

BAB III

KERANGKA KONSEP

Produk *cookies* sekarang ini sudah banyak mengalami variasi campuran bahan baku tepung terigu atau menggantinya dengan bahan baku baru seperti memanfaatkan potensi pangan lokal umbi-umbian dan kacang-kacangan dengan berbagai macam tujuan salah satunya adalah untuk meningkatkan nilai gizi. Penggunaan berbagai jenis umbi-umbian maupun kacang-kacangan yang diubah menjadi tepung dalam pembuatan *Cookies* tentu memberikan perbedaan nilai kandungan zat gizi pada setiap jenis *Cookies* tersebut. Adapun kerangka konsep variabel yang diteliti dalam studi literatur ini sebagai berikut:



Keterangan :



: Variabel Independen



: Variabel Dependen

Gambar 3.1 Kerangka Konsep