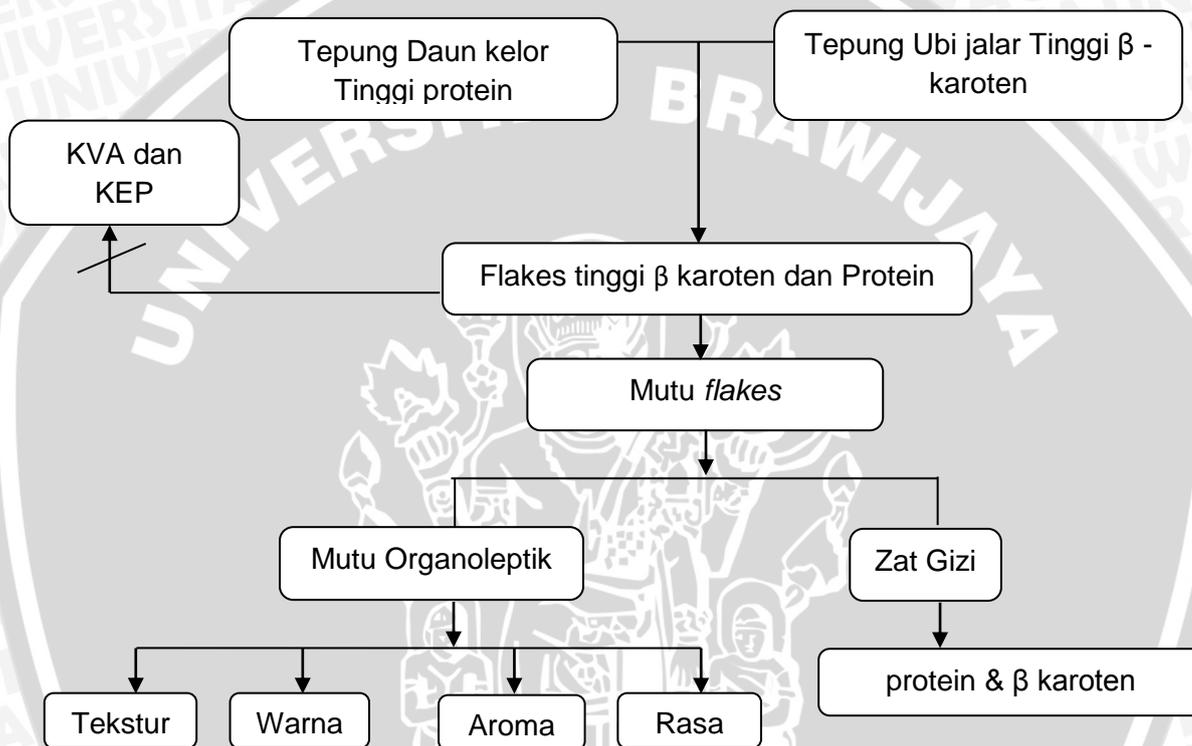


BAB 3
KERANGKA KONSEP

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Keterangan:



Variabel yang diteliti



Mengurangi/mencegah

3.2 Penjelasan Kerangka Konsep

Daun kelor segar dan ubi jalar kuning dibuat menjadi tepung. Kemudian tepung tersebut dibuat menjadi bahan baku pembuatan *flakes* untuk menanggulangi KVA dan KEP pada anak usia sekolah. Tepung ubi jalar kuning (*Ipomea Batatas L.*) memiliki kandungan β karoten sebesar 909,00 $\mu\text{g}/100\text{g}$. β karoten merupakan salah satu karotenoid (provitamin A) yang banyak terdapat dalam bahan makanan disamping karotenoid lain. Salah satu alternatif pengolahan ubi jalar kuning yang dapat dilakukan adalah penepungan. Tepung ubi jalar kuning mempunyai kelebihan dibandingkan dengan ubi jalar kuning antara lain memiliki daya simpan yang lebih lama, mudah dicampur dan lebih praktis (Aisyiyah, 2012). Tepung daun kelor mengandung protein yang tinggi dan dapat digunakan sebagai bahan substitusi dengan tepung ubi jalar kuning pada pembuatan *flakes* (Zakaria dkk., 2011).

Substitusi tepung daun kelor akan mempengaruhi perubahan rasa, warna, aroma, dan tekstur *flakes* sehingga diharapkan produk yang dihasilkan masih dapat diterima atau disukai anak usia sekolah. Produk *flakes* tinggi protein dan β karoten tersebut juga diharapkan mampu membantu mencukupi kebutuhan protein dan β karoten anak sekolah sehingga dapat menurunkan prevalensi KEP dan KVA di Indonesia khususnya kelompok anak usia sekolah. *Flakes* dianalisa mutu organoleptik dan zat gizi. Mutu organoleptik yang diteliti meliputi tekstur, warna aroma, dan rasa. Zat gizi yang diteliti meliputi protein dan β karoten.

3.3 Hipotesis Penelitian

Dari penjelasan di atas, dapat dirumuskan hipotesis penelitian sebagai berikut:

- 3.3.1 Substitusi tepung daun kelor dan tepung ubi jalar kuning meningkatkan kandungan protein *flakes*.
- 3.3.2 Substitusi tepung daun kelor dan tepung ubi jalar kuning meningkatkan kandungan β karoten *flakes*.
- 3.3.3 Substitusi tepung daun kelor dan tepung ubi jalar kuning mempengaruhi mutu organoleptik *flakes*.

