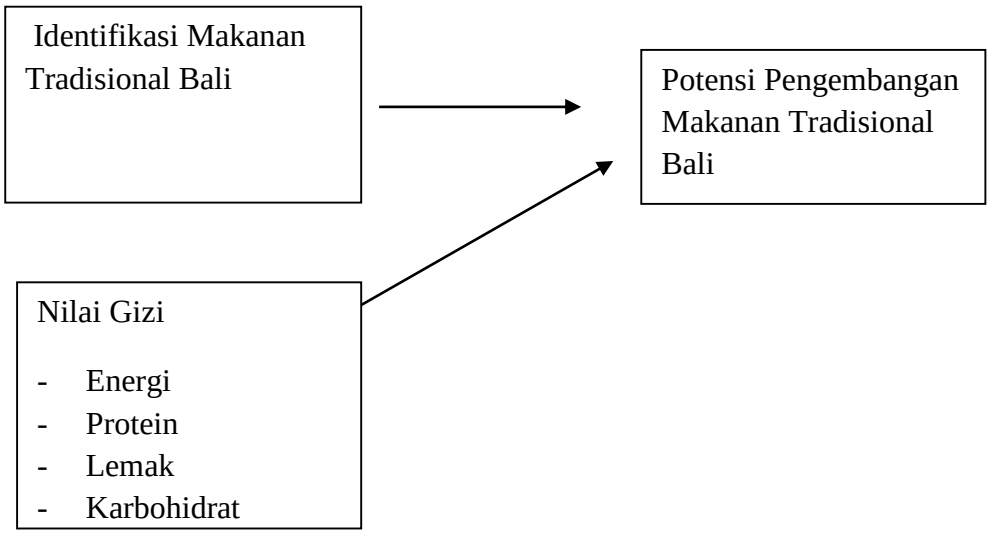
BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1

Identifikasi Makanan Tradisional Bali
Untuk Potensi Pariwisata Kuliner

Hubungan yang diteliti

Penjelasan Kerangka Konsep:

Identifikasi Makanan Tradisional Bali Sebagai Salah Satu upaya dalam pengembangan Makanan Tradisional Bali salah satunya adalah menginditifikasi nilai gizi Makanan Tradisional Bali antara lain,Energi,protein,lemak dan ,krbohidrat,dengan di ketahuinya kandungan nilai gizi dari makanan trasisonal bali menjadi Potensi dalam proses pengembangannya Makanan Tradisional Bali dan pariwisata kuliner

B. Variabel Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan 2 variabel yaiu variabel bebas dan variabel terikat:

1. Variabel terikat

Variabel terikat adalah faktor-faktor yang diobservasi dan diukur untuk menentukan adanya pengaruh variabel bebas,yaitu faktor yang muncul, atau tidak muncul, atau berubah sesuai dengan yang diperkenalkan oleh peneliti. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah : Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Bali akan berpengaruh terhadap pendapatan perekonomian masyarakat

2. Variabel bebas

Variabel bebas adalah variabel yang menyebabkan atau mempengaruhi faktor yang diukur, dimanipulasi atau dipilih oleh peneliti untuk hubungan antara fenomena yang diobservasi atau diamati. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah : Nilai gizi pada Makanan Tradisional Bali