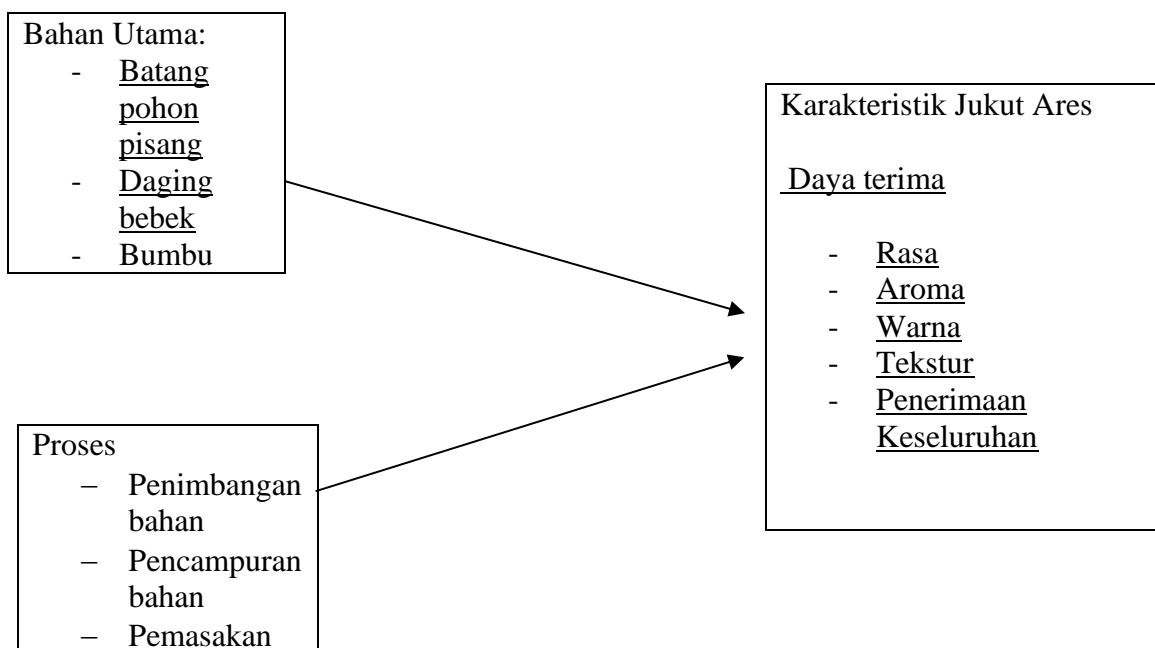


## BAB III

### KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka konsep



Penjelasan :

Berdasarkan kerangka konsep diatas dapat dilihat pemanfaatan batang pohon pisang dengan daging bebek, dilakukan pembuatan proses pembuatan dari jukut ares dipengaruhi oleh 2 hal yaitu bahan, bumbu dan cara pengolahan. pembuatan jukut ares, yang dimana penggunaan bahan dan bumbu, cara pengolahan yang akan di kuantifikasi sreta daya terima dikalangan Remaja, jukut ares bebek. Secara langsung dapat mempengaruhi kualitas jukut ares yang dihasilkan dari mutu daya terima (rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan).

## B. Variabel Penelitian

- a. Variabel bebas : Variabel yang mempengaruhi dan menyebabkan perubahan pada variable terikat. Dalam penelitian ini yang termasuk variable bebas adalah batang pohon pisang, daging bebek dan bumbu-bumbu.
- b. Variabel terikat : Variabel yang nilainya berubah karena dipengaruhi oleh variabel bebas. Dalam penelitian ini yang termasuk dalam variable terikat adalah bumbu – bumbu yang digunakan dalam pembuatan jukut ares bebek yang meliputi : Rasa, aroma, warna, tekstur.

## C. Definisi Oprasional

**Definisi oprasional dari penelitian ini adalah:**

No	Variabel	Definisi Oprasional	Cara Pengukuran ( Kuantifikasi)	Skala
	Jukut Ares Bebek	Pembuatan Jukut ares bebek dengan penambahan daging bebek dengan kuantifikasi dari mulai proses pengolahan dan semua bahan, numbu yang digunakan pada tabel 4	Proses pengolahan dan semua bahan, bumbu yang sudah dikuantifikasi sebelum pengolahan sehingga mendapatkan satu resep jukut ares bebek yang sama dan baik	Interval
2	Uji Daya Terima Rasa, tekstur, Aroma, warna dan Penerimaan Keseluruhan	Uji Daya Terima adalah pengujian yang didasarkan padaproses Pengindraan.	Diperoleh dengan melakukan uji daya terima terhadap jukut ares bebek yang sudah melalui proses pembuatannya yang sudah dikuantifikasi dan dilakukan uji kesukaan dengan metode uji hedonik	Rasio