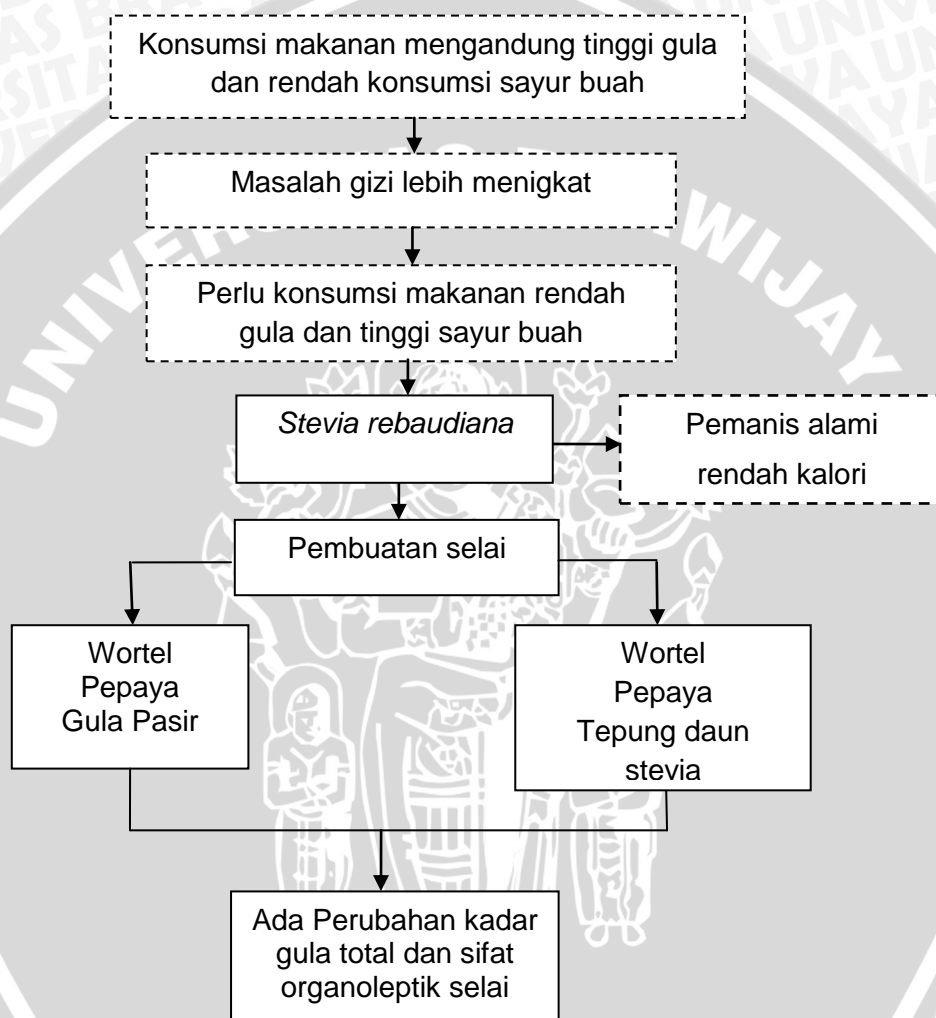


BAB 3

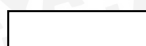
KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep Penelitian

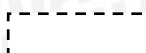


Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :



= Variabel yang diteliti



= Variabel yang tidak diteliti



3.2 Penjelasan Kerangka Konsep

Tingginya konsumsi makanan mengandung gula dan rendahnya konsumsi sayur dan buah menimbulkan meningkatnya masalah gizi lebih, sehingga perlu konsumsi makanan rendah gula dan konsumsi tinggi sayur dan buah. *Stevia rebaudiana* adalah pemanis alami rendah kalori yang dapat dijadikan alternatif pemanis pada pembuatan selai, selain itu wortel dipilih sebagai bahan utama dalam pembuatan selai karena memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga akan memperkecil risiko tubuh mendapat serangan berbagai penyakit dan merupakan sayuran yang mudah didapatkan. Penambahan buah Pepaya pada pembuatan selai bertujuan untuk membantu pembentukan tekstur dari selai wortel karena memiliki kandungan pektin. Selai wortel pepaya yang baik tidak dinilai dari mutu gizinya (kadar gula total), tetapi juga dinilai dari mutu organoleptiknya .

3.3 Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh substitusi tepung daun stevia (*Stevia rebaudiana*) dalam proses pembuatan selai wortel pepaya terhadap kandungan kadar gula total dan mutu organoleptik.