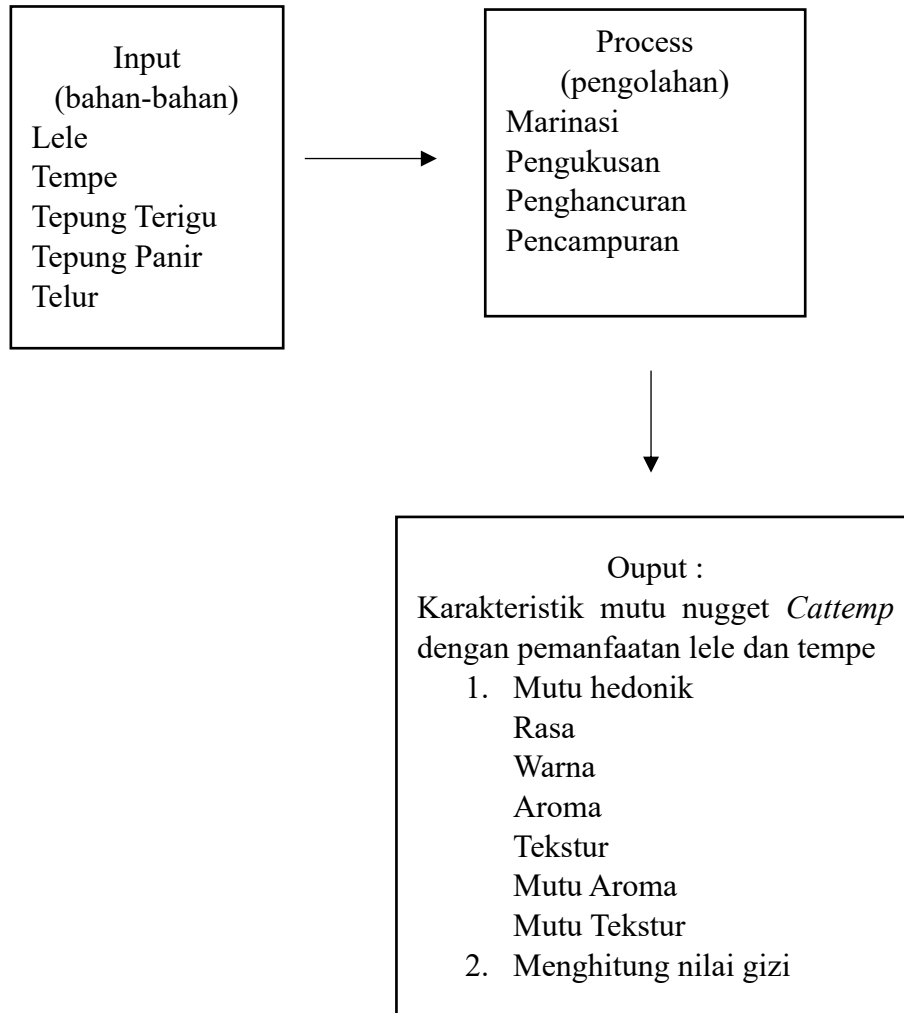


## BAB III KERANGKA KONSEP

### A. Kerangka Konsep



**Gambar 1. Kerangka Konsep**

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik mutu dari nugget dapat dipengaruhi oleh konsentrasi lele dan tempe. Pada proses pembuatan nugget ini diperlukan tahapan yang diawali dengan marinasi lele dan pengkukusan, dilanjutkan dengan pengkukusan tempe dan penghancuran.

Nugget yang dihasilkan dilakukan pengujian mutu subjektif berupa aroma, warna, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Ikan lele dan tempe mengandung protein yang cukup bagi tubuh manusia, dengan penggunaan ikan lele dan tempe dalam produk untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap nugget *Cattemp*.

**B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel**

1. Variabel bebas (*Independen*) : pemanfaatan ikan lele dan tempe
2. Variabel terikat (*Dependen*) : karakteristik mutu nugget *cattemp*

**C. Definisi Operasional Variabel**

Tabel 2  
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran
1.	Pemanfaatan Ikan Lele dan Tempe	Rasio jumlah Ikan Lele dan Tempe yang ditambahkan pada pembuatan <i>Nugget Cattemp</i> .	Penimbangan Ikan Lele dan Tempe sesuai dengan perlakuan.
2.	Mutu Organoleptik	Cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.	Uji hedonik dengan menggunakan 4 skala numerik.