**BAB III**

**KERANGKA KONSEP**

1. **Kerangka Konsep**

Pembangunan Nasional

Pertumbuhan Fisik Terhambat

Status Gizi Anak Sekolah Buruk

Putus Sekolah

PMT - AS

Bahan Makanan Lokal

Kacang ijo

Kacang Tolo

Jagung Manis

Kedelai

Kecambah Kacang Tolo

Filtrat Jagung Manis

Susu Jagung Manis Substitusi Kecambah Kacang Tolo

Mutu Kimia :

* Energi
* Karbohidrat
* Protein
* Lemak

Mutu Fisik :

* Viskositas

Mutu Organoleptik :

* Warna
* Rasa
* Aroma

Keterangan :

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

1. **Hipotesis Penelitian**

Ho : Tidak ada pengaruh substitusi kecambah kacang tolo terhadap mutu kimia (karbohidrat, protein dan lemak), mutu fisik (viskositas) dan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa) pada susu jagung manis

H1 : Ada pengaruh substitusi kecambah kacang tolo terhadap mutu kimia (karbohidrat, protein dan lemak), mutu fisik (viskositas) dan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa) pada susu jagung manis