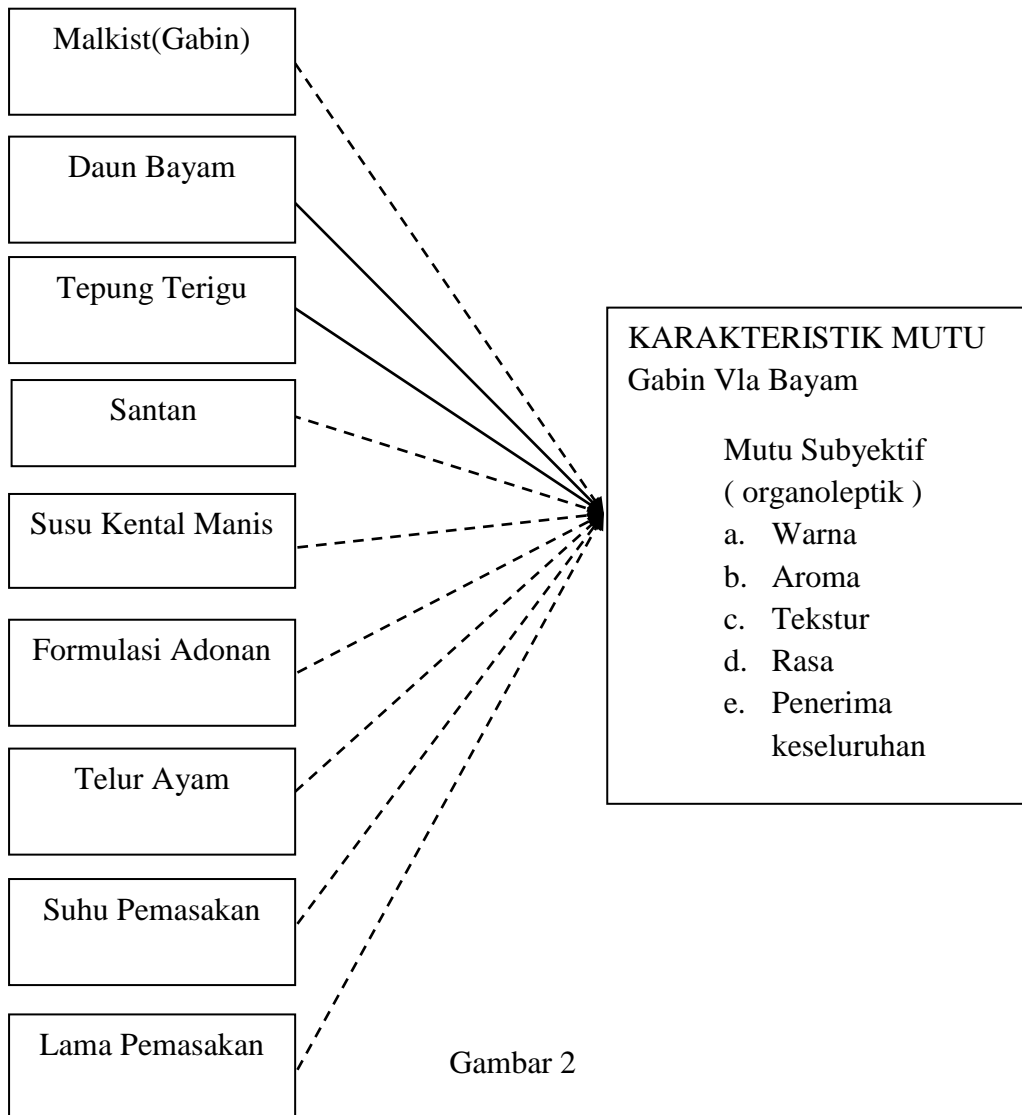


### BAB III

#### KERANGKA KONSEP

##### A. Kerangka Konsep



Gambar 2

Keterangan :

- > : Yang diteliti
- - - - -> : Yang tidak diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari gabin vla bayang tersebut dapat mempengaruhi beberapa faktor, diantaranya daun bayam dan tepung terigu. Pada proses pembuatan gabin vla bayam ini melalui beberapa tahap yaitu pembuatan bubur bayam yang dimulai dari sortasi daun bayam, persiapan bahan hingga proses pemasakan dan setelah itu menjadi gabin vla bayam. Gabin vla bayam ini diharapkan dapat dijadikan salah satu alternative konsumsi snack ringan untuk anak sekolah yang tidak menyukai sayuran.

Selama proses pengolahan gabin vla bayam dipengaruhi oleh perbandingan antara tepung terigu dan penambahan bubur bayam yang dapat mempengaruhi hasil dari gabin vla bayam tersebut, semakin banyak penambahan bubur bayam maka semakin kental vla yang akan dihasilkan.

## **B. Variabel dan Depinisi operasional variable**

### **1. Variable Penelitian**

- a. Variabel Independem : Kosentrasi bubur daun bayam
- b. Variabel Dependem : Karakteristik gabin vla bayam

### **2. Definisi Operasional**

- a. Penambahan bubur daun bayam

Penambahan bubur daun bayam yaitu penambahan bubur daun bayam pada tepung terigu dalam pembuatan gabin vla bayam dengan perlakuan yang berbeda. Pada penelitian ini bubur bayam yang ditambahkan menggunakan beberapa perbandingan perlakuan yaitu :

1. P1 : Persentase penambahan bubur bayam 5% dari total tepung terigu dan bayam
2. P2 : Persentase penambahan bubur bayam 10% dari total tepung terigu dan bayam
3. P3 : Persentase penambahan bubur bayam 15% dari total tepung terigu dan bayam
4. P4 : Persentase penambahan bubur bayam 20% dari total tepung terigu dan bayam

b. Karakteristik gabin vla bayam

Karakteristik gabin vla bayam meliputi rasa, aroma, tekstur, warna dan tingkat penerimaan keseluruhan.

.