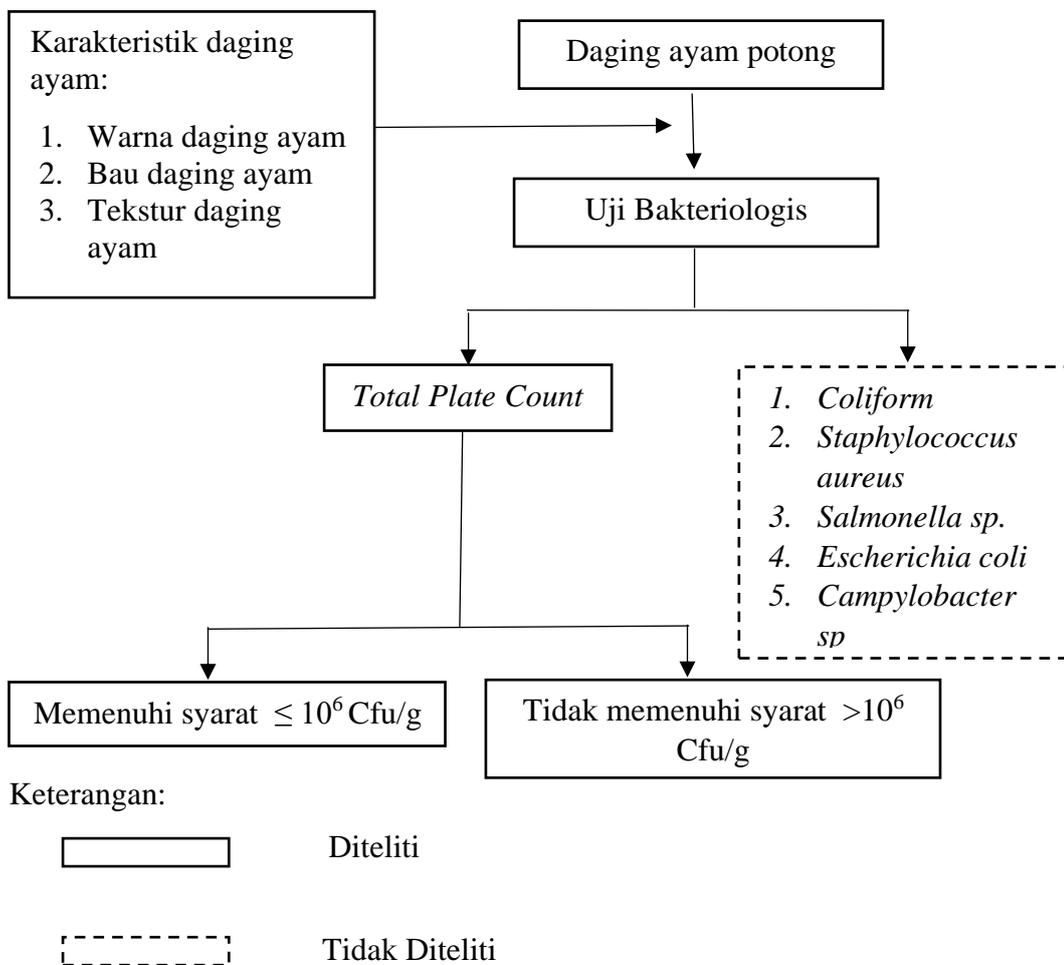


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep adalah keterkaitan antara variabel yang dideskripsikan secara lengkap dan utuh berisikan tahapan dan skema yang menggambarkan faktor penyebab sebuah fenomena bisa terjadi. Dasar dibuatnya kerangka konsep bersumber dari penjelasan satu atau lebih teori yang ada dalam teori yang digunakan (Masturoh & Anggita, 2018)



Gambar 2 Kerangka Konsep Gambaran *Total Plate Count* pada Daging Ayam Potong di Pasar Desa Adat Blahkiuh

Berdasarkan kerangka konsep diatas peneliti akan melakukan pengujian kualitas bakteriologis *Total Plate Count* pada daging ayam potong yang dijual di Pasar Desa Adat Blahkiuh uji yang dilakukan adalah perhitungan total bakteri dimana hasilnya akan dikategorikan apakah masih dalam batas aman atau tidak untuk dikonsumsi.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Menurut Surahman, dkk. (2016) menyatakan bahwa variabel adalah sesuatu yang ditetapkan peneliti untuk diamati atau dikaji agar mendapat informasi tentang fenomena atau sesuatu tersebut sehingga bisa diambil suatu kesimpulan. Adapun variabel penelitian ini adalah daging ayam potong, *Total Plate Count* dan karakteristik daging ayam meliputi warna, bau tekstur dan kebersihan daging ayam.

2. Definisi perasional

Definisi operasional adalah deskripsi semua variable yang akan diamati secara langsung di tempat penelitian. Tujuan pembuatan definisi operasional adalah agar mempermudah proses pengambilan data, pengarahannya operasional dalam pembuatan dan pengembangan instrumen penelitian. Dengan adanya definisi operasional, maka batasan penelitian atau pemahaman terhadap variabel yang diamati bersifat lebih spesifik.(Masturoh & Anggita, 2018). Definisi Operasional dalam penelitian ini sebagai berikut:

Tabel 3
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Data
Daging ayam potong	Daging ayam adalah bahan baku pangan unggas yang banyak digemari. Daging ayam yang diamati ialah karkas daging ayam di Pasar Desa Adat Blahkiuh.	Observasi	Nominal
<i>Total Plate Count</i>	Jumlah koloni per gram sampel yang ditanam dalam media <i>Plate Count Agar</i> (PCA) setelah diinkubasi pada suhu 37°C.	Metode hitung cawan dengan alat hitung berupa <i>colony counter</i> .	Nominal 1. Memenuhi syarat $\leq 10^6$ Cfu/g 2. Tidak memenuhi syarat $> 10^6$ Cfu/g
Warna daging ayam	Daging ayam yang segar memiliki warna putih kekuningan yang disebabkan oleh pigmen daging yaitu myoglobin yang mengandung inti Fe.	Observasi	Nominal: 1. Putih kekuningan 2. Abu-abu
Bau daging ayam	Bau pada daging disebabkan oleh fraksi yang mudah menguap yang mengandung hidrogen sulfida dan metil mercaptan. Daging segar berbau seperti darah segar.	Observasi	Nominal: 1. Amis 2. Busuk 3. Menyengat
Tekstur daging ayam	Tekstur daging ayam dapat diperiksa dengan menekan daging jika tidak kembali ke bentuk semula daging sudah lembek atau tidak segar.	Observasi	Nominal: 1. Elastis 2. Lembek