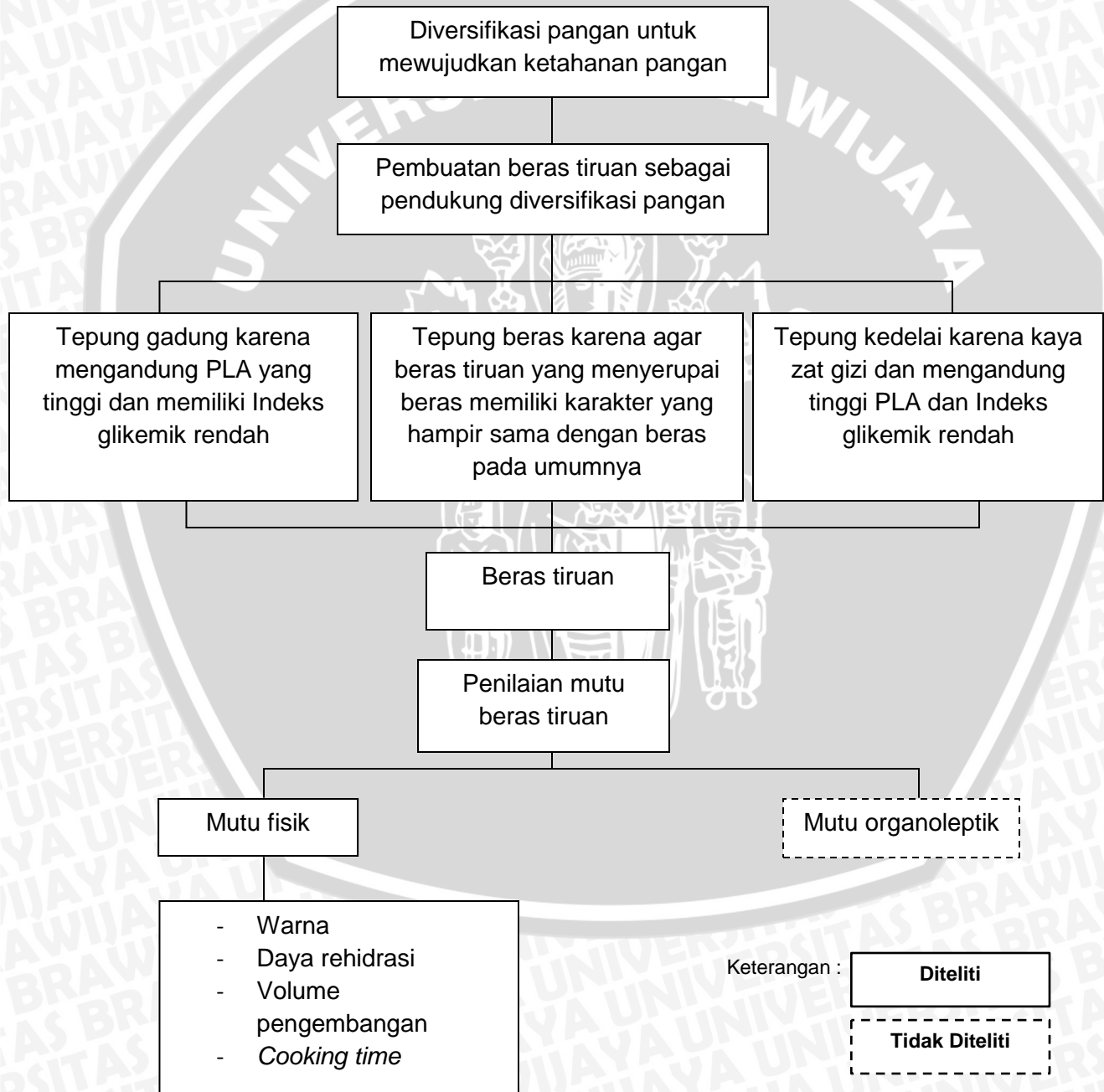


### BAB 3

## KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

### 3.1 Kerangka Penelitian



**Keterangan :**

Diversifikasi pangan merupakan program nasional yang bertujuan untuk menekan konsumsi terhadap beras, beras tiruan dapat menjadi salah satu solusi dari permasalahan tentang ketergantungan masyarakat terhadap beras. Beras tiruan yang dibuat dari tepung terigu bahan lokal akan memberikan kemudahan bagi masyarakat dalam menerima beras tiruan tersebut.

Umbi gadung, beras dan kedelai merupakan komoditas pangan lokal yang ditemukan di Indonesia. Selain sumbernya yang melimpah komoditas pangan tersebut memiliki banyak manfaat diantaranya adalah melalui pemanfaatan menjadi tepung komposit. Tepung komposit adalah tepung yang terbuat dari dua atau lebih bahan pangan. Tujuan dari tepung komposit adalah mendapatkan komposisi yang tepat yang dilihat dari mutu fisik hasil akhirnya yaitu dalam bentuk beras tiruan instan. Mutu fisik meliputi uji warna, uji daya rehidrasi, uji volume pengembangan dan *Cooking time*.

Dalam pengujian mutu fisik perlu diperhatikan adalah sifat dari bahan yang dihasilkan, supaya dapat diketahui karakteristiknya sehingga hasil yang ingin dicapai dapat terpenuhi. Pengujian warna digunakan untuk mengukur warna dari beras tiruan instan dengan menggunakan *Color reader*. Pengujian warna dilakukan untuk mengetahui warna produk dari yang kita buat. Pengujian daya rehidrasi merupakan pengujian yang digunakan untuk mengetahui proses penyerapan air kembali kedalam bahan kering atau pati yang sebelumnya telah mengalami gelatinisasi. Proses rehidrasi terjadi pada saat pemasakan. Suhu air yang digunakan untuk proses rehidrasi biasanya antara 73,5-116,7 derajat celcius (Yulianingsih, 2012).

Volume pengembangan digunakan untuk mengukur daya kembang dari beras tiruan instan yaitu dengan cara mengukur panjang dan diameter sebelum dan sesudah terjadi pengembangan. *Cooking time* digunakan untuk mengetahui lamanya proses pemasakan dari beras tiruan instan menjadi nasi instan, satuan waktu yang digunakan dalam menit.

### 3.2 Hipotesis

Mutu fisik beras tiruan (warna, daya rehidrasi, volume pengembangan dan *cooking time*) dipengaruhi oleh jumlah proporsi tepung yang digunakan.

