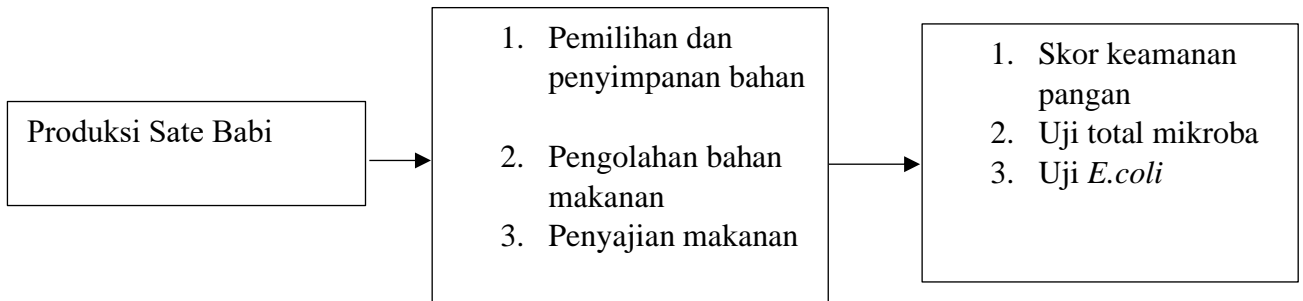


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1
Kerangka Konsep

Penjelasan Kerangka Konsep :

Keamanan pangan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor satunya merupakan faktor terjadinya cemaran mikroba pada makanan. Penyebab terjadinya cemaran mikroba pada makanan adalah hygiene sanitasi pada tempat makan tersebut dan penjamah makanan, salah satu bakteri yang biasa menyebabkan terjadinya penyakit akibat makanan (*foodborne disease*) yang disebabkan oleh *Escheria coli*. Produk pangan tersebut dikatakan tidak memenuhi syarat karena mengandung bahan berbahaya dan terhindar dari cemaran mikroba.

B. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas (Independent) dalam penelitian ini adalah Identifikasi Keamanan Pangan dengan menghitung Skor Keamanan Pangan
2. Variabel Terikat (Dependent) dalam penelitian ini adalah Total Angka Mikroba dan *E.coli* pada sate babi

C. Definisi Oprasional

Tabel 1
Variabel dan Definisi Oprasional

No	Variabel	Definisi Oprasional	Cara Ukur	Skala Ukur
1	Skor Keamanan Pangan	Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu metode penilaian keamanan pangan yang dimulai dari penyediaan bahan baku dan diakhiri dengan barang yang dapat dikonsumsi konsumen dengan menerapkan aspek sanitasi yang erat kaitannya dengan proses pembuatan.	Observasi	Ordinal
2	Angka Lempeng Total	Angka Lempeng Total (ALT) menunjukkan jumlah mikroba dalam suatu produk	Uji laboratorium metode <i>Total Plate Count</i> (TPC)	Rasio
3	Cemaran Bakteri <i>Escheria Coli</i>	<i>Eschenria Coli</i> merupakan salah satu bakteri <i>coliform</i> yang merupakan bakteri enterik atau bakteri yang dapat hidup dan bertahan dalam saluran pencernaan	Uji laboratorium dengan metode <i>Mosh Probable Number</i> (MPN)	Nominal

D. Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini ialah adanya hubungan keamanan pangan dengan angka lempeng total mikroba dan *E.coli* terhadap sate babi di Desa Wisata Sangeh.