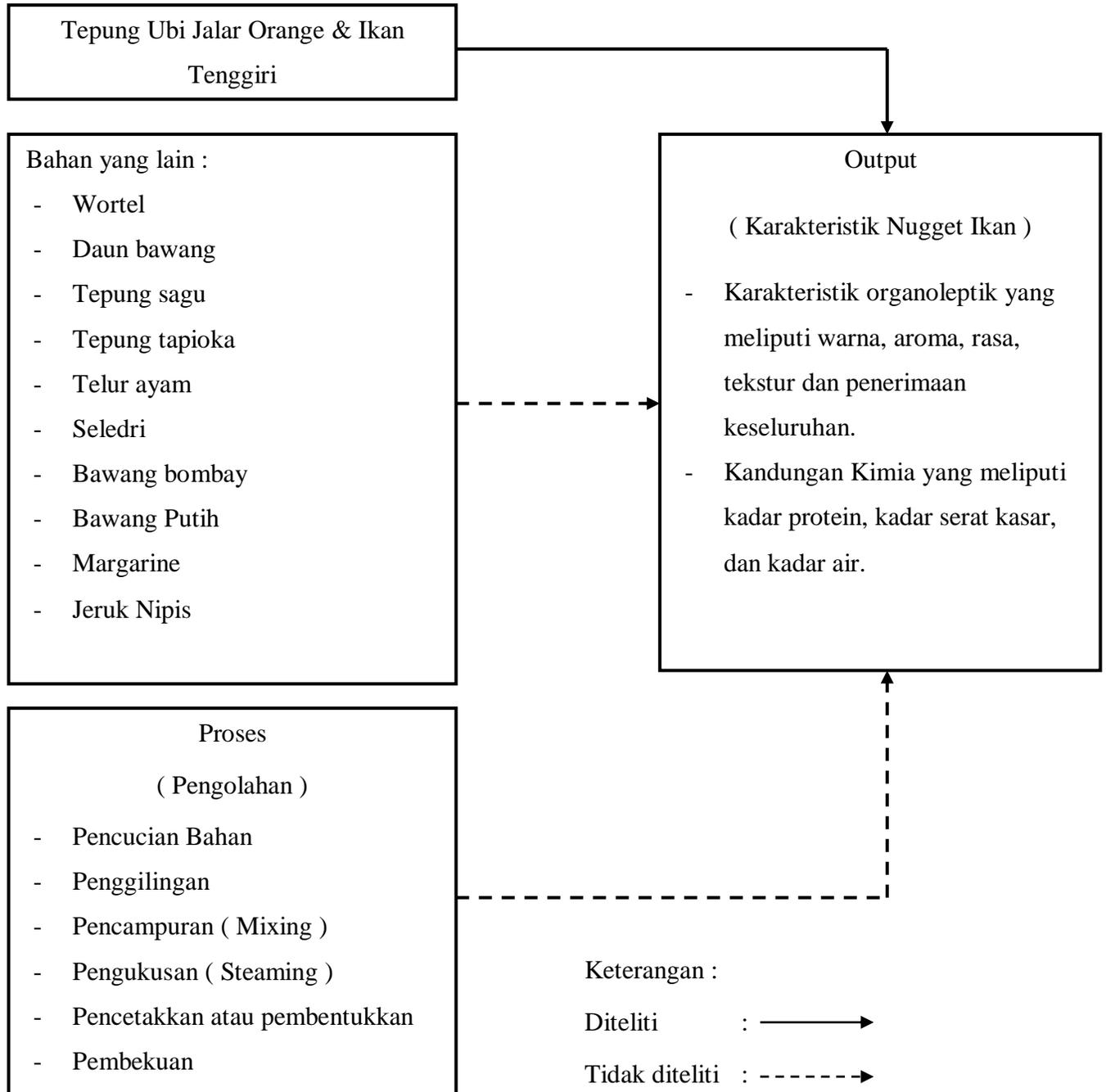


### BAB III

## KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

### A. Kerangka Konsep



## **Penjelasan :**

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari nugget ikan *gluten free* dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah bahan – bahan yang digunakan dan komposisi penggunaan bahan dalam pembuatan nugget ikan.

Pada proses pembuatan nugget ikan melalui beberapa tahap yaitu dimulai dari tahap pencucian bahan, penggilingan atau penghalusan daging, pencampuran atau mixing, kemudian dilakukan pengukusan atau steaming, dan setelah dilakukan pengukusan kemudian didinginkan sesaat dan dilakukan pembentukkan nugget ikan lalu dilakukan pemberian lapisan bagian luar nugget ikan dengan ampas tepung ubi jalar oranye sampai tahap penyimpanan atau pembekuan serta diolah lebih lanjut. Nugget ikan ini dibuat sebagai olahan bahan pangan yang sangat bermanfaat untuk anak autis serta mengandung nilai gizi tinggi, bebas gluten dan kasein serta mengandung zat gizi penting seperti serat yang dibutuhkan oleh anak autis.

Selama proses pengolahan, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi hasil akhir dari nugget ikan, seperti waktu dan suhu pemasakkan sehingga berdampak pada karakteristik nugget ikan yang dihasilkan. Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan nugget ikan yaitu konsentrasi bahan utama seperti ikan tenggiri dan tepung ubi jalar oranye yang ditambahkan secara langsung dapat mempengaruhi kualitas nugget ikan yang dihasilkan (Rasa, Aroma, Warna, Tekstur, kadar protein, kadar serat dan kadar air).

## B. Variabel dan Definisi Operasional

### 1. Variabel Penelitian

- a. Variabel Dependen : karakteristik nugget ikan *gluten free*
- b. Variabel Independen : Persentase tepung ubi jalar oranye

### 2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Persentase Ubi Jalar Oranye	Pembuatan nugget ikan dari tepung ubi jalar oranye dan ikan tenggiri dengan persentase sebesar 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% untuk memperoleh kadar protein, kadar serat kasar, dan kadar air yang tinggi dan kualitas nugget ikan yang terbaik.	Komposisi penggunaan tepung ubi jalar oranye dan ikan tenggiri diukur berdasarkan komposisi bahan dalam satu resep pembuatan nugget ikan sebelum diolah.	Rasio
2	Karakteristik Nugget Ikan			
	Karakteristik organoleptik (Rasa, Aroma, Warna, Tekstur dan Penerimaan)	Uji organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan.	Uji Organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap nugget	Interval

	Keseluruhan )		ikan yang sudah melewati proses pemasakan yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik.	
	Kandungan Kimia - Kadar Protein	Kadar protein merupakan persentase kandungan protein yang terdapat pada produk nugget ikan.	Kadar protein diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode kjeldhal	Rasio
	- Kadar Serat	Kadar serat merupakan persentase kandungan serat yang terdapat pada produk nugget ikan	Kadar serat diperoleh dari uji analisis serat kasar (Sudarmaji, 1984).	Rasio
	- Kadar air	Kadar air merupakan persentase kandungan air yang terdapat pada nugget ikan	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode pemanasan oven.	Rasio

### **C. Hipotesis Penelitian**

Ada pengaruh persentase tepung ubi jalar oranye dan ikan tenggiri terhadap karakteristik nugget ikan.