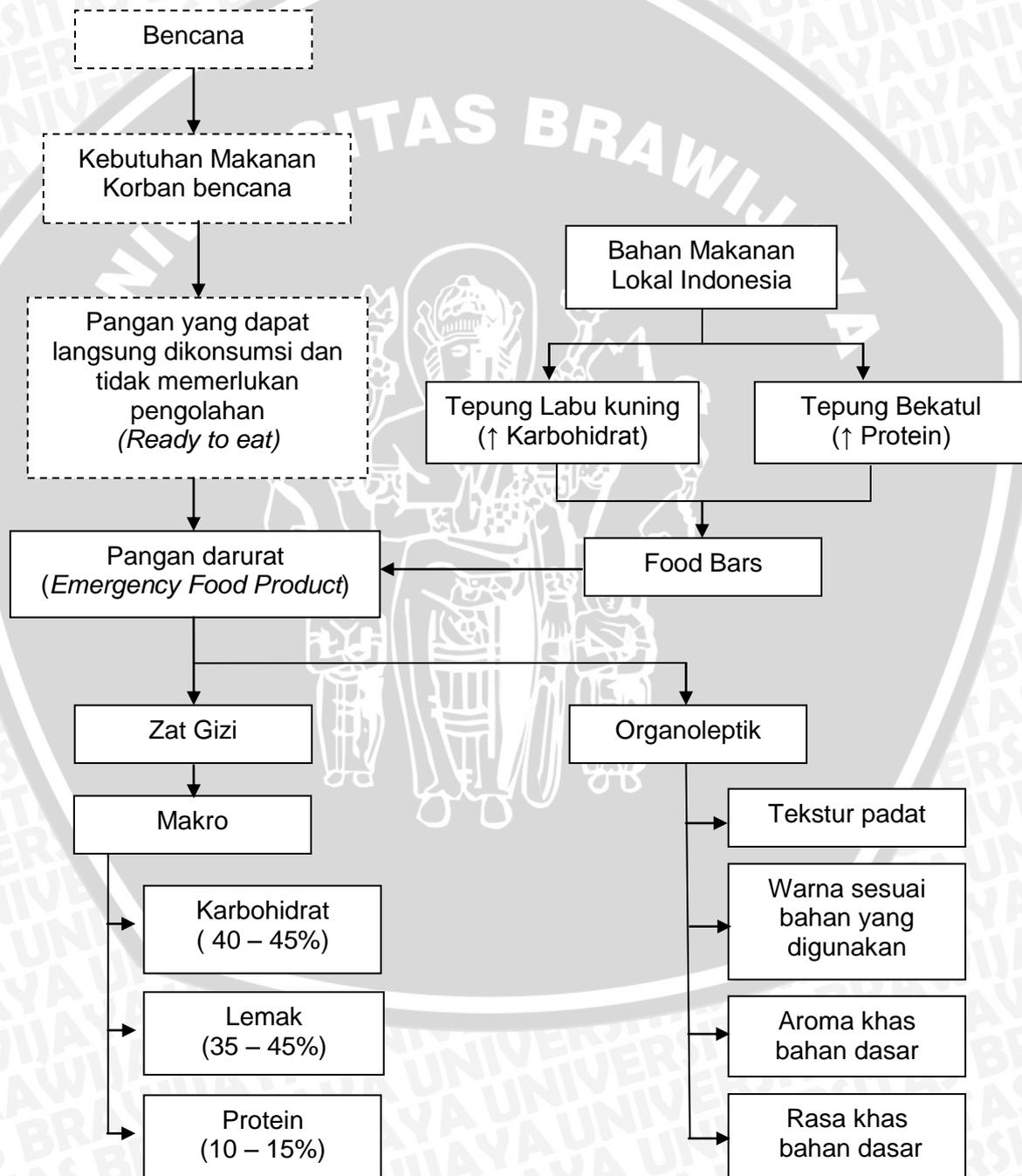


BAB III

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

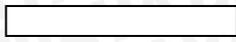
3.1 Kerangka konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan:



: bagian yang diteliti



: bagian yang tidak diteliti

3.2 Penjelasan kerangka konsep

Pangan darurat (*Emergency Food Product*) merupakan pangan yang dalam keadaan darurat yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumsi harian energi dan gizi manusia sekitar 2100 kkal yang terjadi bila dalam keadaan darurat (IOM, 1955). Jenis pangan yang dibutuhkan oleh para korban bencana alam yang bersifat *ready to eat* (siap santap) sehingga memudahkan para korban untuk mengonsumsinya (Christian, 2011). Pemberian pangan darurat bertujuan untuk mengurangi timbulnya penyakit atau kematian diantara pengungsi dengan menyediakan pangan bernutrisi, dan mampu memenuhi kebutuhan kalori sehari (2100 kkal) yang dapat disumbangkan oleh protein sebesar 10 – 15%, 35 – 45% lemak, dan 40 – 50% karbohidrat dari total kalori (Zoumas *et.al.*, 2002).

Tepung labu kuning merupakan bahan pangan yang tinggi karbohidrat dengan kandungan β -caroten yang cukup tinggi. Tepung labu kuning memiliki kualitas yang baik karena mempunyai sifat gelatinisasi yang baik sehingga dapat memberikan konsistensi, kekenyalan, viskositas, maupun elastisitas yang baik pada produk (Hendrasty, 2003). Bekatul mengandung protein, mineral, lemak yang termasuk asam lemak esensial; *dietary fibers* atau serat untuk pencernaan; antioksidan; vitamin E; serta vitamin B kompleks. Pablo *et al* (1981) *cit* Labib (1997), menyatakan bahwa protein konsentrat bekatul cocok untuk jenis makanan padatan.

Produk akan dilakukan uji zat gizi makro agar bisa diketahui formulasi tepung labu kuning dan tepung bekatul yang sesuai dengan syarat dan mutu pangan darurat. Produk juga akan dilakukan uji daya terima berupa tekstur, warna, aroma dan rasa oleh panelis.

3.3 Hipotesis

Kandungan zat gizi makro (protein, lemak dan karbohidrat) dan mutu organoleptik (rasa, aroma, warna dan tekstur) formulasi tepung labu kuning dan tepung bekatul sebagai *food bars* sesuai dengan syarat dan mutu pangan darurat dan daya terima produk.

