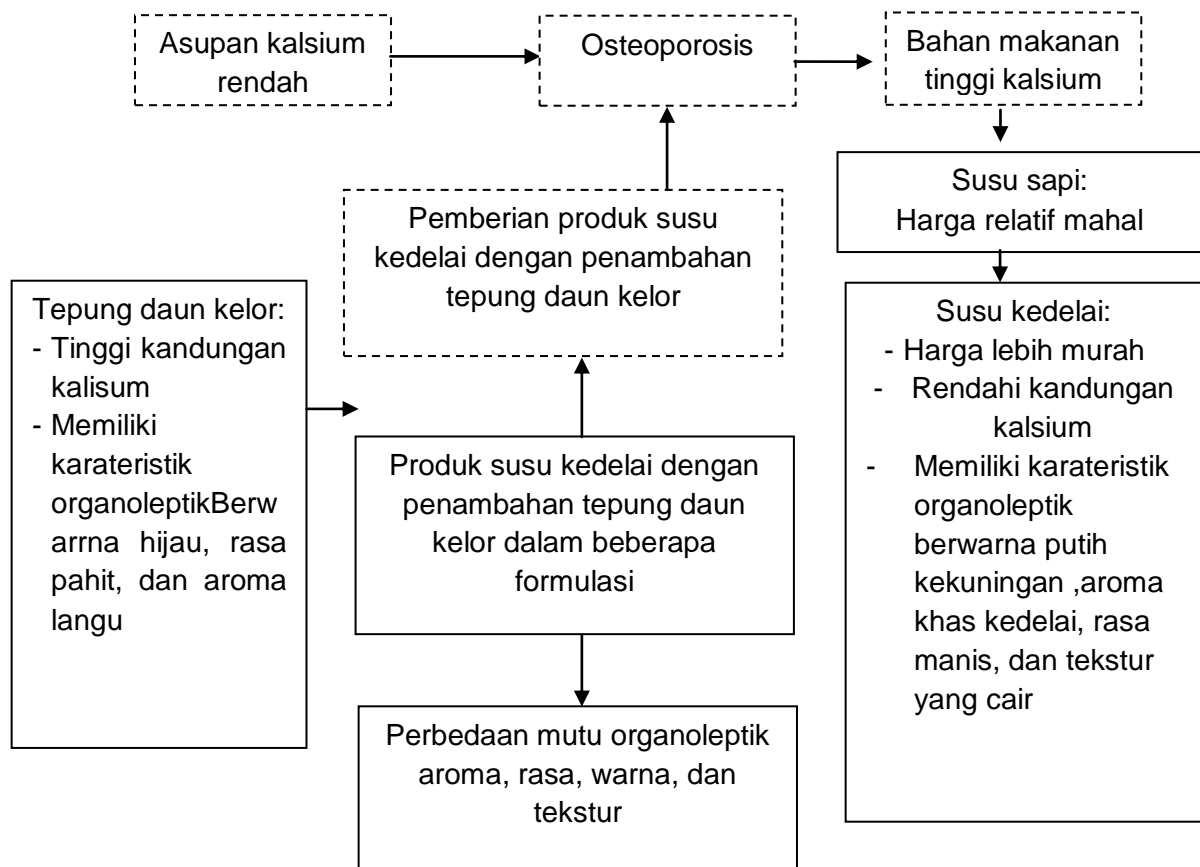


BAB 3


KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN


3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan:

 : Variabel yang diteliti

 : Variabel yang tidak diteliti

3.2 Uraian Kerangka Konsep

DepKes (2005) melaporkan konsumsi kalsium rata-rata orang Indonesia hanya 254 mg per hari. Padahal kebutuhan kalsium untuk tubuh sekitar 1000-1200 mg per hari menurut AKG (2013). Hal ini disebabkan oleh di negara-negara berkembang seperti Indonesia, tingkat daya beli masyarakat terhadap susu sapi masih rendah karena harganya relatif mahal. Untuk meningkatkan daya beli masyarakat terhadap susu, sebenarnya telah lama dikenal adanya susu nabati, seperti susu kedelai. Susu kedelai dapat digunakan sebagai alternatif pengganti susu sapi karena mengandung gizi yang hampir sama dengan susu sapi dengan harga yang lebih murah (Farid dan Sukes, 2011).

Susu kedelai kandungan mineralnya terutama kalsium dan fosfor yang lebih sedikit daripada susu sapi. Oleh karena itu, dianjurkan penambahan mineral dan vitamin pada susu kedelai (Koswara, 2005). Salah satu bahan yang digunakan adalah kelor. Kelor merupakan yang sering ditemukan khususnya di daerah pedesaan, Indonesia pemanfaatan belum optimal. Potensi yang terkandung dalam daun kelor diantaranya tinggi mineral terutama zat besi, kalsium, dan fosfor (Krisnadi, 2015).

Produk susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor dibuat dalam 4 formulasi yaitu 300 ml dengan penambahan 0 g tepung daun kelor, 5 g tepung daun kelor, 10 g tepung daun kelor, dan 15 g tepung daun kelor. Penambahan dibatasi 15 g dikarenakan hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa dengan penambahan tepung daun kelor > 15 gram tidak dapat dikonsumsi. Hal ini disebabkan oleh hasil penampakan yang

tidak menarik , memiliki aroma yang langu, rasa yang terlalu pahit, warna yang gelap, serta tekstur yang kental.

Sebelum dilakukan pemberian langsung produk susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor pada penderita osteoporosis, dilakukan terlebih dahulu uji organoleptik. Uji organoleptik pada produk susu kedelai yang ditambahkan tepung daun yang berperan penting dalam pengembangan produk dengan meminimalkan risiko pengambilan keputusan tentang penerimaan konsumen terhadap produk dan untuk mengetahui daya terima dari masyarakat. Dari hasil uji organoleptik kemudian dilakukan analisis perbedaan mutu organoleptik aroma, rasa, warna, dan tekstur pada produk susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor dalam beberapa formulasi.

3.1 Hipotesis Penelitian

Terdapat perbedaan mutu organoleptik pada beberapa formulasi susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor.

