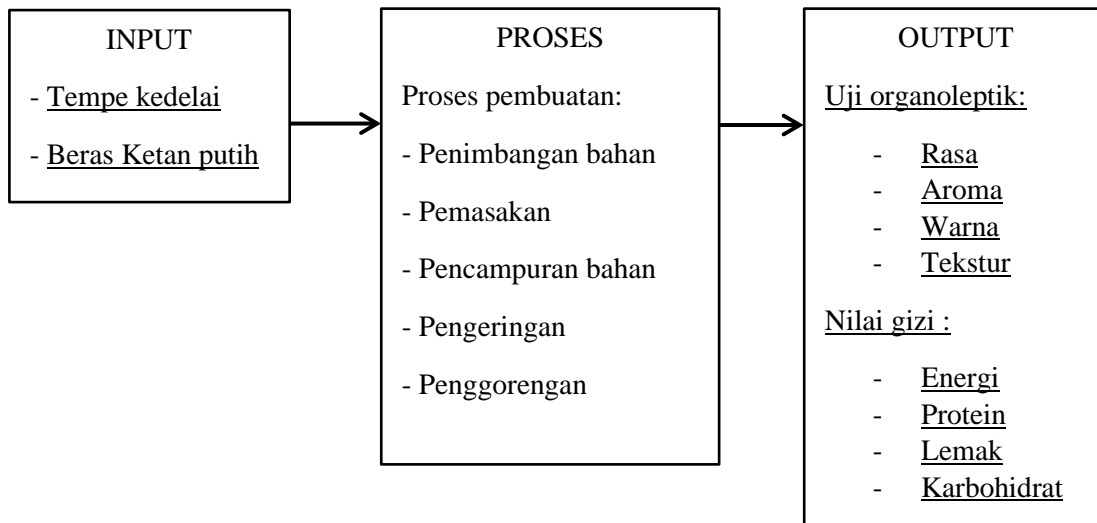


### BAB III

## KERANGKA KONSEP

### A. Kerangka Konsep

Adapun hubungan antar variabel yang diteliti dapat digambarkan sebagai kerangka konsep seperti tersaji pada gambar 2.



**Gambar 2.**

### **Kerangka Konsep**

Keterangan :

Yang bergaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Seperti tersaji pada gambar 2 dapat dilihat bahwa mutu *jaja begina* tempe dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu konsentrasi tempe dan beras ketan putih. Proses pembuatan *jaja begina* melalui beberapa tahapan yaitu penimbangan bahan,

pencampuran bahan, pemasakan hingga menghasilkan *jaja begina* tempe. pengolahan *jaja begina* tempe dipengaruhi oleh perbandingan antara tempe dan beras ketan putih. Penambahan tempe juga berpengaruh terhadap tekstur *jaja begina*. *Jaja begina* dengan penambahan tempe ini diharapkan dapat dikonsumsi remaja sampai wanita dewasa manfaat mengkonsumsi tempe yaitu menghambat pertumbuhan sel-sel ganas dalam tubuh, menurunkan kadar lemak dalam tubuh, membantu metabolisme hormon dalam tubuh, dan mengandung antibiotika dan antioksidan yang dapat membantu menyembuhkan infeksi serta mencegah penyakit degeneratif.

Semakin banyak penambahan tempe maka protein akan meningkat. karena tempe memiliki kandungan gizi tinggi protein. Sedangkan secara organoleptik *jaja begina* dengan penambahan tempe diharapkan dapat meningkatkan rasa, aroma dan tekstur *jaja begina* tempe.

## **B. Variabel dan Operasional**

### **1. Variabel**

Adapun variabel response yang diamati meliputi: rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan sedangkan variabel modifikasinya adalah Substitusi tempe dari beras ketan putih mulai dari P1 sampai P5, Variabel response : Karakteristik *jaja begina* dengan substitusi tempe meliputi, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan, Variabel modifikasi : Substitusi tempe dari beras ketan putih mulai dari 10%, 15%, 20%, 25% dan 30%.

### **2. Definisi Operasional**

Secara lebih rinci variabel yang diamati dalam penelitian ini dapat dijabarkan menjadi definisi operasional seperti tersaji pada tabel 2.

**Table 2.**  
**Definisi Oprasional**

No	Variable	Definisi Oprasional	Cara Pengukur
1.	<i>Jaja begina</i> dengan substitusi tempe	<i>Jaja begina</i> dengan substitusi tempe adalah <i>jaja begina</i> berbahan dasar beras ketan putih dengan substitusi tempe 5%, 15%, 20%, 25% dan 30%.	Ordinal
2.	Karakteristik <i>jaja begina</i> dengan substitusi tempe	Mutu sebyektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, dan penerimaan keseluruhan.	Interval
3.	Kandungan zat gizi <i>jaja begina</i> tempe	Kandungan zat gizi <i>jaja begina</i> dalam meliputi energi, protein, lemak dan karbohidrat menggunakan aplikasi <i>NutriSurvey</i> 2007.	Rasio