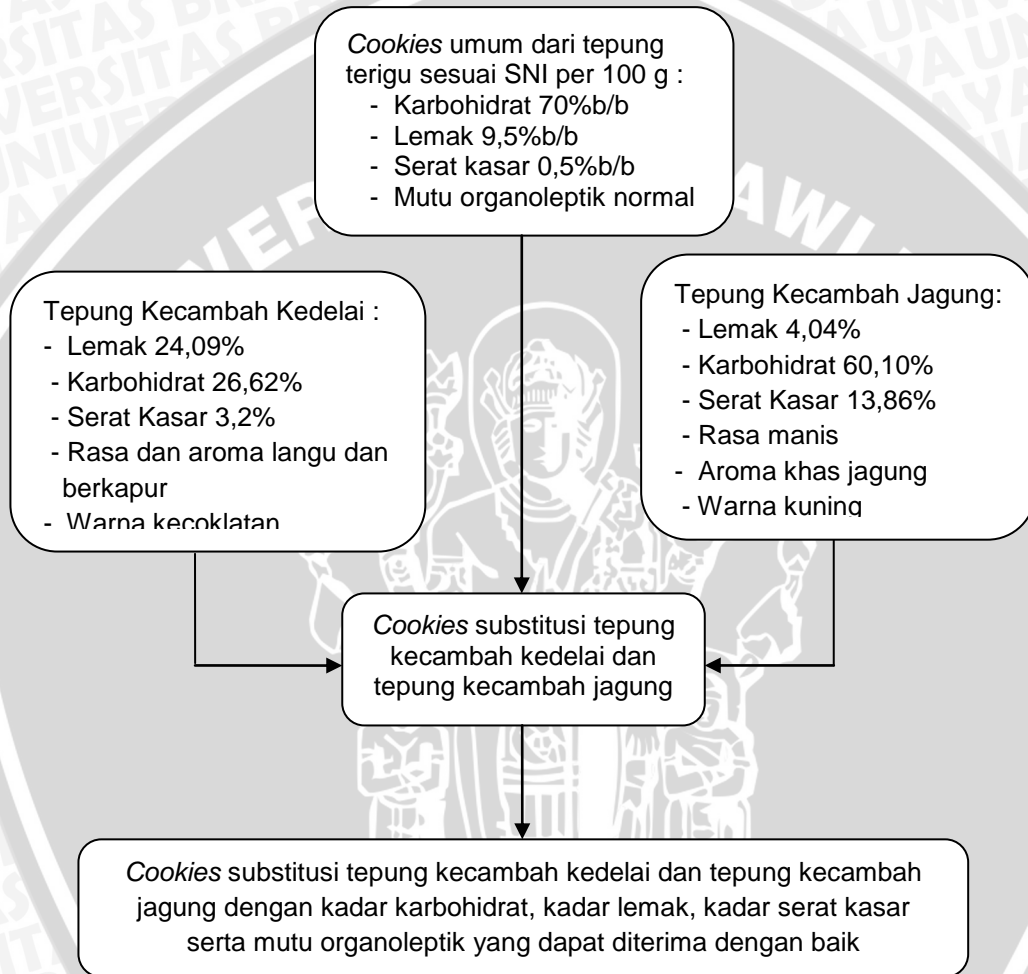


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1. Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

3.2. Penjelasan Kerangka Konsep

Cookies yang ada di pasaran pada umumnya terbuat dari tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan dasar yang banyak digunakan dalam pembuatan makanan berbasis tepung seperti kue, roti, dan mie.

Namun, permasalahan yang terjadi saat ini adalah ketergantungan akan komoditas tepung terigu yang selama ini masih diimpor dari luar negeri semakin meningkat. Diperlukan solusi berupa diversifikasi pangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Kadar lemak yang terkandung dalam tepung kecambah kedelai sebesar 24,09% diharapkan untuk meningkatkan kadar lemak pada *cookies*. Selain itu, kadar serat kasar yang dimiliki oleh *cookies* berbahan dasar tepung tergolong rendah, sedangkan dari tepung kecambah kedelai dan tepung kecambah jagung mempunyai kadar serat kasar yang cukup tinggi. Substitusi tepung kecambah kedelai dan tepung kecambah jagung pada produk pangan berupa *cookies*, diharapkan menghasilkan *cookies* dengan kadar karbohidrat, kadar lemak, kadar serat kasar serta mutu organoleptik dapat diterima dengan baik sesuai SNI yang berlaku dengan kadar karbohidrat 70%b/b, lemak 9,5%b/b, serat kasar 0,5%b/b dan mutu organoleptik normal dalam 100 g *cookies*.

### 3.3. Hipotesis

Substitusi tepung kecambah kedelai dan tepung kecambah jagung akan menghasilkan *cookies* dengan kadar karbohidrat, lemak, serat kasar dan mutu organoleptik yang berbeda.