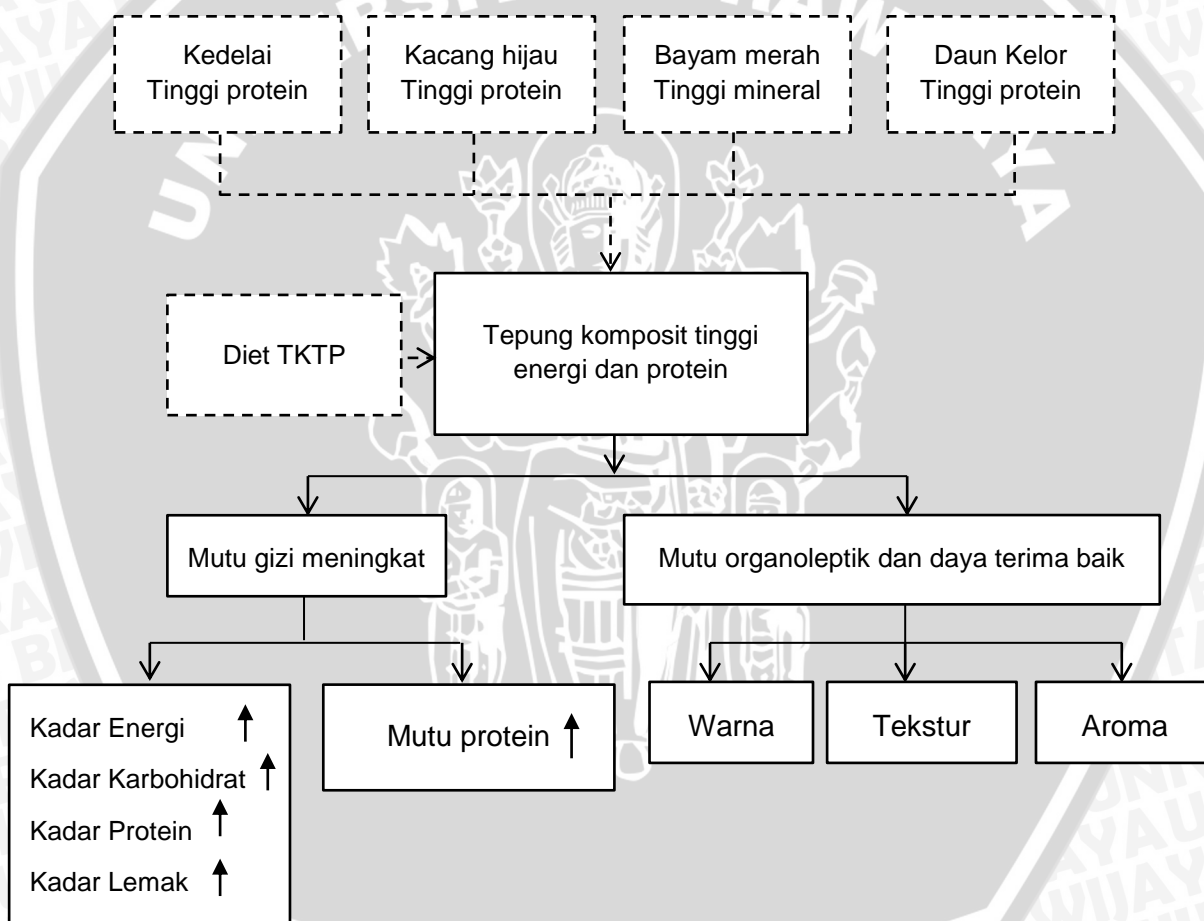


BAB 3

KERANGKA KONSEP

3.1 Kerangka Konsep



Keterangan :

— : Diteliti

- - - : Tidak diteliti



**Keterangan :**

Kedelai, kacang hijau, bayam merah dan daun kelor merupakan komoditas pangan nabati yang banyak dijumpai disekitar kita dalam jumlah yang melimpah. Bahan-bahan tersebut memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Dalam 100 g kedelai mengandung mengandung 381 kkal, 40,4 g protein, 6,7 g lemak dan 24,9 g karbohidrat (Mahmud, 2002). Dalam 100 g kacang hijau mengandung 7 g protein. Protein dalam kacang hijau memiliki profil asam amino lengkap dan mudah diserap oleh tubuh. Asam amino yang terkandung dalam kacang hijau antara lain *leusin, arginin, isoleusin, valin* dan *lisin* (Mubarak, 2009).

Bayam merah mengandung energi 51 kkal, karbohidrat 10 g, lemak 0,5 g dan protein 4,6 g, zat besi 7 mg dan vitamin C 62 mg per 100 g (Mahmud, 2002). Keunggulan nilai gizi lain dari bayam adalah kandungan vitamin A (beta-karoten), vitamin C, riboflavin, thiamine, niacin dan asam amino. Kandungan mineral terpenting yang terkandung dalam bayam adalah kalsium dan zat besi, yang sangat penting untuk mengatasi anemia. Sedangkan dalam 100 g daun kelor mengandung 92 kkal, 5,1 g protein, 1,6 g lemak dan 14,3 g karbohidrat.

Campuran antara tepung terigu dengan kedelai, kacang hijau, bayam merah dan daun kelor diharapkan dapat membentuk tepung komposit yang memiliki kandungan energi dan nilai gizi yang lebih tinggi. Dan dari produk tepung komposit ini selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan pembuatan *snack* tinggi kalori dan protein untuk memenuhi kebutuhan pasien dengan diet TKTP.

Untuk memastikan kualitas dari tepung komposit tersebut maka dilakukan analisa mutu gizi meliputi karbohidrat, protein, lemak, mutu protein dan mutu organoleptik meliputi warna, aroma dan tekstur dari tepung komposit tinggi energi dan protein.

### 3.2 Hipotesis Penelitian

1. Ada peningkatan kandungan energi, karbohidrat, protein dan lemak dengan penambahan kedelai, kacang hijau, bayam merah dan daun kelor pada tepung komposit tinggi energi dan protein.
2. Ada peningkatan mutu organoleptik pada tepung komposit tinggi energi dan protein dengan berbagai proporsi.

