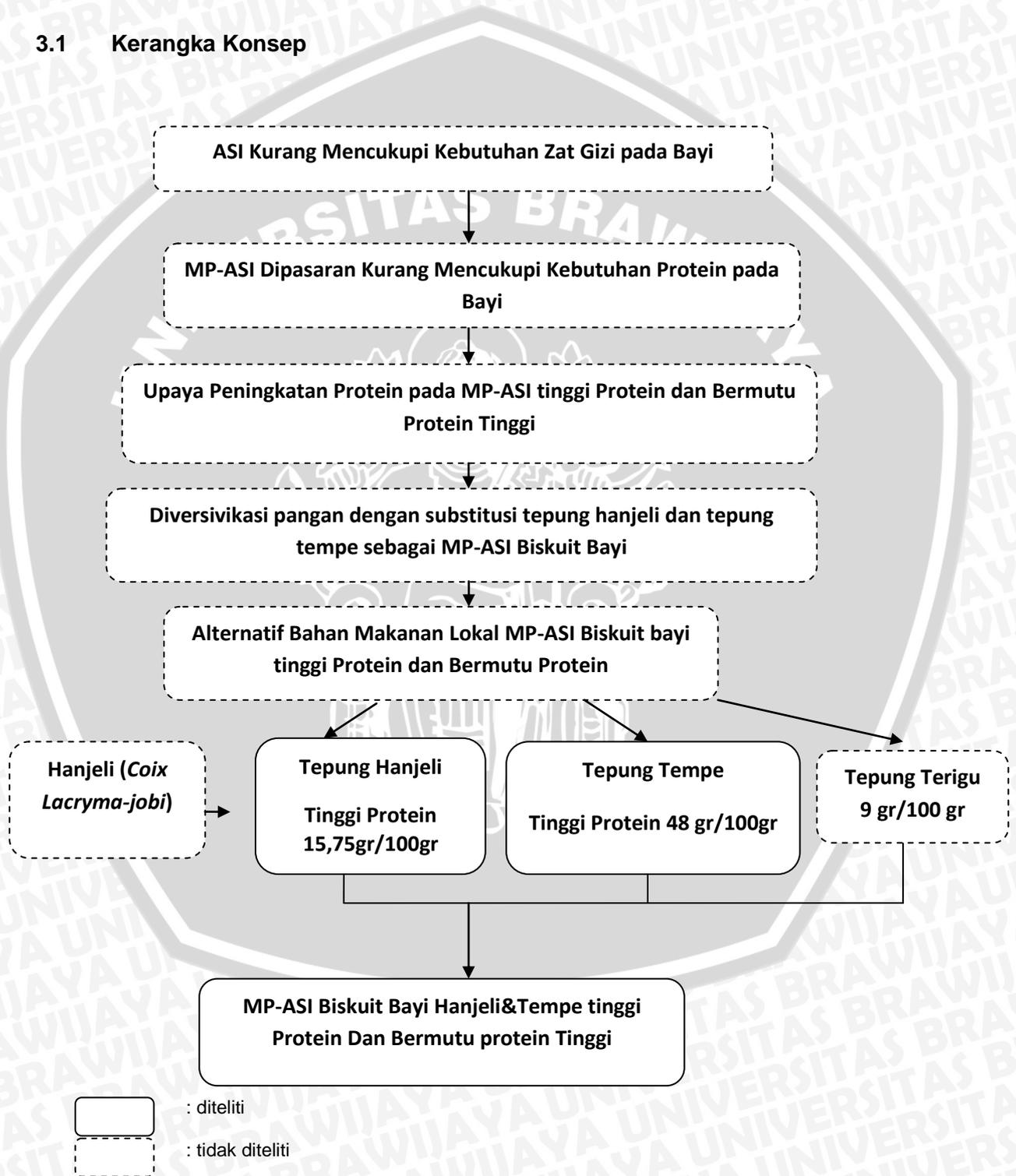


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep



3.2 Penjelasan Kerangka Konsep

Hanjeli merupakan salah satu jenis sereal yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif dan memiliki kandungan zat gizi yang baik, terutama memiliki kandungan tinggi protein, zat besi, dan kalsium. Kandungan protein pada hanjeli adalah sebesar 15,75 gram per 100 gram bahan makanan. Selain hanjeli dapat pula ditambahkan tempe yang kaya akan zat gizi.

Tempe merupakan bahan makanan hasil fermentasi kacang kedelai yang dengan kandungan proteinyang tinggi sebesar 48 gram/100 gram. Untuk memudahkan pengkonsumsian dari kedua bahan tersebut maka dibentuk dalam tepung. Dan jika kedua bahan tersebut dikombinasikan dapat menjadi alternatif MP-ASI tinggi protein dalam bentuk biskuit yang mudah dikonsumsi oleh bayi 7-8 bulan.

Sedangkan MP-ASI biskuit memiliki bahan dasar tepung terigu dan atau beras dari sereal, serta kacang-kacangan. Dengan program diversifikasi pangan, tepung terigu yang menjadi bahan utama MP-ASI dapat disubstitusikan dengan bahan makanan lain seperti tepung hanjeli dan tepung tempe.

Dari penjelasan diatas, dalam penelitian ini peneliti ingin meneliti nilai kadar zat gizi protein dan mutu protein pada MP-ASI biskuit bayi yang telah disubstitusi dengan tepung hanjeli dan tepung tempe.

3.3 Hipotesis Penelitian

Dari penjelasan di atas, maka hipotesis penelitian ini adalah sebagai berikut:

Substitusi tepung hanjeli dan tepung tempe meningkatkan kadar protein dan mutu protein MP-ASI biskuit Bayi.