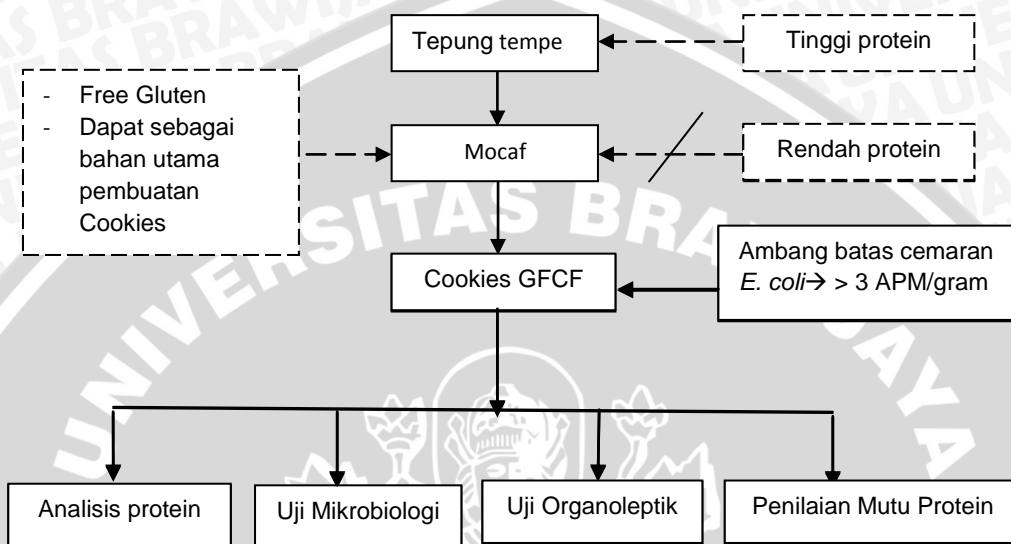


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

3.1 KERANGKA KONSEP



Keterangan :

- = dilakukan
- - - - - = tidak dilakukan
- = dilakukan
- = tidak dilakukan



Mocaf adalah tepung yang terbuat dari tepung singkong yang pembuatannya telah dimodifikasi dengan fermentasi menggunakan mikroba. Mikroba yang tumbuh akan menghasilkan enzim pektinolitik dan selullolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Proses liberasi ini akan menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan.

Mocaf dipilih sebagai bahan utama cookies GFCF karena, tepung ini terbuat dari singkong yang mana singkong tidak mengandung gluten yang dapat berbahaya bagi penderita alergi gluten. Mocaf memiliki kekurangan, yaitu kadar proteinnya yang rendah. Untuk meningkatkan kadar protein, maka perlu disubstitusi dengan tepung tempe, yang mana tepung tempe memiliki kadar protein yang cukup tinggi. Untuk mengetahui cookies tersebut layak dikonsumsi, maka dilakukan serangkaian pengujian, yaitu uji kadar protein, uji mikrobiologi, uji organoleptik, dan penentuan mutu protein pada cookies.

### 3.2 HIPOTESIS

Terdapat pengaruh pada mutu protein, cemaran mikrobiologi (*Escherichia coli*), dan organoleptik pada cookies GFCF dengan bahan dasar Mocaf dan tepung tempe.