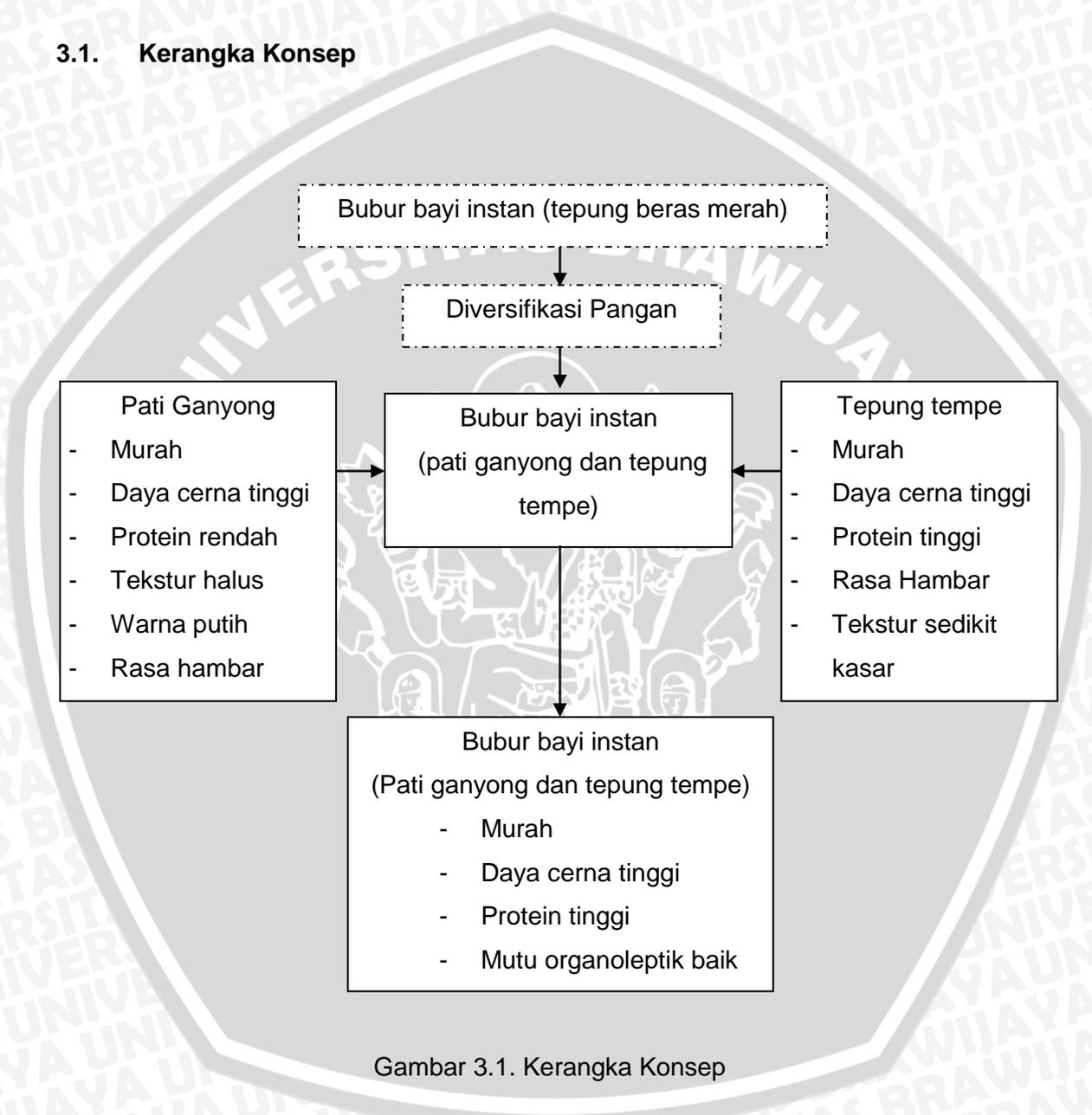


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1. Kerangka Konsep



Gambar 3.1. Kerangka Konsep

: diteliti
 : tidak diteliti



Penjelasan Kerangka Konsep

Bubur bayi instan merupakan salah satu bentuk produk MP-ASI. Syarat MP-ASI yang baik adalah mengandung cukup zat gizi, aman dari segi kesehatan, dan terjangkau dari segi ekonomi. Saat ini sudah banyak tersedia produk bubur bayi instan buatan di pasaran. Bubur bayi instan ini biasanya terbat dari tepung beras merah, susu skim, minyak nabati, dan gula halus. Untuk meningkatkan kandungan zat gizi pada bubur bayi instan ini bisa dilakukan diversifikasi pangan untuk menggantikan bahan baku pembuatan bubur bayi instan.

Bahan makanan yang berpotensi sebagai pengganti tepung beras merah adalah ganyong. Selain murah, ganyong dalam bentuk pati memiliki daya cerna yang tinggi. Namun, karena kandungan proteinnya yang rendah, penggunaan pati ganyong sebagai bubur bayi harus ditambahkan dengan bahan makanan lain sebagai sumber protein seperti tepung tempe. Tepung tempe juga memiliki harga yang murah dan dapat digunakan sebagai pengganti tepung beras merah. Sehingga pembuatan bubur bayi instan dari pati ganyong dan tepung tempe ini menghasilkan bubur bayi instan yang murah, memiliki daya cerna yang tinggi, dan memiliki kandungan protein yang tinggi.

Dalam penelitian ini peneliti ingin meneliti kandungan zat gizi makroi (karbohidrat, protein, lemak) dan mutu organoleptik (tekstur, warna, aroma, rasa) pada bubur bayi instan yang terbuat dari pati ganyong dan tepung tempe.

3.2. Hipotesis Penelitian

Terdapat perbedaan kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan mutu organoleptik pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong dan tepung tempe kedelai.

