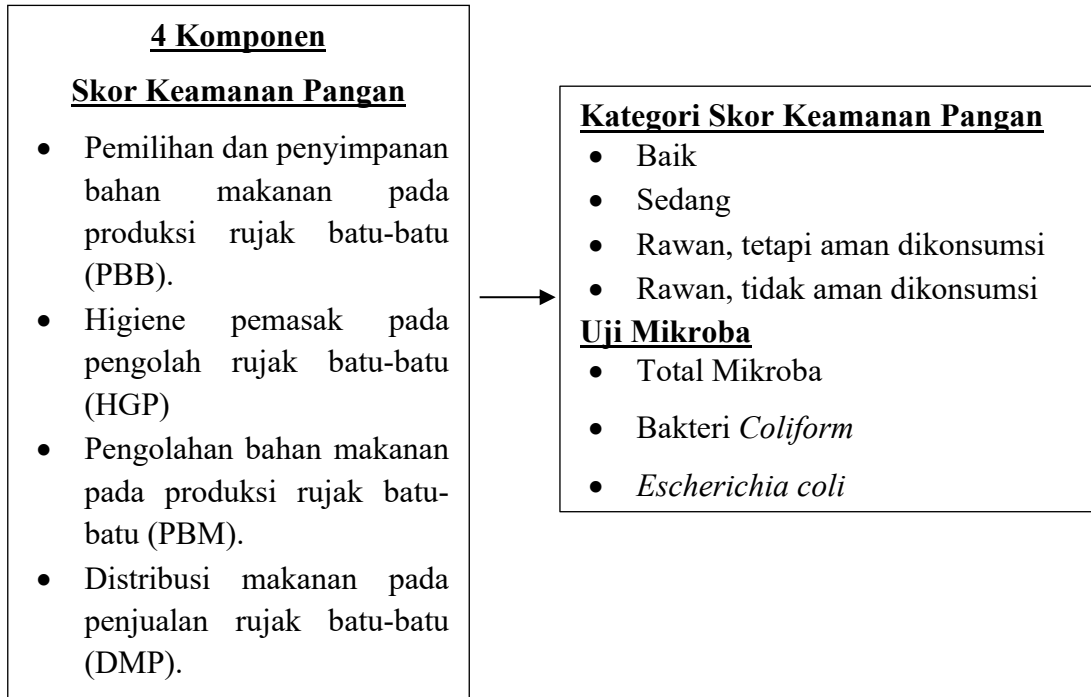


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan : yang digaris bawahi yang diteliti

Penjelasan :

Cemaran total mikroba dan *Escherichia coli* adalah indikator yang dapat mempengaruhi keamanan pangan. Kehadiran mikroba pada 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 Rujak Batu-Batu yang dinilai dengan pengujian cemarana bakteri *Escherichia coli* dan total mikroba.

2. Definisi Operasional

Definisi operasional dapat dilihat pada tabel 3.

C. Hipotesis

Adanya hubungan skor keamanan pangan terhadap jumlah total mikroba dan cemaran bakteri *Escherichia coli* pada Rujak Batu-Batu.

Tabel 3
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Mikroba			
Skor Keamanan Pangan Rujak Batu-Batu	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.	Ordinal
Cemaran Total Mikroba	Tingkat keamanan pangan yang dinilai berdasarkan jumlah total mikroba dalam Rujak Batu-Batu dengan satuan hasil <i>total plate count</i> (CFU/g).	Uji TPC (<i>Total Plate Count</i>).	Ordinal
Cemaran Bakteri <i>Coliform</i>	Mengidentifikasi bakteri <i>coliform</i> yang ditemukan pada sampel Rujak Batu-Batu 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 Rujak Batu-Batu dengan hasil pengujian positif atau negatif.	<i>Eosin Methylene Blue Agar</i> (EMBA)	Ordinal