung dalam menu <i>main course</i>	Nilai gizi makro menu <i>main course</i> dihitung menggunakan aplikasi <i>nutricheck</i>	Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat	Rasio