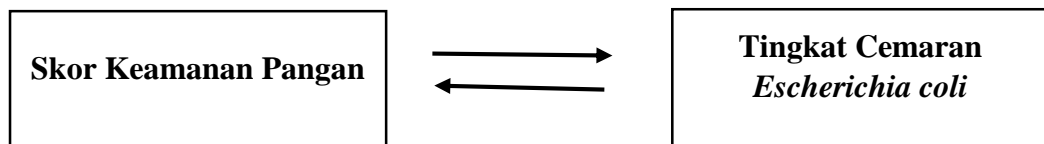


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka konsep

[Hubungan antar variabel yang akan dikaji dalam penelitian dinyatakan dalam kerangka konsep seperti tersaji pada gambar 1]



Keterangan :

—————> **Diteliti / tidak diteliti**

Gambar 1

Hubungan Antar Variabel yang diteliti

Penjelasan :

Cemaram bakteri *Escherichia coli* adalah salah satu indikator penting dalam keamanan pangan. Ada beberapa faktor yang memicu terjadinya cemaran *Escherichia coli* seperti yang dijelaskan kerangka konsep diatas tersebut diantaranya pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, higiene pemasakan, pengolahan bahan pangan, distribusi makanan. Spesifikasi bahan pangan adalah hal yang sangat penting harus diperhatikan karena jika kualitas bahan pangan rendah maka hasil olahannya bisa menurunkan kualitas pangan itu sendiri, misalnya tidak segar dan warnanya kurang menarik. Sebelum melakukan proses

pengolahan bahan pangan hygiene pemasakan bahan pangan juga penting karena jika kesehatan pribadi tenaga pengolah tidak dijaga, virus bawaan pribadi tenaga pengolah bisa menyebar kepada bahan pangan yang diolah. Pada saat pengolahan bahan pangan juga mempengaruhi keamanan pangan dimana pengolahan tersebut harus dibedakan alat yang digunakan untuk pemasakan akan tetap terjaga aroma dan rasa nya yang tetap baik. Selain itu, kebersihan alat juga harus tetap dijaga agar tidak terjadinya kontaminasi oleh bakteri-bakteri patogen yang membahayakan dan menyebabkan makanan kurang terjaga kebersihannya. Dan yang tidak kalah penting adalah pada waktu mendistribusikannya makanan harus ditutup agar tidak terjadi kontaminasi dengan udara bebas agar keamanannya terjaga.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Identifikasi variabel penelitian :

a. Variabel bebas / independen :

Skor Keamanan Pangan , yang terdiri dari 4 aspek yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), Distribusi makanan (DPM)

b. Variabel terikat / dependen

Kandungan *Escherichia coli*, merupakan bakteri gram negatif, yang sangat mudah tumbuh dan berkembang terutama pada makanan.

2. Definisi Operasional:

Tabel 2
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Hasil Ukur	Skala Pengukuran
Skor keamanan pangan Pemilihan dan penyimpanan bahan pangan Higiene pemasakan Pengolahan bahan pangan Distribusi makanan	nilai yang menggambarkan layak atau tidaknya makanan yang dikonsumsi	cara pengamatan dengan form skor keamanan pangan	Dimana hasil kategori SKP : Baik= 0,9703-1,000 / 97,03-100 % Sedang = 0,9932-0,9702/ 93,32-97,02 % Rawan, tetapi aman dikonsumsi = 0,6217-0,9331 / 62,17-93,31 % Rawan , tidak aman dikonsumsi = <0,6217 / <0,6217 %	Interval
Cemaran <i>Escherichia coli</i> yang menjadi indikator Keamanan pangan	kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mncegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda asing lainnya yang mengganggu, merugikan dan membayakan kesehatan manusia	Mengamati menu utama warung makan secara obyektif dengan metode MPN (<i>Most Probable Number</i>)	<i>Presumptive Test</i> (Uji Penduga) <i>Confirmed Test</i> (Test Penguat) <i>Completed Test</i> (Test Pelengkap)	Ordinal

C. Hipotesis Penelitian

Adapun yang menjadi hipotesis dalam penelitian ini adalah ada hubungan antara tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* dan skor penilaian keamanan pangan pada warung makan di kota Denpasar