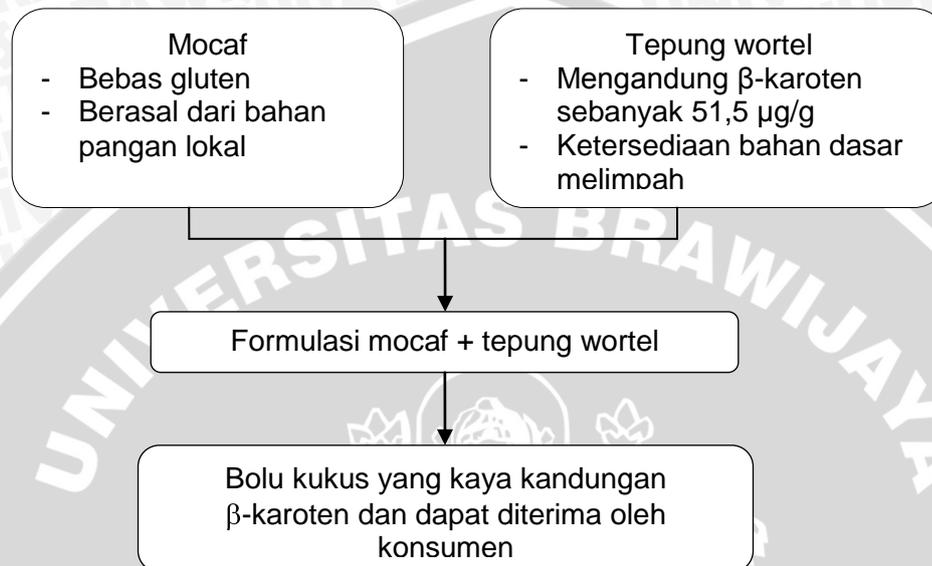


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah tepung yang dihasilkan dari ubi kayu atau singkong (*Manihot esculenta*) yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi dari Bakteri Asam Laktat (BAL) dan memiliki karakteristik mirip tepung terigu, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti terigu atau campuran terigu. Mocaf adalah tepung yang bebas gluten, karena memang bukan berasal dari gandum dan kandungan karbohidratnya yang lebih dibandingkan dengan tepung terigu, serta bahan dasar pembuatan mocaf adalah singkong, yang memang banyak dijumpai di Indonesia. Tepung wortel adalah salah satu olahan wortel segar yang merupakan bahan setengah jadi. Kelebihan dari tepung wortel adalah kandungan β-karotennya yang lebih tinggi dibandingkan dengan β-karoten pada wortel segar untuk per gramnya, yaitu 51,5 μg/g (5150 μg/100g). Mocaf dan tepung wortel diformulasi hingga membentuk

bolu kukus yang kaya akan kandungan β -karoten, dan diharapkan akan diterima oleh konsumen.

3.2 Hipotesis Penelitian

Terdapat pengaruh mutu organoleptik dan kadar β -karoten pada bolu kukus dengan variasi proporsi mocaf dan tepung wortel.

