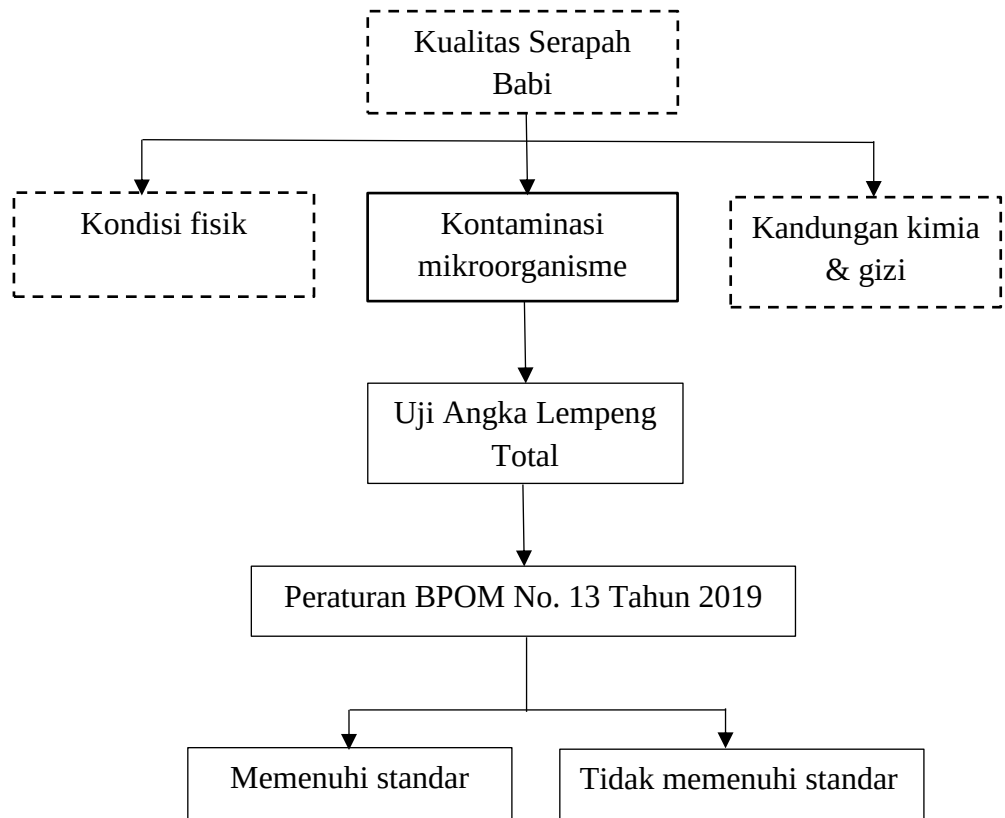


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

Keterangan:

= diteliti

= tidak diteliti

Keterangan kerangka konsep :

Berdasarkan kerangka konsep di atas, dapat dijelaskan bahwa kualitas serapah babi dapat ditinjau dari berbagai aspek yaitu kondisi fisik, kontaminasi mikroorganisme, dan kandungan kimia & gizinya. Dalam penelitian ini, dilakukan pemeriksaan mikroorganisme pada serapah babi yang dijual di Desa

Sukawati dengan menggunakan metode angka lempeng total. Pemeriksaan angka lempeng total merupakan metode untuk menghitung jumlah bakteri dari sebuah sampel. Setelah hasil pemeriksaan diperoleh, kemudian dibandingkan dengan standar sehingga serapah babi yang dijual di Desa Sukawati dapat dikelompokkan dalam kategori memenuhi standar atau tidak memenuhi standar.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

Variabel penelitian merupakan suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang memiliki variasi tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Variabel penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitas bakteriologi makanan serapah babi yang diukur dengan metode Angka Lempeng Total (ALT).

2. Definisi operasional

Tabel 1
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	2	3	4
Serapah Babi	Olahan daging babi (jeroan babi) yang direbus kemudian dipanggang dan disajikan dengan campuran bumbu rempah (<i>kalas</i>), serta darah babi.	Observasional	Nominal

1	2	3	4
Kualitas Bakteriologis Makanan	Kualitas makanan yang dilihat atau dinilai dari jumlah mikroba yang terdapat di dalamnya. Hasil perhitungan dikategorikan menurut BPOM (2019). 1. Memenuhi syarat ($\leq 10^6$ CFU/g) 2. Tidak memenuhi syarat ($> 10^6$ CFU/g).	Pengukuran mikroba dilakukan menggunakan metode perhitungan angka lempeng total (ALT).	Nominal