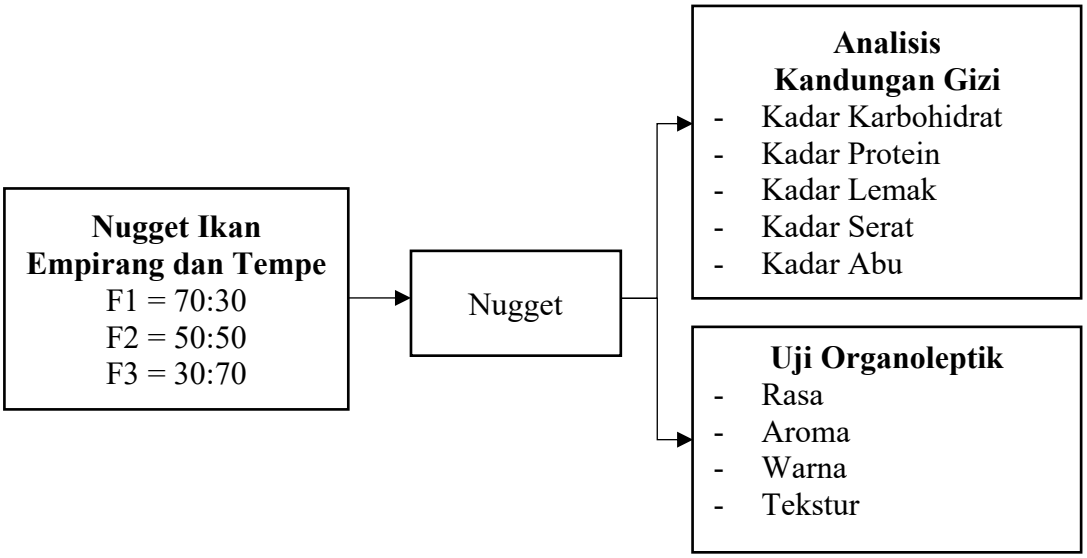
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL

A. Kerangka Konsep

Variabel Independen | Variabel Dependent



Sumber : Atasasih *et al*., 2023, dimodifikasi

B. Hipotesis

1. Adanya perbedaan warna nugget ikan Empirang dengan tingkat substitusi tempe yang berbeda.
2. Adanya perbedaan aroma nugget ikan Empirang dengan tingkat substitusi tempe yang berbeda
3. Adanya perbedaan rasa nugget ikan Empirang dengan tingkat substitusi tempe yang berbeda.
4. Adanya perbedaan tekstur nugget ikan Empirang dengan tingkat substitusi tempe yang berbeda.
5. Adanya perbedaan kandungan nilai gizi nugget ikan Empirang dengan tingkat substitusi tempe yang berbeda.

C. Definisi Operasional

1. Nugget

Nugget merupakan olahan ikan Empirang yang diberi bumbu dengan substitusi tempe selanjutnya dicetak dan dibaluri dengan tepung roti (*coating)* kemudian digoreng.

Formula F1 : Ikan Empirang 70 gr : Tempe 30 gr

Formula F2 : Ikan Empirang 50 gr : Tempe 50 gr

Formula F3 : Ikan Empirang 30 gr : Tempe 70 gr

2. Uji Daya Terima

Uji daya terima adalah pengujian yang dilakukan untuk menilai warna, rasa, tekstur dan aroma terhadap nugget ikan dengan substitusi tempe dengan formulasi yang berbeda

a. Warna

Penilaian tingkat kesukaan dengan menggunakan panca indra penglihatan yaitu mata terhadap warna pada nugget ikan Empirang dan tempe yang dilakukan oleh panelis :

Skala ukur : Ordinal

Alat Ukur : Lembar uji organoleptik

Hasil ukur : (0) Tidak suka

: (1) Suka

b. Rasa

Penilaian tingkat kesukaan dengan menggunakan panca indra perasa yaitu lidah terhadap rasa pada nugget ikan Empirang dan tempe yang dilakukan oleh panelis :

Skala ukur : Ordinal

Alat Ukur : Lembar uji organoleptik

Hasil ukur : (0) Tidak suka

: (1) Suka

c. Aroma

Penilaian tingkat kesukaan dengan menggunakan panca indra penciuman yaitu hidung terhadap aroma pada nugget ikan Empirang dan tempe yang dilakukan oleh panelis :

Skala ukur : Ordinal

Alat Ukur : Lembar uji organoleptik

Hasil ukur : (0) Tidak suka

: (1) Suka

d. Tekstur

Penilaian tingkat kesukaan dengan menggunakan panca indra peraba yaitu kulit terhadap tekstur pada nugget ikan Empirang dan tempe yang dilakukan oleh panelis :

Skala ukur : Ordinal

Alat Ukur : Lembar uji organoleptik

Hasil ukur : (0) Tidak suka

: (1) Suka

3. Analisis Zat Gizi

a. Uji kadar karbohidrat

Uji kadar karbohidrat dihitung secara by difference dengan mengurangi 100% kandungan zat gizi sampel dengan kadar abu, kadar protein dan kadar lemak.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Karbohidrat By Difference

b. Uji kadar Protein

Uji kadar protein adalah uji laboratorium yang menggunakan metode kjeldahl yang dilakukan untuk melihat kandungan zat gizi protein pada nugget.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Metode Kjeldahl

c. Uji kadar Lemak

Uji kadar lemak adalah uji laboratorium yang menggunakan metode soxhlet yang dilakukan untuk lemak pada nugget.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Metode Soxhlet

d. Uji kadar Abu

Uji kadar abu dilakukan untuk mengetahui jumlah residu mineral anorganik pada nugget setelah proses pembakaran.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Metode Tanur

e. Uji kadar Serat

Uji kadar serat adalah uji laboratorium yang menggunakan metode gravimeter yang dilakukan untuk mengetahui kandungan kadar serat.

Skala ukur : Rasio

Alat ukur : Metode Gravimetri