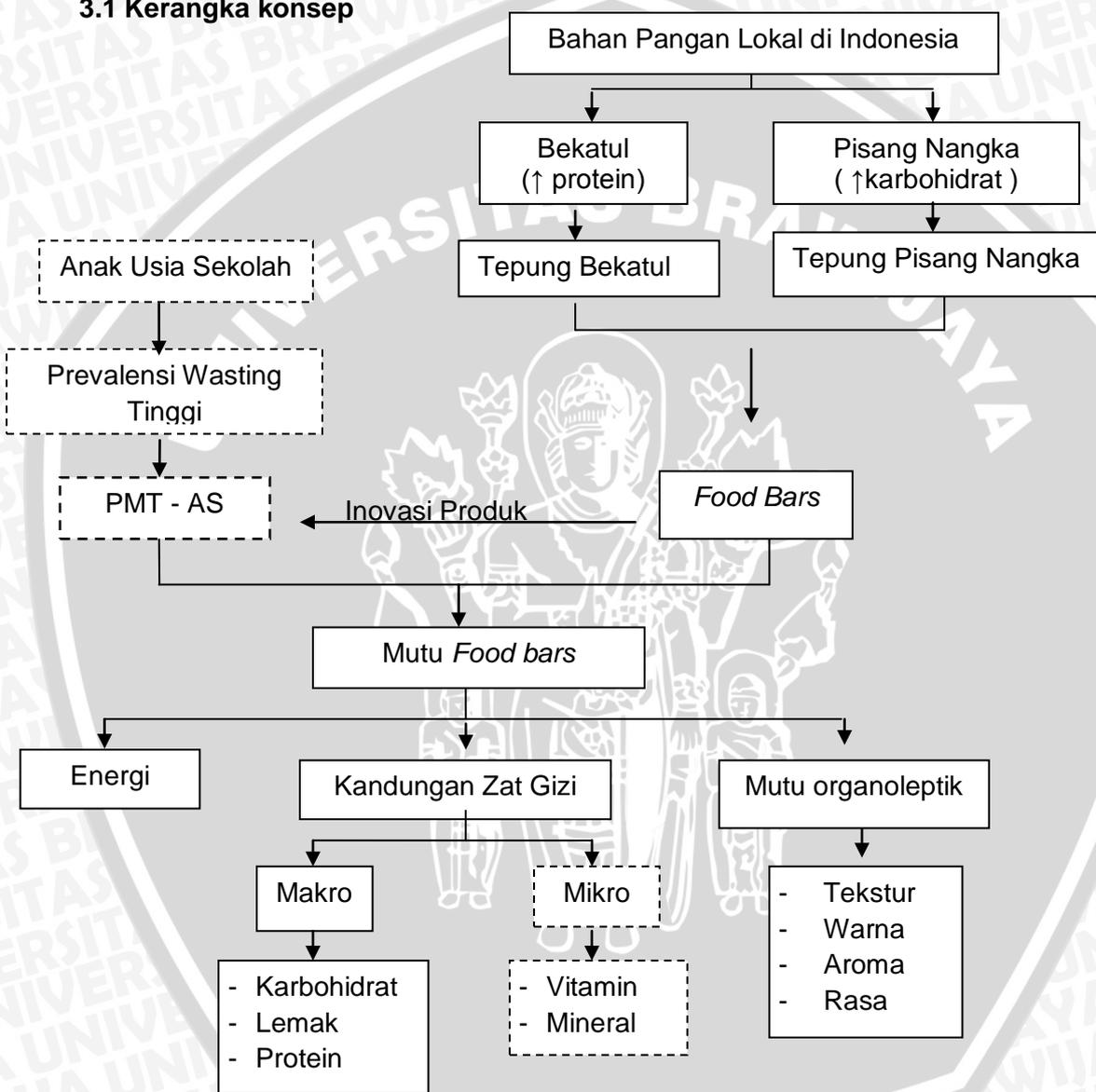


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

3.1 Kerangka konsep



Keterangan :

_____ : diteliti

- - - - - : tidak diteliti

Gambar 3.1 Kerangka Konsep



3.2 Penjelasan Kerangka Konsep

Bekatul memiliki kandungan yang cukup tinggi protein dibandingkan dengan protein beras giling. Pisang memiliki karbohidrat yang tinggi dibandingkan buah lainnya. Pisang dalam penelitian ini yang digunakan adalah buah pisang nangka. Pemanfaatan bekatul dan pisang digunakan dalam bentuk tepung sehingga akan lebih mudah dalam pemanfaatan produk pangan.

Pisang nangka dalam bentuk tepung memiliki aroma yang khas dan kuat. Dilakukan formulasi antara tepung bekatul dan tepung pisang yang akan berbentuk kudapan berupa *food bars*. Produk *food bars* diharapkan dapat digunakan sebagai inovasi produk dalam program Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT – AS).

Produk *food bars* akan dilakukan pembuatan dengan adanya perlakuan kontrol dan perlakuan dengan berbagai tingkat, sehingga perbedaan komposisi antara tepung bekatul dan tepung pisang nangka akan mempengaruhi kandungan nilai energi dan zat gizi makro serta mutu organoleptik produk berupa tekstur, warna, aroma dan rasa oleh panelis

3.3 Hipotesis Penelitian

Ada perbedaan nilai energi, kandungan zat gizi makro (protein, lemak dan karbohidrat) dan mutu organoleptik (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada *food bars* dengan formulasi tepung bekatul dan tepung pisang nangka.