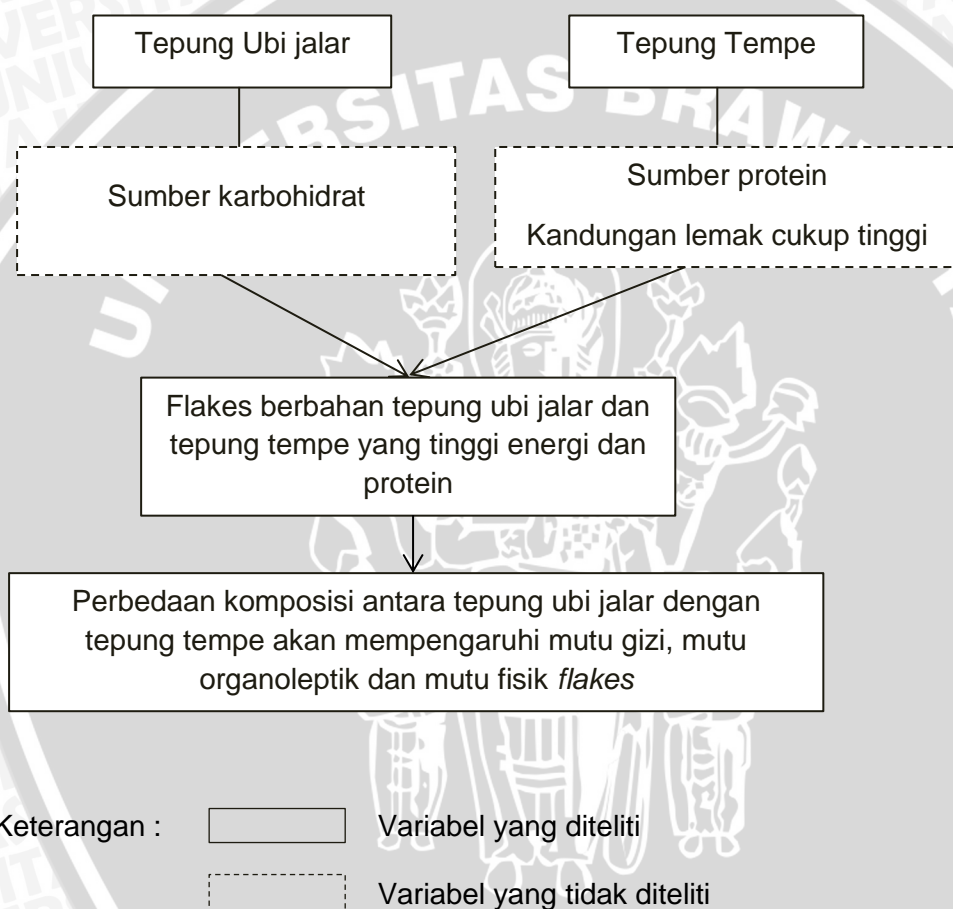


BAB 3
KERANGKA KONSEP

3.1 Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Ubi jalar selama ini dikenal memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Pengolahan menjadi tepung akan meningkatkan kandungan karbohidrat pada ubi jalar. Tempe merupakan bahan makanan yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Pengolahan menjadi tepung juga akan meningkatkan kandungan protein

dan lemak dari tempe tersebut. Ubi jalar dan tempe dalam bentuk tepung ini dijadikan alternatif pembuatan sereal sarapan siap santap berbentuk *flakes* yang diharapkan memiliki kandungan energi dan protein yang tinggi. Pembuatan *flakes* dilakukan dengan berbagai tingkat perlakuan, sehingga perbedaan komposisi antara tepung ubi jalar dengan tepung tempe akan mempengaruhi mutu gizi, mutu organoleptik dan mutu fisik *flakes* yang berbahan dasar tepung ubi jalar dan tepung tempe.

3.2 Hipotesis Penelitian

Berbagai komposisi *flakes* dari tepung ubi jalar dan tepung tempe akan menghasilkan mutu gizi, mutu organoleptik dan mutu fisik *flakes* yang berbeda.

