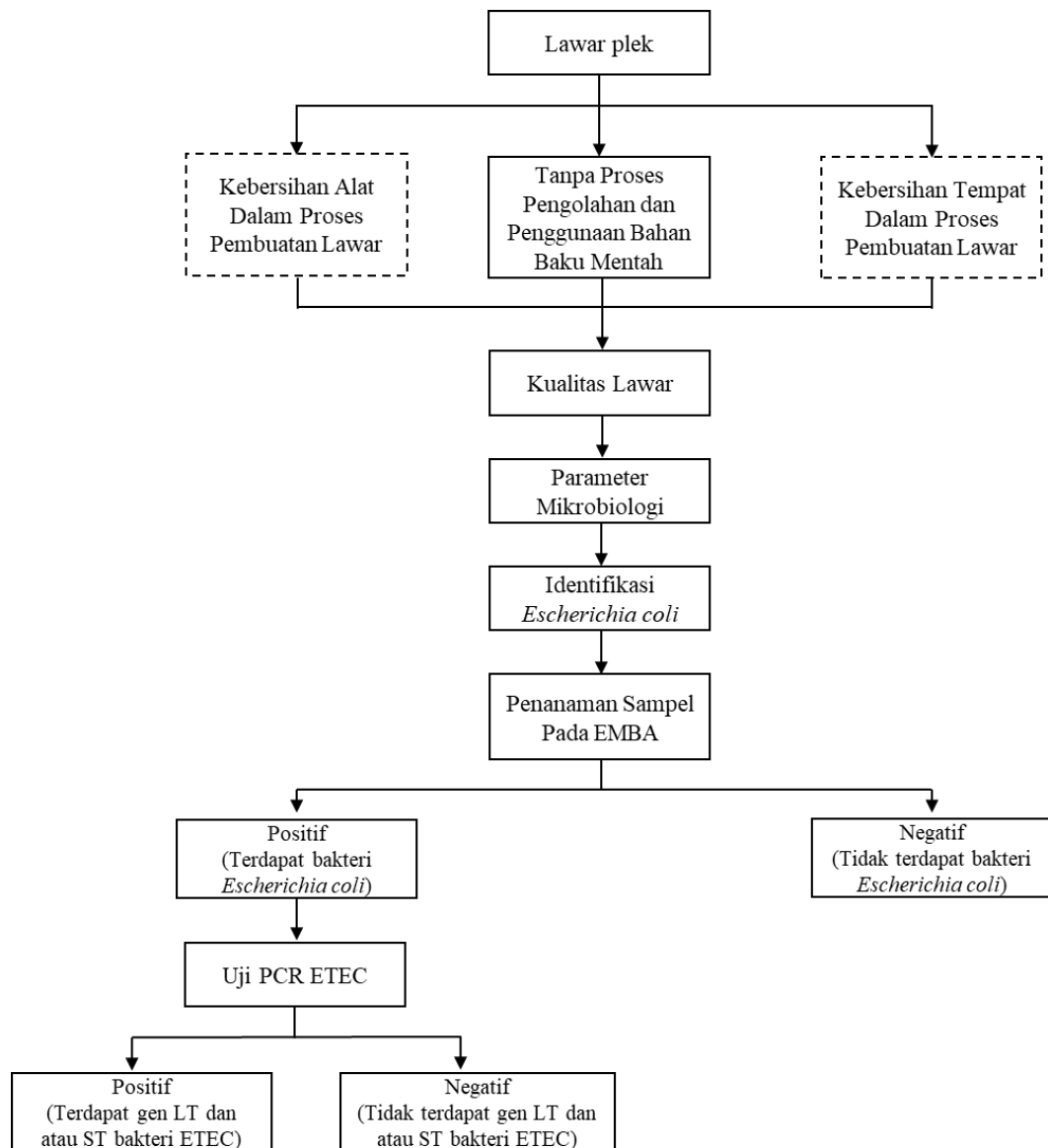


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan:

———— : Diteliti

----- : Tidak Diteliti

Berdasarkan kerangka konsep tersebut, dapat diuraikan bahwa kualitas dari makanan lawar plek dipengaruhi oleh kebersihan alat dalam proses pembuatan, proses pengolahan tanpa proses pemasakan dan penggunaan bahan baku mentah, serta kebersihan tempat dalam proses pengolahan. Untuk menilai kualitas makanan lawar plek dapat menggunakan parameter mikrobiologi salah satunya dengan melakukan identifikasi bakteri *Escherichia coli*. Identifikasi dapat dilakukan dengan menanam sampel pada media EMBA. Untuk mengetahui keberadaan gen *Enterotoxigenic Escherichia coli* (ETEC) dapat dilakukan dengan uji PCR pada koloni yang tumbuh pada media EMBA.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah keberadaan gen bakteri *Enterotoxigenic Escherichia coli* (ETEC) pada sampel makanan lawar plek di Desa Ketewel, Gianyar.

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Data
1	2	3	4	5
1	Lawar plek	Lawar plek adalah lawar yang dibuat dengan menggunakan daging mentah dan dicampur dengan bumbu rempah tanpa proses pemasakan	Observasi	Nominal

1	2	3	4	5
2	Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	Bakteri <i>Escherichia coli</i> merupakan bakteri <i>Gram-negative</i> , berbentuk batang, bersifat fakultatif anaerobik, dapat tumbuh pada media selektif EMBA dengan warna koloni hijau metalik	Penanaman pada media EMBA	Nominal a. Terdapat terduga koloni bakteri <i>Escherichia coli</i> b. Tidak terdapat koloni bakteri <i>Escherichia coli</i>
3	Identifikasi <i>Enterotoxigenic Escherichia coli</i> (ETEC)	<i>Enterotoxigenic Escherichia coli</i> (ETEC) merupakan bakteri <i>Escherichia coli</i> yang memiliki gen virulensi ST dan atau LH	PCR	Nominal a. Positif (Terdapat gen virulensi ETEC) b. Negatif (Tidak terdapat gen virulensi ETEC)