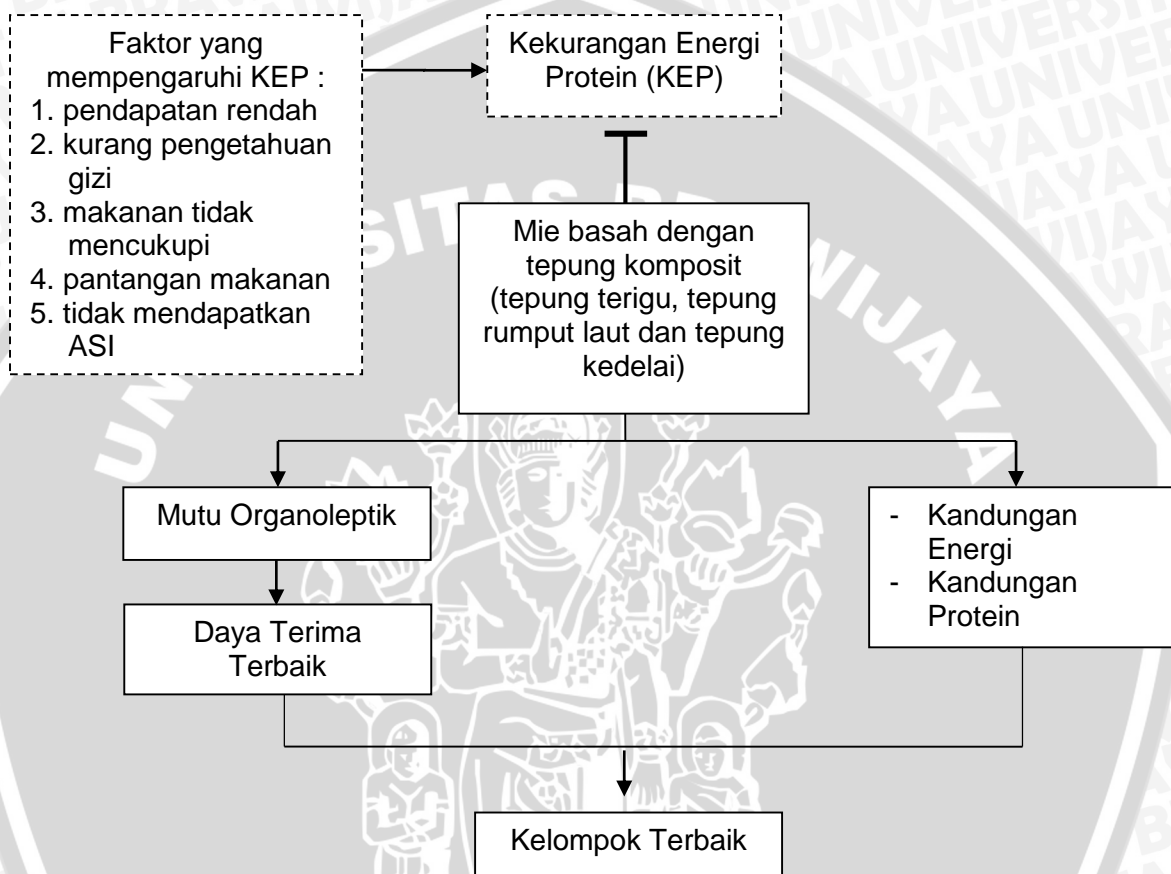


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

3.1 Kerangka Konsep Penelitian



(Nasution, 2005)

Keterangan :

- = diteliti
- = tidak diteliti
- = mempengaruhi
- ⊥ = Mencegah



Kurang Energi dan Protein (KEP) dipengaruhi oleh banyak faktor di antaranya adalah rendahnya pendapatan dan pendidikan terkait gizi. Namun penyebab utama dari KEP adalah rendahnya kandungan energi dan protein dari makanan yang dikonsumsi sehingga perlu adanya diversifikasi pangan untuk mengatasi masalah gizi terkait energi dan protein yaitu masalah Kurang Energi dan Protein (KEP). Diversifikasi makanan tersebut berupa mie basah dengan bahan dasar tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) yang dapat meningkatkan kandungan gizi mie basah terutama energi dan protein. Hal ini mendorong peneliti untuk memanfaatkan rumput laut dan kacang kedelai dalam pembuatan mie basah untuk pemenuhan kebutuhan gizi terutama energi dan protein.

Mie basah berbahan dasar tepung komposit akan diuji mutu organoleptik dan diuji mutu gizinya yaitu kandungan energi dan kandungan protein. Dari hasil uji mutu organoleptik, akan ditentukan produk dengan daya terima terbaik. Selanjutnya ditetapkan pula produk dengan kelompok terbaik berdasarkan kandungan energi, kandungan protein dan mutu organoleptiknya. Diharapkan mie basah tersebut dapat dijadikan salah satu alternatif peningkatan energi dan protein yang kurang dan dalam upaya mencegah dan mengatasi KEP.

3.2 Hipotesis

1. Ada pengaruh penggunaan tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) sebagai bahan dasar pembuatan mie basah terhadap mutu organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa).

2. Ada pengaruh penggunaan tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) sebagai bahan dasar pembuatan mie basah terhadap kandungan energi.
3. Ada pengaruh penggunaan tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) sebagai bahan dasar pembuatan mie basah terhadap kandungan protein.

