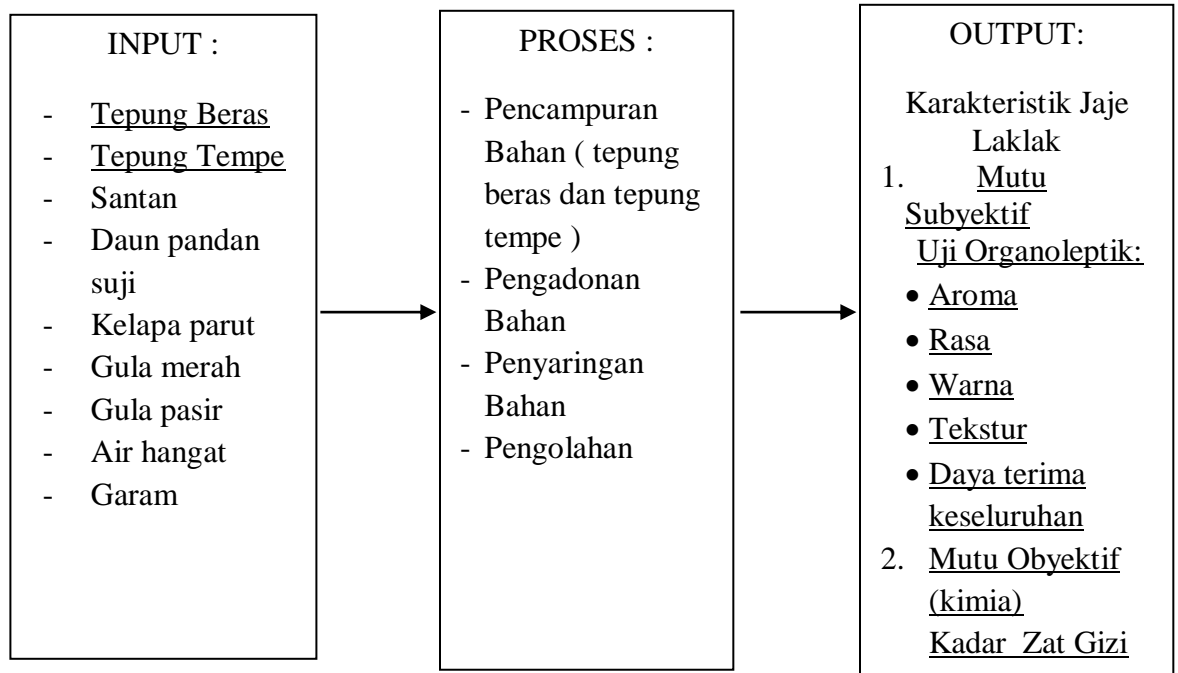


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan : yang digaris bawah diteliti

Gambar.1

Substitusi Tepung Tempe Pada Tepung Beras Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Jaje Laklak

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari jaje laklak ini dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain konsentrasi tepung beras, tepung tempe, santan, daun pandan suji, kelapa parut, gula merah, gula pasir, air hangat, dan garam. Pada proses pembuatan jaje laklak ini diperlukan beberapa tahap yaitu diawali dengan tahap pencampuran, masak $\frac{1}{4}$ tepung beras dengan air hangat sampai kalis lalu campurkan dengan sisa tepung beras yang belum dimasak dengan air hangat, tepung tempe , dan masukan santan sedikit demi sedikit. Setelah itu tahap pengadonan bahan ,setelah bahan tercampur rata aduk bahan hingga tidak ada tepung yang menggumpal dan bahan tercapur dengan rata. Lalu memasuki tahap penyaringan , di tahap ini saring adonan agar adonan menjadi halus dan tidak kasar, tahap terakhir yaitu pengolahan. Panaskan alat pembuat laklak terlebih dahulu sekitar 10-15 menit lalu tuangkan adonan sedikit demi sedikit dan tunggu hingga matang. Jaje laklak yang telah dihasilkan dari substitusi tepung tempe dilakukan pengujian mutu subyektif (organoleptik) berupa warna, aroma, tekstur, rasa , dan penerimaan secara keseluruhan serta dilakukan untuk analisis obyektif dengan pengujian kadar protein yang terkandung dalam jaje laklak tersebut yang akan di uji di Laboratorium Pelayanan Terintegrasi FTP- Unud dengan metode Kjeldahl. Jaje laklak yang dihasilkan diharapkan dapat digunakan sebagai alternative bahan pangan lokal yang dapat

dimanfaatkan untuk dijadikan produk makanan salah satunya jajanan tradisional khas Bali ini.

B. Variabel Dan Definisi Operasional

1. Variabel

Variabel Modifikasi : Substitusi Tepung Tempe

Variabel Respon : Kadar Protein dan Mutu Organoleptik

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 4
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1.	Substitusi Tepung Tempe	Pembuatan Jaje Laklak yang disubsitusikan dengan tepung tempe dengan perlakuan substitusi tepung tempe sebanyak 10%,15%,20%,25%,30%	Persentase penambahan tepung tempe dihitung berdasarkan jumlah total tepung beras yang digunakan	Rasio
2.	Karakteristik Jaje Laklak Sifat Subyektif Uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna , penerimaan keseluruhan, mutu warna, mutu aroma dan mutu tekstur)	Uji organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan.	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji kesukaan terhadap jaje laklak yang telah disubsitusikan tepung tempe dengan metode Uji Hedonik.	Ordinal
	Sifat Obyektif Kadar Protein	Kadar Protein merupakan persentase kandungan protein yang ada di dalam jaje laklak	Kadar Protein diperoleh dengan pengujian di Laboratorium Pelayanan Terintegrasi FTP- Unud dengan metode Kjeldahl	Rasio

C. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh substitusi tepung tempe dengan mutu organoleptik dan kadar protein jaje laktak.