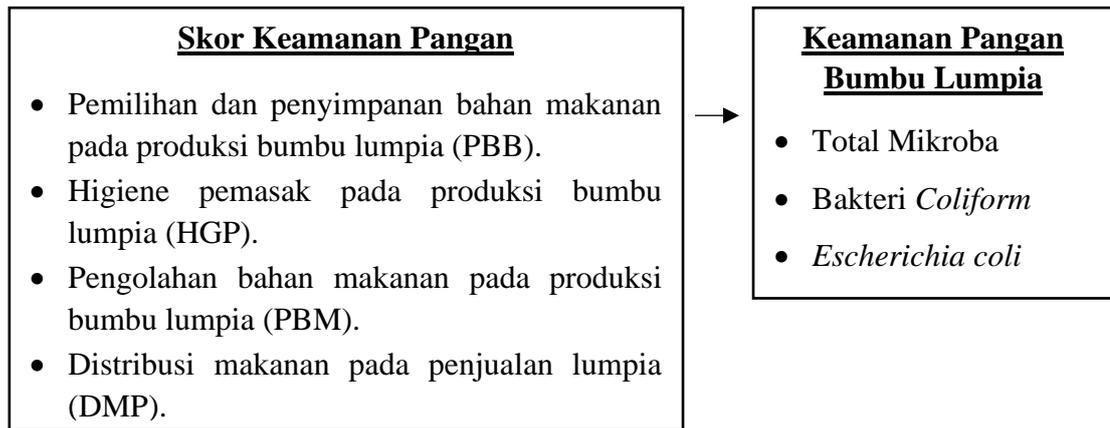


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Skor Keamanan Pangan terhadap Keamanan Pangan Bumbu Lumpia

Keterangan : yang digaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Cemaran total mikroba, bakteri *coliform* dan *Escherichia coli* adalah indikator yang dapat mempengaruhi keamanan pangan. Kehadiran mikroba dalam makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik internal maupun eksternal. Saat mengevaluasi poin keamanan pangan, terdapat 4 aspek yang perlu di pertimbangkan, yaitu pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, kebersihan penjamah, pengolahan makanan, dan distribusi makanan. Keberadaan *Escherichia coli* sering dikaitkan dengan pencemaran feses, karena merupakan bakteri yang hidup di usus manusia dan hewan, sehingga keberadaan bakteri ini dalam air atau makanan menandakan adanya proses pengolahan yang mengalami kontak langsung dengan kotoran.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

- a. Variabel bebas (*Independent variable*) yaitu skor keamanan pangan dengan menilai 4 aspek yakni, Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan (PPB), *Higiene* Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), Distribusi makanan (DMP).
- b. Variabel terikat (*Dependent variable*) yaitu keamanan pangan bumbu lumpia dari aspek mikrobiologis yang dinilai dengan pengujian cemaran total mikroba, cemaran bakteri *coliform* dan cemaran bakteri *Escherichia coli*.

2. Definisi Operasioal

Tabel 4
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Skor Keamanan Pangan Bumbu Lumpia	Nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, sesuai hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene penjamah, pengolahan, dan distribusi makanan. Nilai Kategori Skor Keamanan Pangan: a. Baik = 0,9703-1,000 / 97,03-100 % b. Sedang = 0,9932-0,9702/93,32-97,02 % c. Rawan, tetapi aman dikonsumsi = 0,6217-0,9331/62,17-93,31 % d. Rawan, tidak aman dikonsumsi = <0,6217/ <0,6217 %	Pengisian Form Skor Keamanan Pangan dengan metode observasi.	Interval

Cemaran Total Mikroba	Tingkat keamanan pangan yang dinilai berdasarkan jumlah total mikroba dalam bumbu lumpia dengan satuan hasil total plate count (CFU/g).	Uji TPC (<i>Total Plate Count</i>).	Ordinal
Cemaran Bakteri <i>Coliform</i>	Mengidentifikasi bakteri <i>coliform</i> yang ditemukan pada sampel bumbu lumpia melalui Uji Penduga, Uji Penguat, dan Uji Pelengkap dengan hasil pengujian berupa jumlah bakteri (MPN <i>E.coli</i> /gram).	Uji MPN (<i>Most Probable Number</i>).	Ordinal
Cemaran <i>Escherichia coli</i>	Mengidentifikasi bakteri <i>Escherichia coli</i> yang ditemukan pada sampel bumbu lumpia dengan hasil pengujian positif atau negatif.	<i>Eosin Methylene Blue Agar</i> (EMBA)	Rasio

C. Hipotesis

1. Ada perbedaan cemaran total mikroba terhadap skor keamanan pangan pada bumbu lumpia.
2. Ada perbedaan cemaran bakteri *coliform* terhadap skor keamanan pangan pada bumbu lumpia.
3. Ada perbedaan cemaran bakteri *Escherichia coli* skor keamanan pangan pada bumbu lumpia.