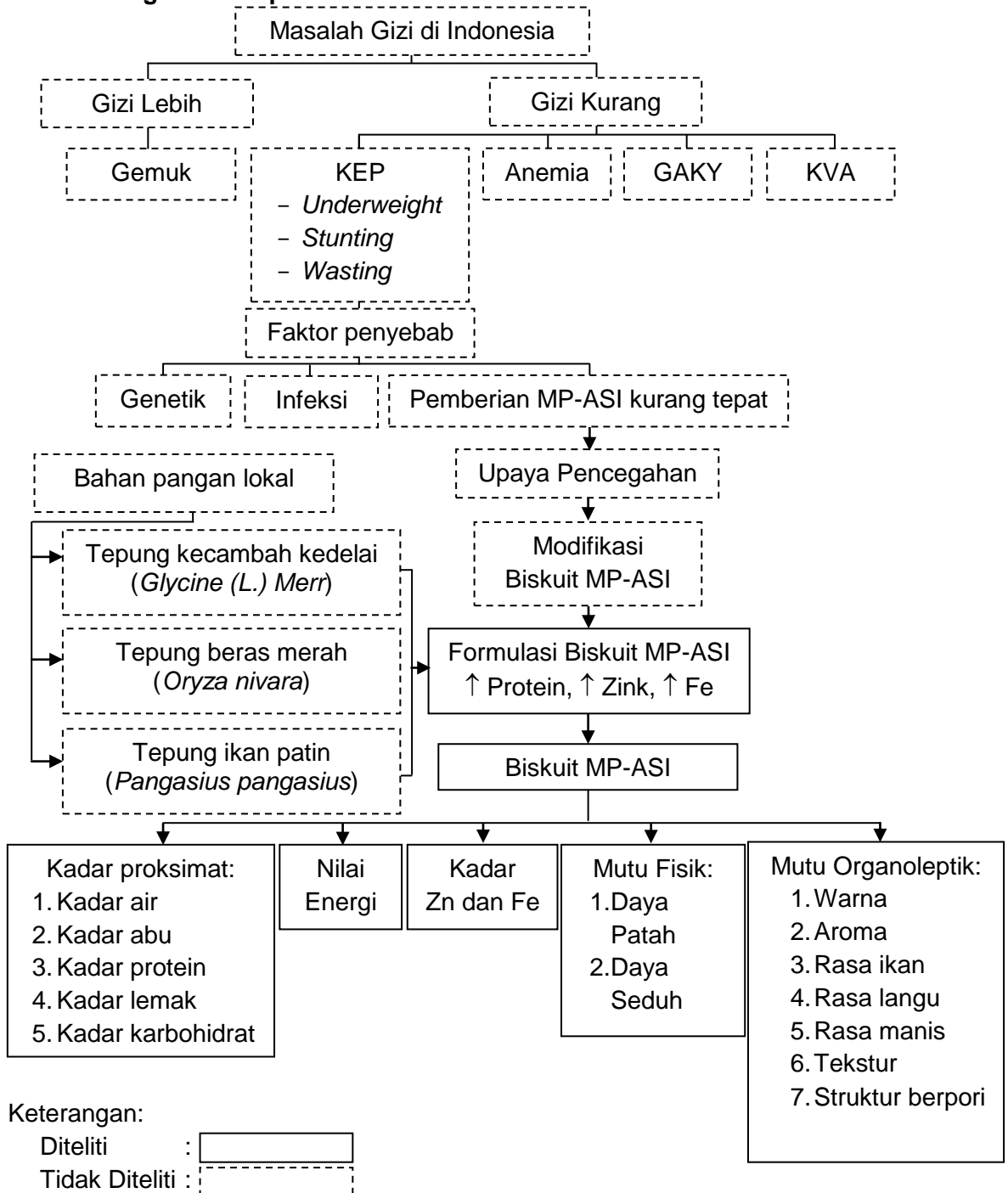


BAB III

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka konsep

B. Hipotesis

1. Ada pengaruh substitusi tepung kecambah kedelai, tepung beras merah, dan tepung ikan patin terhadap kadar proksimat (protein, lemak, air, abu, karbohidrat), nilai energi, kadar zink, dan kadar Fe biskuit MP-ASI.
2. Ada pengaruh substitusi tepung kecambah kedelai, tepung beras merah, dan tepung ikan patin terhadap mutu fisik (daya patah dan daya seduh) biskuit MP-ASI.
3. Ada pengaruh substitusi tepung kecambah kedelai, tepung beras merah, dan tepung ikan patin terhadap mutu organoleptik (warna, aroma, rasa ikan, rasa langu, rasa manis, tekstur, dan, struktur berpori) biskuit MP-ASI.