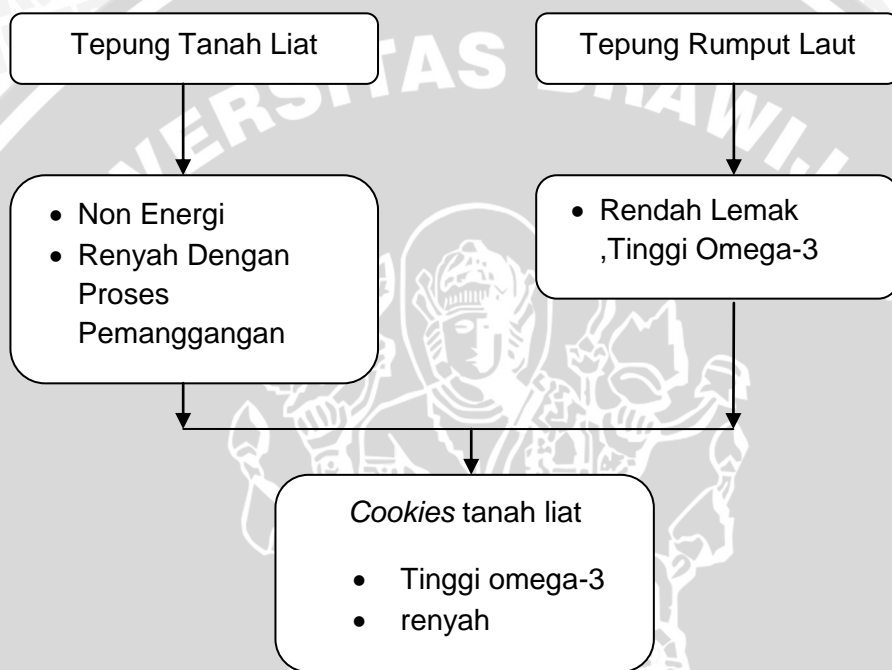


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

3.2. Penjelasan Kerangka Konsep

Tanah liat merupakan bahan yang tidak mengandung energi. Mengonsumsi tanah liat diyakini memiliki banyak manfaat, mengurangi mual dan muntah pada awal kehamilan, merupakan bukti bahwa perilaku tersebut dapat meredakan gangguan pencernaan. Hal ini menguatkan bahwa tanah liat atau tanah juga dapat menyerap patogen dan racun, mencegah agar tidak masuk ke dalam aliran darah atau endotelium usus. Bahkan tanah kaolin adalah bahan aktif untuk obat mual, muntah, dan diare. Di Indonesia sendiri, tanah liat sudah dimanfaatkan sebagai kue yang disebut dengan kue ampo di daerah Tuban, Jawa Timur. Di Panama, mengonsumsi tanah liat digunakan sebagai pencegah rasa mual dan muntah pada ibu hamil serta ada pula yang menyebutkan sebagai pencegah asma, detoksifikasi dan untuk meningkatkan sistem imun (Crawford *et. al*, 2011). Tanah liat dapat menjadi renyah ketika mendapatkan proses pemanggangan. Rumput laut merupakan bahan pangan yang rendah kalori dengan kandungan mineral diantaranya Mg, Ca, P, K, dan I. Selain itu, juga dilaporkan mengandung vitamin, protein, kandungan lemak yang rendah. Kandungan lemak sangat rendah tetapi susunan lemaknya sangat penting bagi kesehatan yaitu asam lemak omega-3 dalam jumlah yang cukup tinggi berkisar 128-1629 mg dan asam lemak omega-6 berkisar 188-1704 mg dan serat dalam jumlah yang cukup tinggi yakni sebesar 69.3% dalam 100 gr rumput laut kering untuk jenis rumput laut merah (Winarno,1990). *Cookies* yang dibuat adalah kombinasi tanah liat dan rumput laut merah, diharapkan menghasilkan *cookies* dengan kandungan omega-3 tinggi dan renyah.

3.3 Hipotesis

Ada pengaruh penambahan rumput laut merah *Kappaphycus alvarezii* pada *cookies* tanah liat terhadap kandungan total lemak dan omega-3 serta kerenyahan *cookies*.

