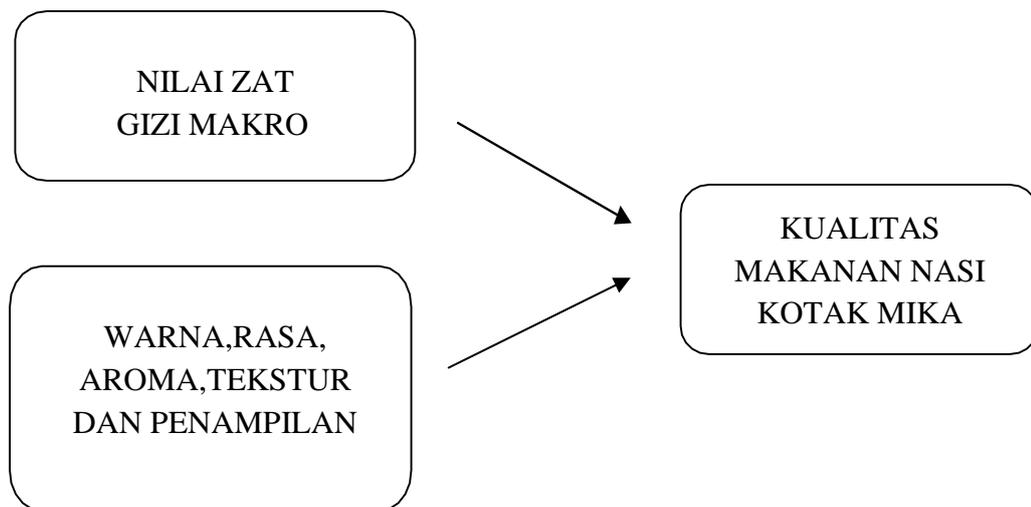


### BAB III KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka konsep

Adapun hubungan antar variabel yang dikaji dalam tugas akhir ini dapat digambarkan dalam kerangka konsep seperti di bawah ini :



Variabel penelitian yang menjadi objek pengamatan dalam penelitian ini adalah:

- a. Variabel terikat atau dependent variable adalah Kualitas Nasi Kotak Mika yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan
- b. Variabel bebas atau independent variable adalah Nilai Zat Gizi Makro yang terdiri atas Energi, Karbohidrat, Lemak dan Protein

Keterangan :

—————> : Diteliti

Penjelasan :

Berdasarkan kerangka konsep diatas dapat dijelaskan bahwa nilai zat gizi makro, rasa, aroma, tekstur dan penampilan mempengaruhi kualitas nasi kotak mika

## B. Definisi Operasional

**Tabel 1. Definisi Operasional**

<b>NO</b>	<b>Variable</b>	<b>Konsep Variable</b>	<b>Cara Mengukur</b>	<b>Hasil Ukur</b>	<b>Skala Ukur</b>
1.	Kualitas Nasi Kotak Mika	Kualitas nasi kotak dapat dilihat dari berbagai aspek seperti warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan	Observasi dan uji organoleptic	Score a. Sangat Suka skor 5 b. Suka Skor 4 c. Netral skor 3 d. Tidak Suka skor 2 e. Sangat Tidak Suka Skor 1	Ordinal
2.	Zat Gizi Makro	Zat Gizi Makro adalah makanan utama yang membina tubuh dan memberi energi yang terdiri atas karbohidrat, lemak, dan protein.	Menimbang berat bahan makanan pada satu porsi nasi kotak mika dan di hitung nilai gizi menggunakan <i>Nutrisurvey</i>	Kandungan energi dengan satuan kkal, dan kandungan zat gizi makro dengan satuan gram  - <25%/AKG/hari - >25%/AKG/hari	Ordinal