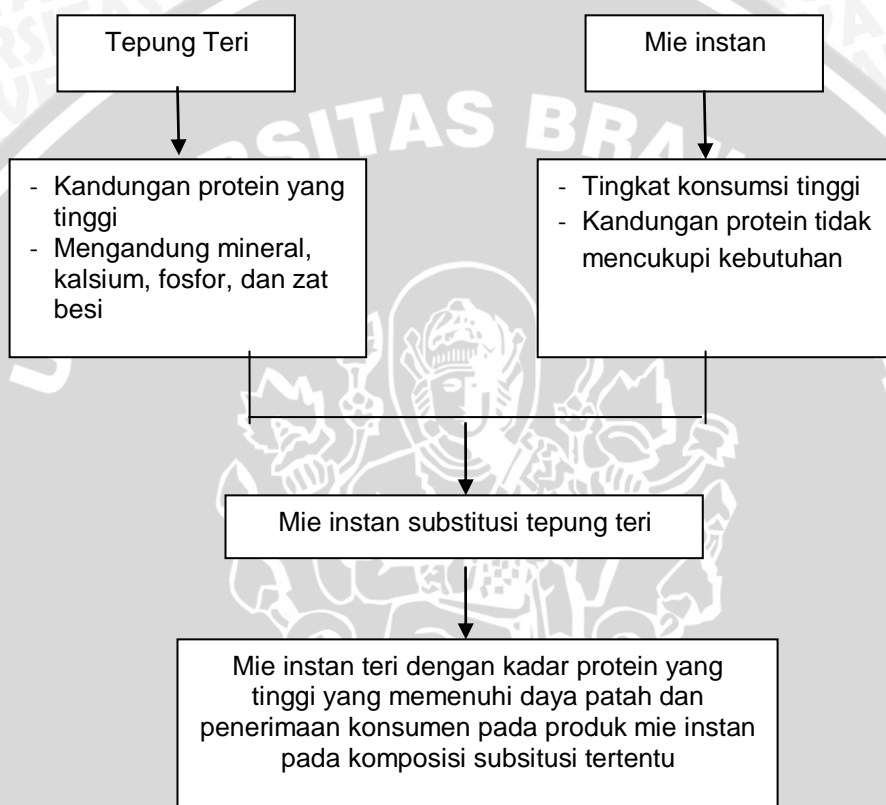


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Tepung teri memiliki beberapa keunggulan. Selain mudah didapat dan harganya yang relatif murah, teri juga kaya akan zat gizi khususnya protein dan mineral. Jumlah protein yang dikandung oleh ikan teri dapat mensubstitusi jumlah protein dari sumber protein hewani lainnya, namun selama ini pemanfaatannya belum maksimal dan belum bervariasi sehingga tepung teri dipilih sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie instan. Mie instan yang tingkat konsumsinya tinggi (sebagai makanan pengganti nasi) di Indonesia

memiliki kandungan protein yang belum dapat memenuhi kebutuhan protein tiap kali makan, terutama jika dijadikan sebagai alternatif asupan protein yang kurang dalam upaya pencegahan sekaligus solusi penanganan KEP. Sehingga adanya diversifikasi pangan dengan cara substitusi tepung teri pada mie instan diharapkan dapat meningkatkan mutu mie instan khususnya kandungan proteinnya.

3.2 Hipotesis Penelitian

- 3.2.1 Ada pengaruh substitusi tepung teri terhadap daya patah dalam pembuatan produk mie instan
- 3.2.2 Ada pengaruh substitusi tepung teri terhadap kandungan zat gizi (protein, karbohidrat, lemak, kadar air) dalam pembuatan produk mie instan
- 3.2.3 Ada pengaruh substitusi tepung teri terhadap mutu organoleptik (warna, rasa, aroma) dalam pembuatan produk mie instan