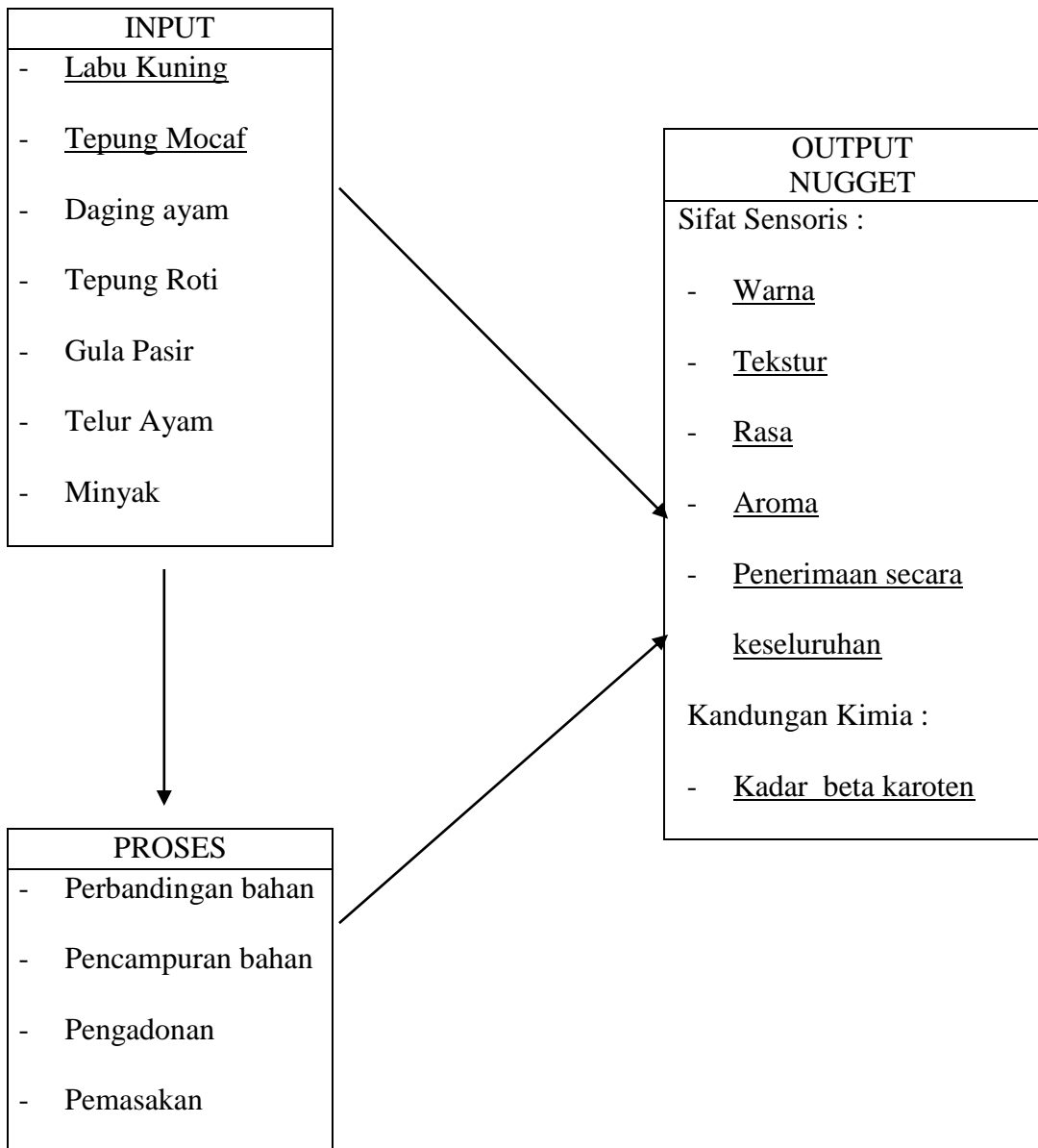


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan : ————— = Variabel yang diteliti atau diuji adalah variabel yang diberi garis bawah

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa mutu nugget mocaf labu kuning dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti konsentrasi labu kuning, tepung mocaf, gula pasir, telur ayam, dan daging ayam. Untuk menghasilkan nugget mocaf labu kuning, diperlukan 4 tahapan proses yaitu rasio atau perbandingan labu kuning, pencampuran tepung mocaf, pengadonan adonan bahan dan pemasakan bahan. Dari nugget yang dihasilkan, diuji oleh panelis sifat sensorisnya seperti warna, tekstur, rasa, aroma, dan penerimaan secara keseluruhan. Hal ini tentu saja dipengaruhi oleh konsentrasi perbandingan labu kuning yang diformulasikan. Perbandingan komposisi labu kuning dengan tepung mocaf yang diformulasikan pada pembuatan nugget mocaf labu kuning mempengaruhi kandungan kimia seperti kadar beta karoten.

Kadar beta karoten dipengaruhi oleh komposisi labu yang akan digunakan. Semakin banyak labu yang digunakan maka pigmen warna oranye pada nugget akan semakin kuat. Labu kuning memiliki perbedaan kandungan beta karoten dengan tingkat kematangan yang berbeda, dimana kandungan beta karoten yang tertinggi terdapat pada buah labu kuning matang dibandingkan dengan buah labu kuning yang muda dan mengkal. Hal ini disebabkan karena kandungan klorofil pada buah yang sudah matang akan berkurang seiring dengan bertambahnya beta karoten, sedangkan buah yang mengkal dan muda masih banyak mengandung klorofil sehingga kandungan beta karotennya masih rendah.

B. Variabel dan definisi operasional

1. Variabel

a) Variabel Dependen : karakteristik nugget mocaf labu kuning

b) Variabel independen : persentase tepung mocaf dengan labu kuning

C. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh terhadap karakteristik nugget mocaf labu kuning dengan perbandingan bahan tepung mocaf serta labu kuning.

Tabel 5
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	Rasio tepung mocaf dan labu kuning	Dalam pembuatan nugget mocaf labu kuning, persentase penggunaan tepung mocaf dan labu kuning pada masing – masing perlakuan yaitu tepung mocaf 15%, 20%, 25%, 30%, 35% serta labu kuning 85%, 80%, 75%, 70%, 65%.	Persentase tepung mocaf dan labu kuning diukur berdasarkan komposisi bahan dalam satu resep pembuatan nugget mocaf labu kuning	Rasio
2	Karakteristik Mutu Subyektif (Organoleptik)	Mutu subyektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur penerimaan keseluruhan	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap nugget mocaf labu kuning yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik	Interval
	Mutu Obyektif Kadar beta karoten	Kadar beta karoten merupakan persentase kandungan yang ada di dalam nugget mocaf labu kuning	Kadar beta karoten diperoleh dengan uji metode spektrofotometri (Apriyantono, 1989)	Rasio