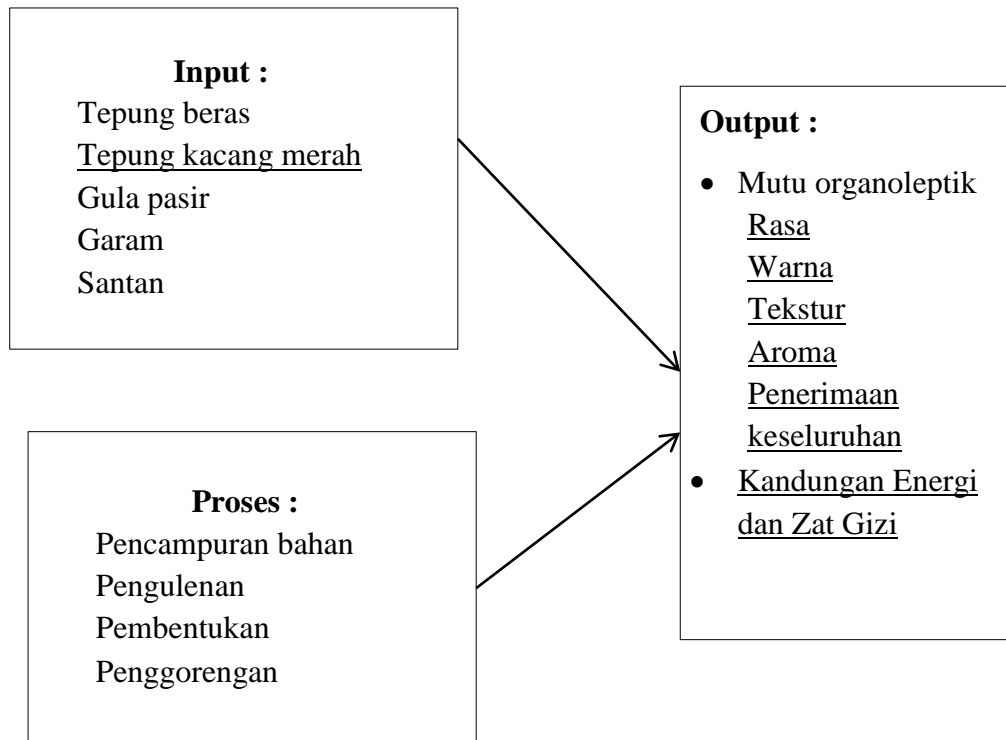


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan variable bebas yaitu variasi penambahan tepung kacang merah terhadap jaje reta dan variable terikat yaitu uji organoleptik dan kadar protein pada jaje reta.



Keterangan : yang bergaris bawah adalah yang diteliti

Gambar 3
Kerangka Konsep Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah

Penjelasan :

Bahan baku utama dalam pembuatan jaje reta dengan substitusi tepung kacang merah adalah tepung beras dan tepung kacang merah. Dalam pembuatan jaja reta ini akan mempengaruhi nilai gizi, rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Tepung kacang merah yang merupakan pengganti tepung beras untuk pembuatan jaja reta dapat mempengaruhi mutu dari produk jaja reta ini. konsentrasi yang berbeda akan mempengaruhi kualitas dari jaja reta yang dihasilkan terutama dari segi tekstur, rasa dan aroma. Digunakan tepung kacang merah karena untuk meningkatkan kadar protein yang rendah pada jaja reta. Adapun bahan pendukung dalam pembuatan jaje reta substitusi kacang merah ini yaitu, gula pasir, garam, dan santan, bahan – bahan pendukung ini tidak terlalu berpengaruh terhadap mutu karena bahan – bahan ini sudah biasa dalam pembuatan jaja reta. Pada proses pembuatan jaje reta ini dilakukan beberapa tahapan yang diawali dengan pencampuran bahan, pengulenan, pembentukan adonan, dan penggorengan. Pada pencampuran bahan inilah yang akan menjadi tolak ukur kualitas jaja reta yang dihasilkan baik dari segi nilai gizi, rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan.

Jaje reta yang dihasilkan dari substitusi tepung kacang merah kemudian diuji mutu subyektifnya (organoleptik) meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan serta dilakukan analisis kandungan energi dan zat gizi menggunakan aplikasi nutri survey 2007.

B. Variabel Dan Definisi Operasional

1. Variable penelitian :

- a. Variable bebas : substitusi tepung kacang merah.
- b. Variable terikat : mutu organoleptik.

2. Definisi Operasional :

Tabel 2
Definisi Operasional

No	Variable	Definisi operasional	Cara pengukuran	Skala
1	substitusi kacang merah	Substitusi tepung kacang merah pada pembuatan jaje reta bertujuan untuk menambah nilai gizi jaje reta khususnya protein. Adapun penambahan dari tepung kacang merah dibedakan menjadi 0%, 5%, 10%, 15%, 20%	Persentase penggantian tepung kacang merah dihitung berdasarkan jumlah total tepung beras	Ordinal
2	Karakteristik jaje reta			
	Sifat subyektif Uji organoleptik (rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan).	Uji organoleptik merupakan pengujian yang didasarkan oleh proses pengindraan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji kesukaan terhadap jaje reta yang telah disubstitusikan dengan tepung kacang merah dengan metode uji Hedonik	Interval
	Sifat Obyektif Menghitung kandungan energi dan zat Gizi (Protein, Karbohidrat, Lemak)	Menghitung kandungan energi dan zat Gizi adalah metode analisis menggunakan aplikasi nutri survey 2007 untuk mengidentifikasi kandungan nutrisi pada bahan pangan.	Menghitung kandungan energi dan zat Gizi dilakukan dengan menggunakan analisis aplikasi nutri survey 2007	Rasio