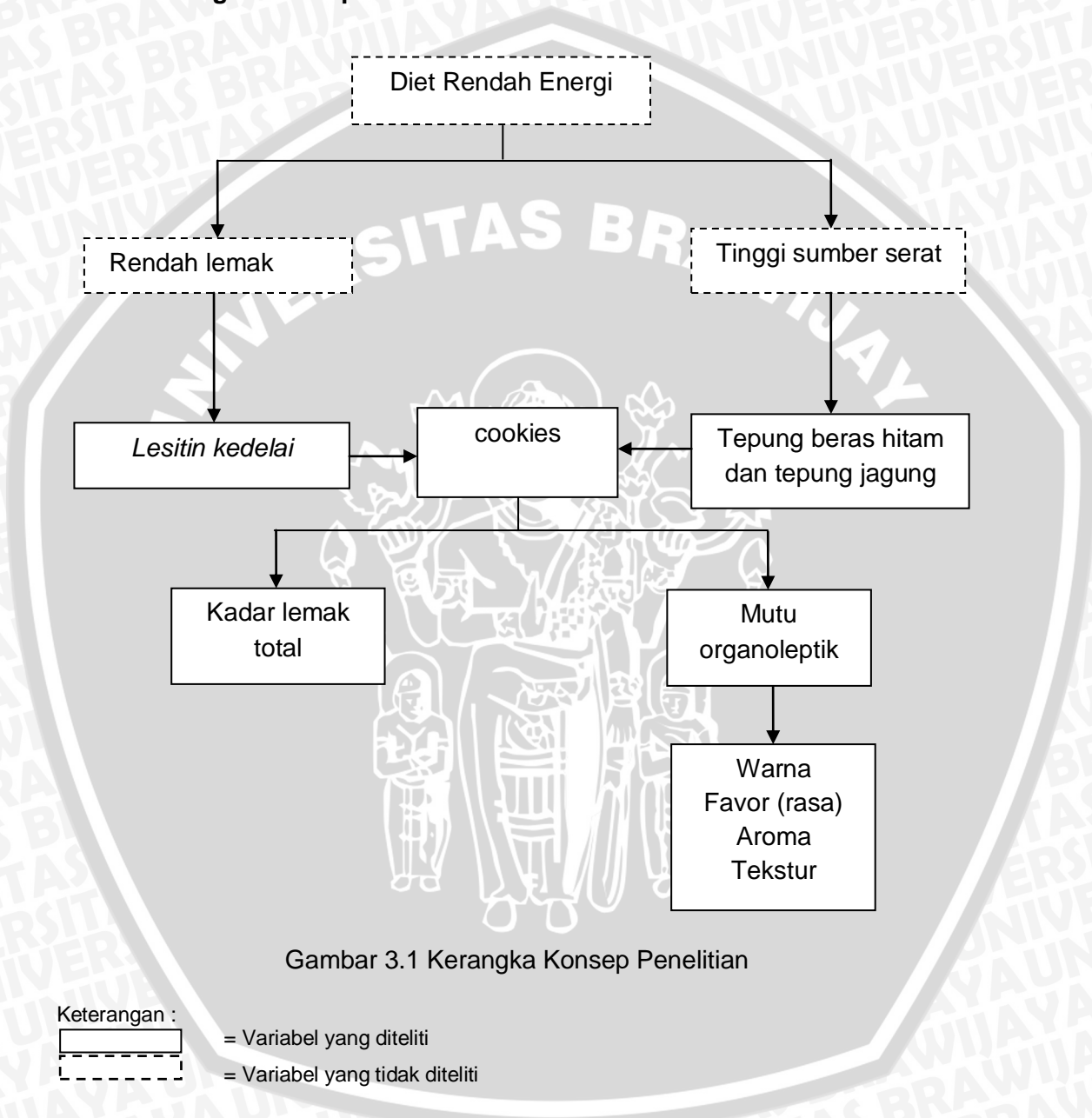


BAB 3

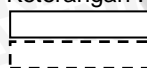
KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :



= Variabel yang diteliti

= Variabel yang tidak diteliti

Pola makan sekarang cenderung ke konsumsi makanan cepat saji yang mengandung jumlah kalori yang tinggi. Hal ini berdampak pada kenaikan berat badan dan menjurus ke obesitas. Obesitas merupakan faktor utama penyebab penyakit kronik seperti diabetes mellitus,



hipertensi, dan penyakit kardiovaskular. Sehingga banyak orang yang memulai untuk memperbaiki pola makan dengan melakukan penurunan masukan energi untuk menjaga atau menurunkan berat badan. Dengan mengkonsumsi makanan rendah lemak dan tinggi konsumsi serat yang berasal dari sumber biji-bijian. Sehingga diperlukan makanan alternatif dalam upaya menurunkan masukan energi. Salah satu cara yang dapat digunakan yaitu mensubstitusi tepung terigu dengan tepung beras hitam dan tepung jagung serta mengurangi penggunaan sumber lemak pada *cookies* dengan memanfaatkan lesitin kedelai. Penggunaan tepung beras hitam dan tepung jagung adalah untuk memperbaiki tekstur *cookies* agar tidak mudah patah dan memberikan manfaat kesehatan lain sebagai makanan yang kaya akan serat, zat besi dan dipercaya kaya akan antioksidan. Substitusi lesitin kedelai adalah untuk memperbaiki tekstur *cookies* sebagai akibat dari pengurangan pemakaian sumber lemak seperti margarin pada *cookies*. Dan pada penggunaan lesitin kedelai pada konsentrasi tertentu memberikan dampak positif menurunkan kadar lemak dalam *cookies*. *Cookies* yang telah di modifikasi ini akan di uji kadar lemak total dan mutu organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur).

### 3.2 Hipotesis Penelitian

Substitusi lesitin kedelai dapat menurunkan kadar lemak dan dapat mempengaruhi mutu organoleptik *cookies* sebagai alternatif snack untuk diet rendah energi.