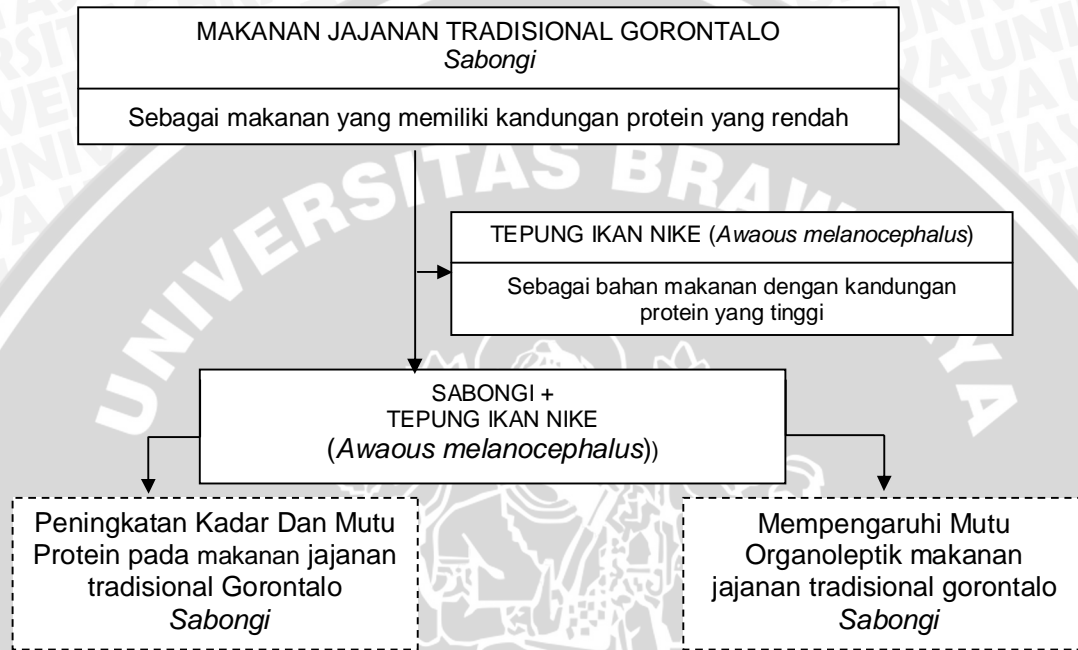


BAB 3



KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Keterangan :

-  : variabel independent
-  : variabel dependent

*Sabongi* sebagai salah satu makanan jajanan tradisional khas Provinsi Gorontalo memiliki kandungan dan mutu protein yang tergolong rendah maka pengembangan makanan tradisional tersebut dilakukan dengan pengkayaan makanan/jajanan tersebut dengan cara disubstitusi dengan bahan makanan lain yang tinggi proteinnya yaitu tepung ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). Substitusi tepung ikan Nike ini diharapkan dapat meningkatkan zat gizi terutama protein yang ditentukan berdasarkan kadar protein kasar dan mutu protein pada makanan tersebut. Namun demikian, perubahan komposisi kue *Sabongi* karena disubstitusi dengan tepung ikan Nike dapat mempengaruhi mutu organoleptik makanan tersebut sehingga perlu dilakukan uji organoleptik melalui uji skala kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dari makanan jajanan tradisional Gorontalo *Sabongi* yang telah disubstitusi dengan tepung ikan Nike

### 3.2 Hipotesis penelitian

- 3.2.1 Substitusi tepung ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) meningkatkan kadar dan mutu protein makanan jajanan tradisional Gorontalo "*Sabongi*"
- 3.2.2. Substitusi tepung ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) mempengaruhi mutu organoleptik makanan jajanan tradisional Gorontalo "*Sabongi*"