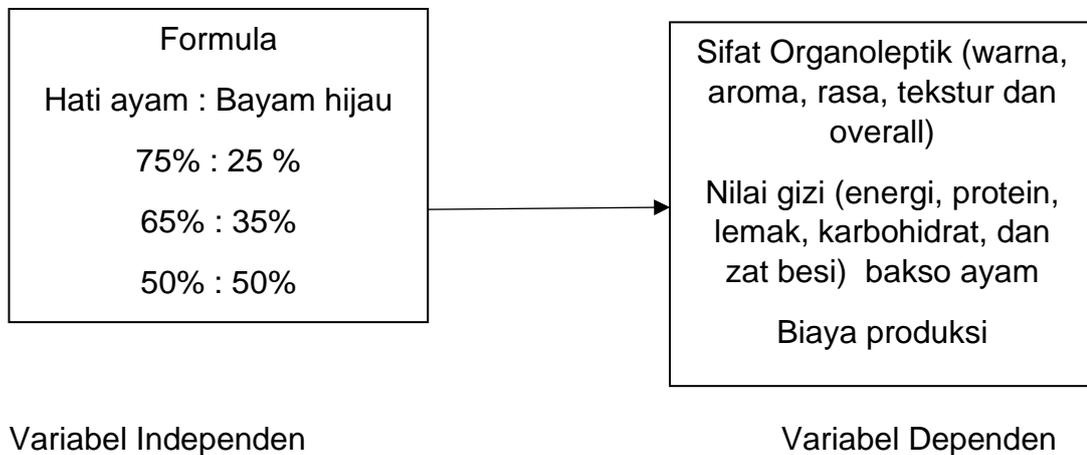


BAB III
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL
3.1. Kerangka Konsep

Bakso dalam penelitian ini menggunakan penambahan bahan hati ayam dan bayam hijau sebagai alternatif makanan dengan kandungan zat besi yang tinggi untuk mencegah anemia pada remaja putri. Persentase formula pada penelitian ini didapat dari hasil perhitungan dengan TKPI yaitu 75% : 25 %, 65% : 35% dan 50% : 50% sebagai *variable independent*. Sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall* bakso ayam sebagai *variable dependen* yang dinilai oleh para panelis berdasarkan uji hedonik.



Gambar 3. 1. KERANGKA KONSEP

3.2. Definisi Operasional

3.2.1. Formula hati ayam dan bayam hijau

Formula antara hati ayam dan bayam hijau adalah perbandingan dalam pembuatan bakso ayam dengan kandungan zat besi yang lebih tinggi dari bakso yang ada pada pasaran sebagai persen berat.

- a. Alat ukur : Timbangan makanan digital dengan ketelitian 1 g
- b. Cara ukur : Penimbangan bahan secara baik
- c. Skala : Nominal
- d. Hasil ukur : Perbandingan berat hati ayam dan bayam hijau dalam persen

F1 = Formula hati ayam dan bayam hijau (75%: 25%)

F2 = Formula hati ayam dan bayam hijau (65% : 35%)

F3 = Formula hati ayam dan bayam hijau (50% : 50%)

3.2.2. Sifat Organoleptik

Sifat organoleptik dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih untuk mengetahui tingkat kesukaan pada modifikasi produk bakso yang dibuat meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Warna merupakan faktor kenampakan yang langsung dapat dilihat oleh konsumen (Suryono, Ningrum and Dewi, 2018). Rasa merupakan kriteria yang penting dalam menilai suatu produk pangan yang banyak melibatkan Indera pengecap yaitu rasa asin, manis, dan pahit (Kamaruddin, Mustamir. Supu, La. Sada, Merinta. Marsella, 2022). Aroma adalah bau yang keluar dari suatu makanan dan dapat menambah citra makanan (Kemp et al., 2009). Tekstur adalah permukaan suatu produk yang dilihat menggunakan indra peraba (kulit),

atau secara visual (Organisasi Internasional untuk Standardisasi, 1992). Overall adalah penilaian secara keseluruhan terhadap produk yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

- a. Alat ukur : Uji hedonik
- b. Cara ukur : Kuesioner
- c. Hasil ukur : Sangat tidak suka : diberi skor 1
Tidak suka : diberi skor 2
Agak tidak suka : diberi skor 3
Netral : diberi skor 4
Agak suka : diberi skor 5
Suka : diberi skor 6
Sangat suka : diberi skor 7
- d. Skala Ukur : Ordinal

3.2.3. Nilai gizi

Nilai gizi adalah jumlah yang diakumulasi dari kandungan zat gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat dan zat besi) pada bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang dihitung berdasarkan TKPI.

- a. Cara ukur : Menghitung nilai gizi pada bakso ayam dengan penambahan hati yam dan bayam hijau (Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, dan Zat besi) dalam satuan gram (gr) dan milligram (mg)
- b. Alat ukur : TKPI 2019 dan Microsoft Excel
- c. Hasil ukur : Nilai gizi yang terkandung pada modifikasi produk bakso
- d. Skala ukur : Rasio

3.2.4. Biaya Produksi

Besarnya biaya food cost dan biaya overhead yang dibutuhkan dalam pembuatan produk.

- a. Cara ukur : Perhitungan biaya *food cost* dan biaya *overhead*
- b. Alat ukur : Kalkulator
- c. Skala ukur : Interval
- d. Hasil ukur : Total harga perporisi