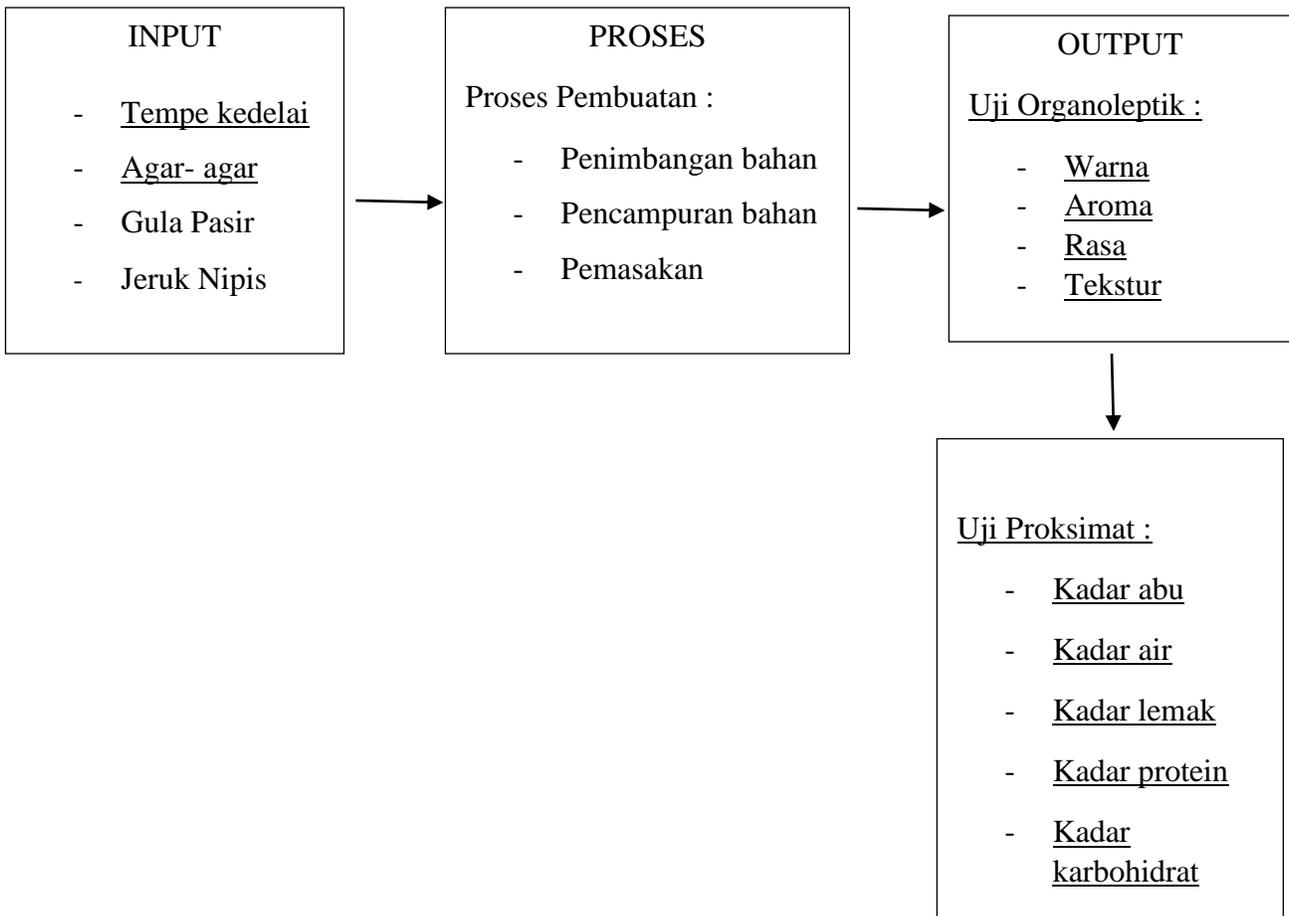


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan:

Yang bergaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa mutu jelly tempe dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu konsentrasi tempe dan bahan – bahan lainnya. Proses ini melalui beberapa proses yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemasakan dan kemudian proses tersebut akan menghasilkan jelly tempe. Selama proses pengolahan jelly tempe dipengaruhi oleh perbandingan antara tempe dan agar-agar sangat berpengaruh terhadap jelly tempe tersebut.

Sedangkan secara organoleptik jelly tempe diharapkan dapat meningkatkan rasa, aroma, rasa dan tekstur jelly tempe.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

Variabel dependen : Karakteristik jelly tempe

Variabel indpenden : Penambahan tempe

2. Definisi Operasional

Tabel 2.

Variabel dan Definisi Operasional

NO	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Pengukuran
1	Karakteristik jelly tempe	Jelly merupakan makanan yang dibuat dari keragenan, yaitu senyawa polisakarida rantai Panjang yang diekstraksi dari rumput laut jenis-jenis karaginoFit, seperti <i>Eucheuma sp</i> , <i>Chondrus sp</i> , <i>Hypnea sp</i> , dan <i>Gigartina sp</i> .	Uji Lab	Rasio
2	Penambahan tempe	Tempe merupakan makanan tradisional yang dihasilkan dari fermentasi biji kedelai atau beberapa bahan lainnya. Fermentasi menggunakan beberapa jenis kapang <i>Rhizopus</i> , seperti <i>Rhizopus oligosporus</i> , <i>Rhizopus oryzae</i> , <i>Rhizopus stolonifer</i> dan beberapa jenis kapang <i>Rhizopus</i> lainnya	Uji Lab	Rasio
3	Variabel			

	Organoleptik			
	a. Warna	warna merupakan salah satu syarat produk yang dapat diterima oleh oleh konsumen	Kuisisioner	Ordinal
	b. Aroma	Aroma dapat dijadikan indikasi kelayakan pangan, juga dapat menjadi deteksi makanan memiliki rasa enak atau sebaliknya. Aroma yang sedap akan menggugah selera makan, sedangkan aroma yang tidak sedap akan menurunkan selera makan.		
	c. Rasa	Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa suatu produk pangan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, temperature, konsistensi, dan interaksi dengan komponen rasa yang		

	d. Tekstur	lain serta jenis dan lama pemasakan Tekstur merupakan salah satu faktor penting dalam penentusn mutu bahan pangan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut		
4	Perhitungan DKBM	Perhitungan DKBM merupakan suatu pengujian untuk menentukan kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak,kadar abu, kadar air	DKBM	Ordinal

C. Hipotesis Penelitian

H1 : Ada pengaruh penambahan tempe terhadap karakteristik mutu jelly tempe

H0 : Tidak ada pengaruh penambahan tempe terhadap karakteristik mutu jelly
tempe