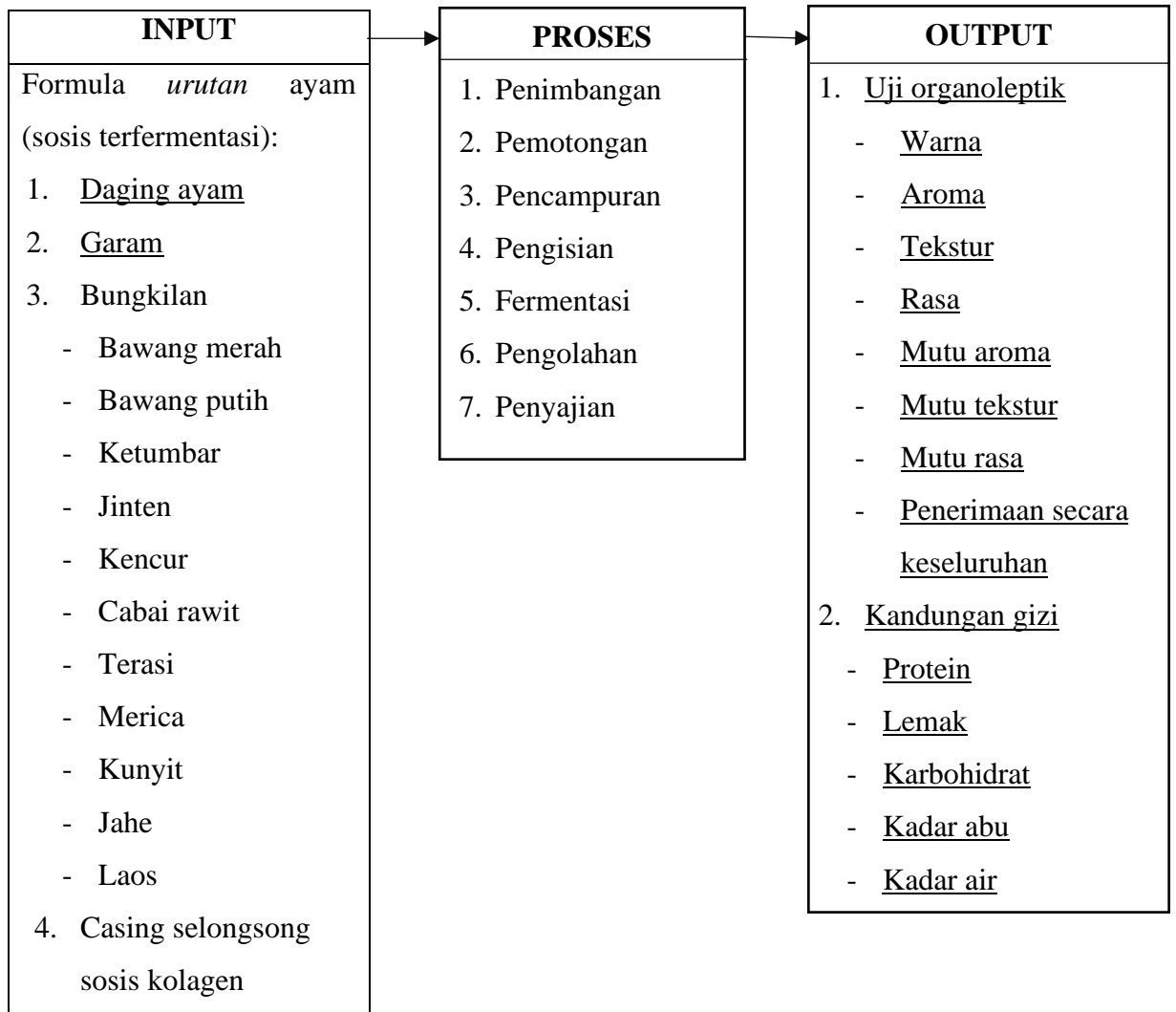


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**

Proses yang akan dilakukan pada penelitian ini dijabarkan melalui kerangka konsep seperti tersaji pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Konsep

**Keterangan**

\_\_\_\_\_ = Variabel yang diteliti atau diuji yang diberi garis bawah.

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik *urutan* ayam (sosis terfermentasi) dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain penggunaan daging, konsentrasi garam, dan bahan-bahan lainnya. Proses ini melalui beberapa tahapan mulai dari persiapan dan pencucian bahan khususnya bungkilan kemudian penimbangan, pemotongan, pencampuran, pengemasan, penjemuran, pengolahan, dan penyajian sehingga dari proses tersebut akan dihasilkan *urutan* ayam (sosis terfermentasi). *Urutan* ayam (sosis terfermentasi) yang dihasilkan dari setiap perlakuan akan diuji secara subjektif oleh panelis terkait sifat organoleptik menurut tingkat nilai kesukaan dan spesifikasi secara umum meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan. Secara objektif, dilakukan uji kandungan zat gizi untuk menentukan jumlah protein, lemak, karbohidrat, kadar abu, dan kadar air.

Perbandingan bahan yang diformulasikan antara jumlah penggunaan daging, konsentrasi garam, dan bahan lainnya pada pembuatan *urutan* ayam (sosis terfermentasi) mempengaruhi kandungan kimia dan zat gizi. Penambahan garam membantu mengurangi kelarutan oksigen dalam air dan dapat menghambat aktivitas bakteri proteolitik sehingga proses fermentasi asam laktat dapat terjadi dengan sempurna apabila faktor yang mempengaruhi pertumbuhan bakteri asam laktat dapat dikendalikan dengan baik. Proses fermentasi pada *urutan* ayam (sosis terfermentasi) menghasilkan asam amino dan asam lemak karena adanya denaturasi pada protein akibat penggunaan garam. Zat gizi juga dipengaruhi oleh komposisi bahan yang digunakan sehingga semakin banyak bahan yang digunakan sebagai campuran maka semakin tinggi zat gizi pada *urutan* ayam (sosis terfermentasi).

## B. Variabel

### 1. Variabel

- a. Variabel Respon : Karakteristik *Urutan* Ayam (Sosis Terfermentasi).
- b. Variabel Modifikasi : Konsentrasi Garam.

## C. Definisi Operasional

Adapun operasional variabel yang akan dilakukan dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut :

Tabel 5 Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Skala
1	Konsentrasi Garam	Jumlah garam (NaCl) yang diperlukan dalam <i>urutan</i> ayam (sosis terfermentasi) untuk membantu mengurangi kelarutan oksigen dalam air dan menghambat aktivitas bakteri proteolitik dengan 5 perlakuan : a. P1 = konsentrasi garam 1% dari berat daging ayam. b. P2 = konsentrasi garam 2% dari berat daging ayam. c. P3 = konsentrasi garam 3% dari berat daging ayam. d. P4 = konsentrasi garam 4% dari berat daging ayam. e. P5 = konsentrasi garam 5% dari berat daging ayam.	Jumlah konsentrasi garam (NaCl) berdasarkan hasil perbandingan dari berat daging ayam yang digunakan.	Rasio
2	Karakteristik <i>Urutan</i> Ayam (Sosis Terfermentasi)	Mutu organoleptik ditentukan dengan uji organoleptik terhadap aroma, tekstur, rasa, warna, mutu tekstur, mutu aroma, mutu rasa dan penerimaan secara keseluruhan pada <i>urutan</i> ayam (sosis terfermentasi).	Uji organoleptik diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap <i>urutan</i> ayam (sosis terfermentasi) yaitu uji kesukaan dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik.	Interval

3	Kandungan Zat Gizi <i>Urutan</i> Ayam (Sosis Terfermentasi)	Kadar protein merupakan presentase kandungan protein yang ada di dalam <i>urutan</i> ayam (sosis terfermentasi).	Kadar protein diperoleh dengan menggunakan metode mikro kjeldahl.	Rasio
		Kadar lemak merupakan presentase kandungan lemak yang ada di dalam <i>urutan</i> ayam (sosis terfermentasi).	Kadar lemak diperoleh dengan menggunakan metode ekstraksi soxhlet.	Rasio
		Kadar karbohidrat merupakan presentase kandungan karbohidrat yang ada di dalam <i>urutan</i> ayam (sosis terfermentasi).	Kadar karbohidrat diperoleh dengan menggunakan metode <i>by different</i> .	Rasio
		Kadar abu merupakan besarnya kandungan mineral pada <i>urutan</i> ayam (sosis terfermentasi).	Kadar abu diperoleh dengan menggunakan muffle furnace (gravimetric).	Rasio
		Kadar air merupakan presentase kandungan air yang ada di dalam <i>urutan</i> ayam (sosis terfermentasi).	Kadar air diperoleh dengan menggunakan metode oven.	Rasio

---

#### D. Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini yaitu adanya pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik *urutan* ayam (sosis terfermentasi).