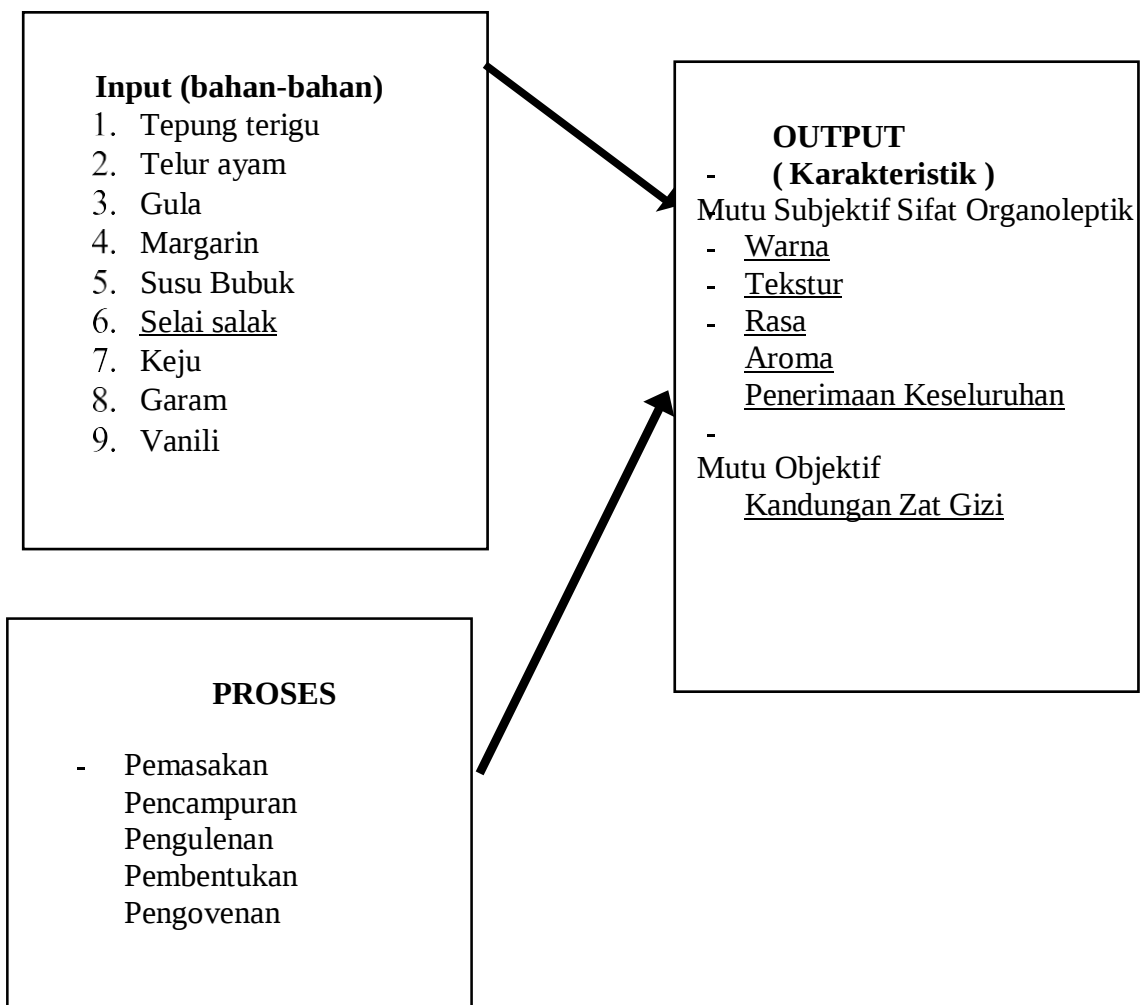


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Bahwa nastar yang akan di modifikasi isiannya dengan selai salak itu mempengaruhi mutu organoleptik, tekstur, rasa, aroma, warna, kesukaan mutu hedonik.



Gambar 2 Kerangka Konsep

Keterangan:

Yang digaris bawah adalah yang diteliti

Keterangan :

Bahan pokok adalah bahan sebagai unsur utama yang harus dipergunakan dalam suatu proses pembuatan Natar dengan penambahan salak. Bahan pokok dalam pembuatan Nastarsalak yaitu, tepung terigu, telur ayam, gula, margarin, susu bubuk, selai salak, keju, garam, vanili.

Bahan penambah rasa yaitu bahan yang ditambahkan pada bahan pokok agar produk Nastar Salak yang dibuat mempunyai citarasa yang tinggi dan menambah kandungan gizi. Yang termasuk dalam bahan penambah rasa yaitu garam, gula, susu bubuk dan keju

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2019), variabel penelitian merupakan segala sesuatu yang berbentuk yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi mengenai hal tersebut kemudian ditarik kesimpulannya.

Variabel independen : Penambahan Selai Salak

Variabel dependen : Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi

2. Definisi Operasional

Definisi operasional adalah definisi dari variabel yang diteliti secara operasional di lapangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Pada bagian ini akan membahas tentang penjelasan atau definisi yang dibuat oleh peneliti tentang fokus studi yang dirumuskan secara operasional seperti tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2 Definisi Operasional

No	Variable	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1.	Selai Salak	- Penambahan selai salak pada isian nastardibedakan menjadi 3 perlakuan yaitu 15%, 20%, dan 25%	- Penimbangan selai salak menggunakan penimbangan digital	Ordinal
2.	Karakteristik Nastar Salak			
	a. Mutu Subyektif	- Mutu subyektif ditentukan dengan uji organoleptik (aroma, rasa, warna, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan) merupakan penilaian yang didasarkan oleh proses penginderaan	- Uji organoleptik dengan metode uji hedonik - Uji mutu hedonik	Interval
	b. Mutu Objektif	Menghitung kandungan gizi (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) pada nastar selai salak	Menghitung kandungan gizi dilakukan dengan menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017	Rasio