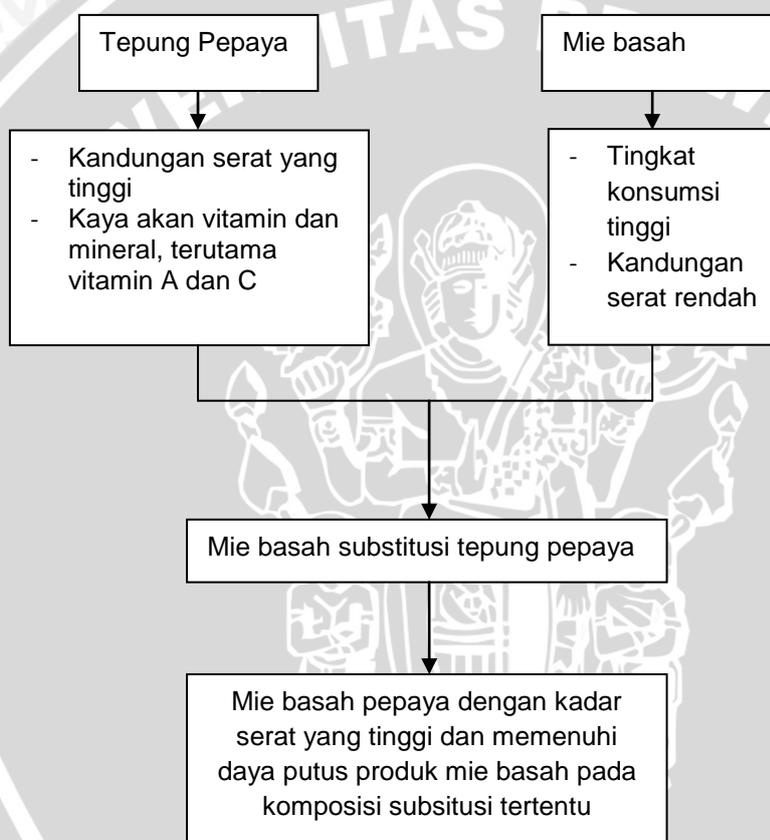


**BAB 3**  
**KERANGKA KONSEP**

**3.1 KERANGKA KONSEP**



**Gambar 3.1 Kerangka Konsep**

Tepung pepaya memiliki beberapa keunggulan, selain mudah didapat dan harganya yang relatif murah, pepaya juga kaya akan zat gizi khususnya vitamin dan mineral. Kandungan serat didalamnya juga sangat bermanfaat bagi

kesehatan, namun selama ini pemanfaatannya belum maksimal dan belum bervariasi sehingga tepung pepaya dipilih sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie basah. Mie basah yang tingkat konsumsinya tinggi di Indonesia memiliki kandungan serat yang rendah, sehingga adanya diversifikasi pangan dengan cara substitusi tepung pepaya pada mie basah diharapkan dapat meningkatkan mutu mie basah khususnya kandungan seratnya.

### 3.2 HIPOTESIS

Penambahan tepung pepaya (*Carica papaya L.*) dapat memberikan pengaruh pada kadar serat kasar dan daya putus produk mie basah.

