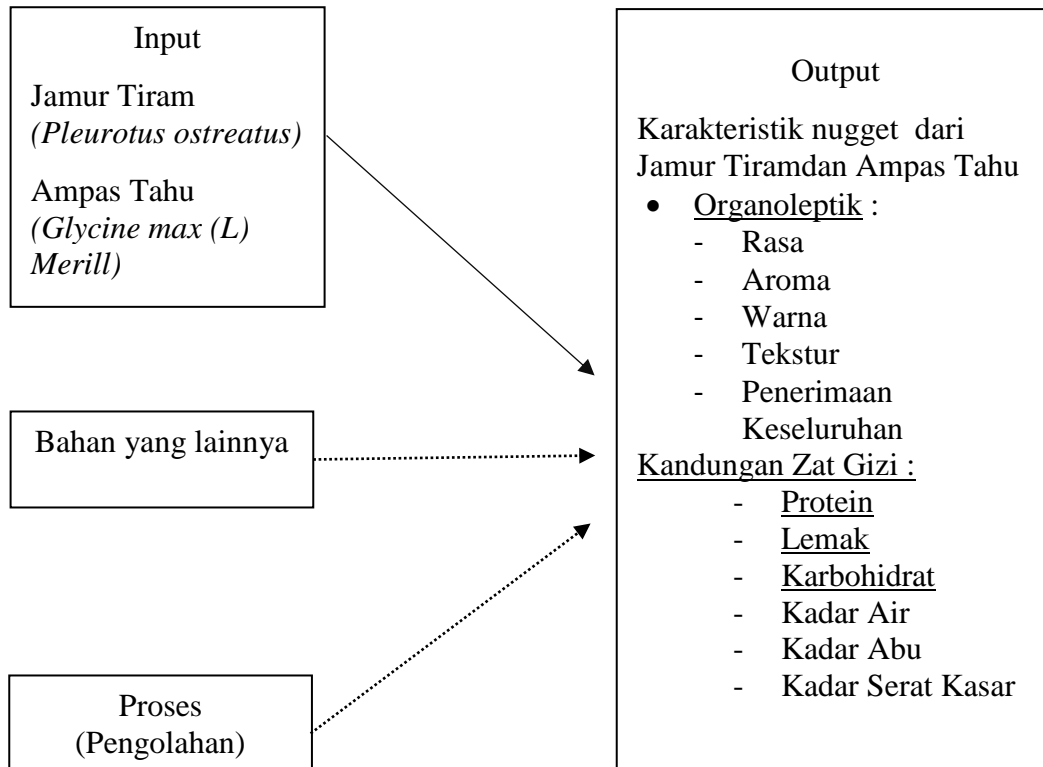


BAB III

KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS DAN VARIABEL PENELITIAN

A. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Karakteristik Nugget



Gambar 1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Karakteristik Nugget

Keterangan:

—————> : Diteliti

-----> : Tidak diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa penggunaan jamur tiram dengan penambahan ampas tahu berpengaruh terhadap karakteristik mutu nugget, terutama dilihat dari sifat sensoris dan kandungan zat gizi. Karakteristik nugget jamur tiram dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah bahan-bahan yang digunakan dan komposisi penggunaan bahan dalam pembuatan nugget. Komposisi penambahan jamur tiram dan ampas tahu pada pembuatan nugget secara langsung dapat mempengaruhi kualitas nugget yang dihasilkan (rasa, aroma, warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan).

B. Variabel Penelitian

1. Identifikasi Variabel

- a. Variabel bebas : Variabel yang memengaruhi dan menyebabkan perubahan pada variabel terikat. Dalam penelitian ini yang termasuk variabel bebas adalah jamur tiram dan penambahan ampas tahu
- b. Variabel terikat : Variabel yang nilainya berubah karena dipengaruhi oleh variabel bebas. Dalam penelitian ini yang termasuk dalam variabel terikat adalah karakteristik nugget yang meliputi sifat sensoris : rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan keseluruhan dan kandungan zat gizi meliputi : protein, lemak, karbohidrat, kadar air, kadar abu, kadar serat kasar.

2. Hipotesis penelitian

Berdasarkan dari kerangka konsep yang telah dibuat, maka hipotesis yang dapat disusun adalah :

1. Ada pengaruh konsentrasi jamur tiram dengan ampas tahu yang berbeda terhadap mutu nugget jamur tiram yang dihasilkan.
2. Ada rasio tertentu yang dapat menghasilkan mutu nugget jamur tiram terbaik.

3. Definisi Oprasional

a. Matriks Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	Jamur Tiram Ampas Tahu	Pembuatan nugget dengan penambahan jamur tiram dan ampas tahu dengan presentase sebesar 0:100, 10:90, 20:80, 30:70, 40:60 dan 50:50. Ampas tahu merupakan ampas kedelai dari pengolahan tahu	Penambahan ampas tahu diukur berdasarkan perbandingan berat jamur tiram yang digunakan dalam satu resep pembuatan nugget sebelum diolah	Rasio
2	Karakteristik nugget			
	Sifat Subyektif (Rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan)	Uji Organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan.	Diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap nugget yang sudah melalui proses pemasakan selanjutnya dilakukan uji kesukaan dengan metode uji hedonik.	Interval
	Sifat Obyektif - Kadar protein	Kadar protein merupakan persentase kandungan protein yang ada di pada nugget	Kadar protein diperoleh dengan uji analisis menggunakan metode mikro Kjeldahl	Rasio

	- Kadar air	Kadar air merupakan persentase kandungan air yang ada di dalam nuggetjamur tiram dengan penambahan ampas tahu	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode pengeringan oven.	Rasio
	- Kadar abu	Kadar abu merupakan persentase kandungan abu yang ada di dalam nugget	Kadar abu diperoleh dengan menggunakan metode pemijaran	Rasio
	- Kadar lemak	Kadar lemak merupakan persentase dari kandungan lemak di dalam nugget	Kadar lemak diperoleh dengan menggunakan metode soxhlet	Rasio
	- Karbohidrat	Kadar kerbohidrat merupakan persentase dari kandungan karbohidrat di dalam nugget	Kadar karbohidrat diperoleh dari hasil penghitungan	Rasio

