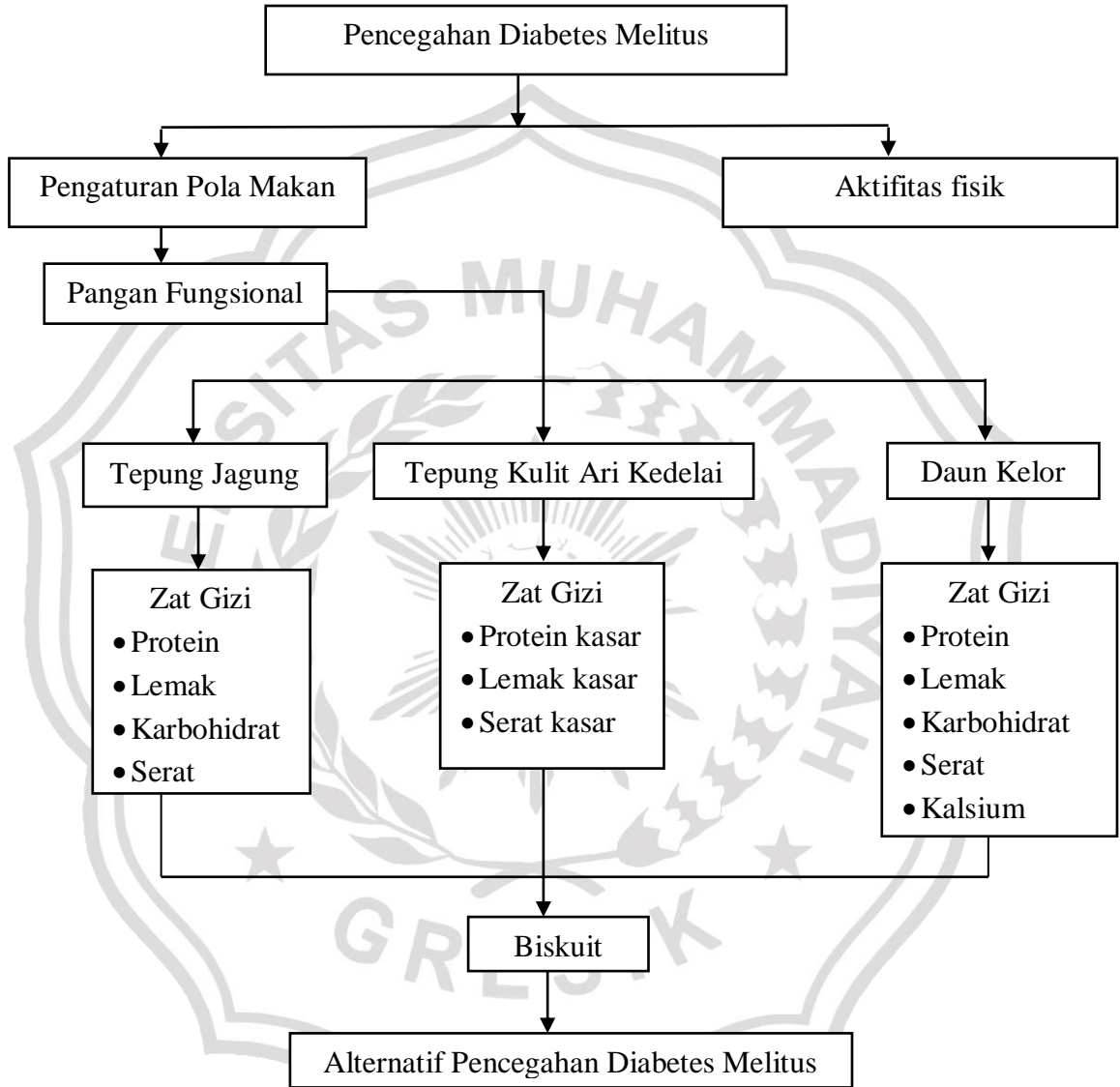


BAB III
KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP
DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Teori

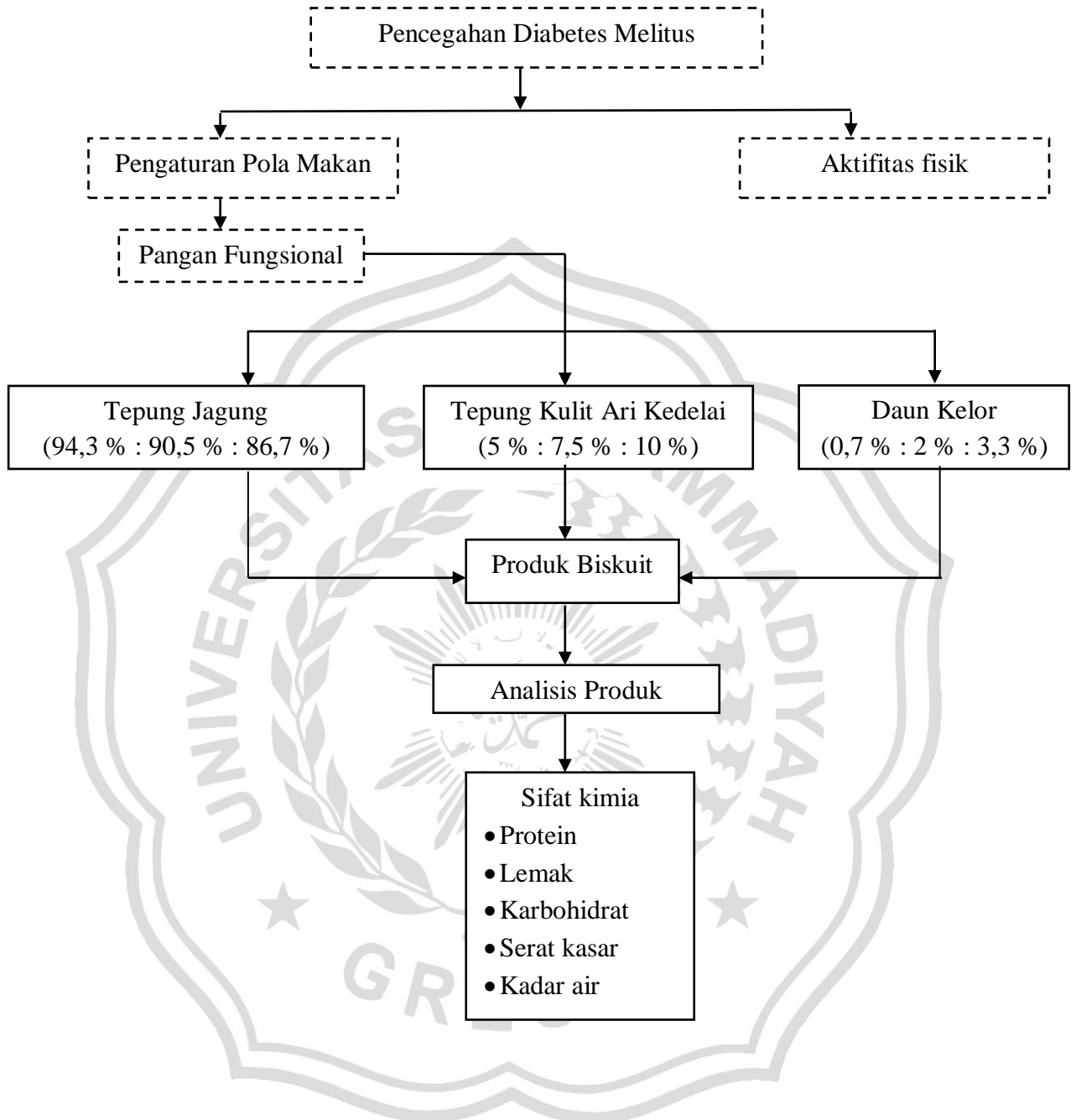


Gambar 3.1 Kerangka teori

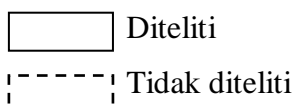
(Agustina, 2016), (Rohmawati dkk, 2015), (Tabel komposisi pangan, 2017),

(Melo *et al*, 2013; Shiriki *et al*, 2015)

3.2 Kerangka Konsep



Gambar 3.2 Kerangka konsep



3.4 Hipotesis Penelitian

H0 : Tidak ada pengaruh formulasi tepung jagung, tepung kulit ari kedelai dan daun kelor terhadap sifat kimia (protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, dan kadar air) pada produk biskuit.

H1: : Ada pengaruh formulasi tepung jagung, tepung kulit ari kedelai dan daun kelor terhadap sifat kimia (protein, lemak, karbohidrat, serat kasar dan kadar air) pada produk biskuit.

