

BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Keterangan:



Diteliti



Tidak diteliti



### 3.2. Penjelasan Kerangka Konsep

Jumlah permintaan formula enteral mengalami peningkatan di Rumah Sakit. Protein dan energi dalam formula enteral yang ada di Rumah Sakit sebagian besar masih bersumber dari susu yang mengandung laktosa. Formula enteral yang berbahan dasar susu ini tidak dapat dikonsumsi oleh penderita laktosa intoleran yang membutuhkan formula enteral. Selain itu, kandungan lemak formula enteral standar tinggi yaitu lebih dari 40% dari total energi.

Formula enteral modifikasi menggunakan bahan yang bebas laktosa yaitu tepung biji kecipir dan tepung jagung. Biji kecipir memiliki kandungan protein yang tinggi dan berkualitas tinggi. Jagung selain mengandung karbohidrat juga mengandung protein. Asam amino metionin yang tinggi pada jagung dapat melengkapi asam amino metionin yang rendah pada kecipir. Sebaliknya, asam amino lisin yang tinggi pada kecipir dapat melengkapi asam amino lisin yang rendah pada jagung. Lemak pada jagung kandungan lemak jenuhnya relatif rendah dan asam lemak tidak jenuhnya cukup tinggi. Asam lemak tidak jenuh pada jagung yang tinggi dapat mengimbangi asam lemak jenuh pada kecipir. Setelah didapatkan formula enteral dalam bentuk tepung, maka dilakukan pengukuran lemak dan viskositas dan dilakukan perbandingan antara formula enteral standar dan modifikasi.

### 3.3 Hipotesis

Formula enteral substitusi tepung biji kecipir dan tepung jagung didapatkan kandungan lemak yang lebih baik disertai dengan viskositas yang tidak berbeda dengan formula enteral standar rumah sakit.