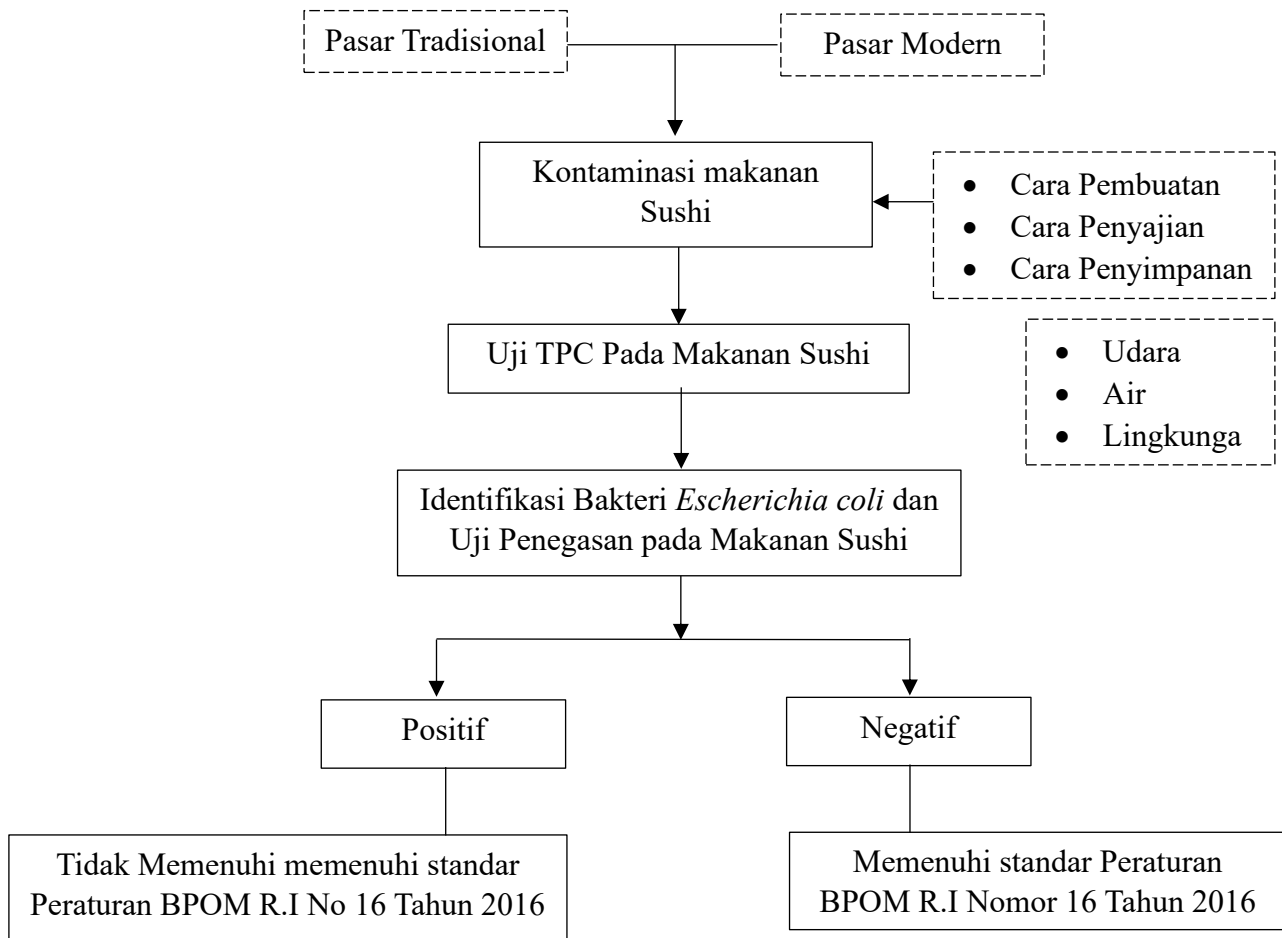


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep pada penelitian ini adalah sebagai berikut :



Keterangan :

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

Gambar 2. Kerangka Konsep

Penjelasan :

Berdasarkan kerangka konsep di atas, sushi merupakan makanan tradisional khas Jepang yang terdiri dari nasi yang dibentuk dengan tambahan lauk seperti daging, makanan laut, dan sayuran. Terdapat beberapa faktor yang bisa mempengaruhi kualitas sushi jika dilihat secara bakteriologi yaitu : kebersihan dagangan, sanitasi lingkungan, penjamah makanan, dan cara penyimpanan makanan. Tujuan dari identifikasi bakteri yaitu untuk mengidentifikasi ada atau tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada makanan sushi.

B. Variabel dan Devinisi Variabel**1. Variabel penelitian**

Variabel penelitian menurut (Sugiyono 2014) merupakan suatu nilai dari suatu objek atau kegiatan yang memiliki variasi tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk diteliti, dipelajari, serta dicari hasilnya, dan kemudian ditarik kesimpulannya. Variabel penelitian dalam penelitian ini adalah identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan sushi di pasar tradisional dan modern.

a. Variabel bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah cara penyimpanan makanan sushi yang dijual di pasar tradisional dan modern.

b. Variabel terikat

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah perbedaan nilai hasil uji TPC dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan sushi.

2. Definisi operasional

Tabel 1.
Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1	2	3	4
Kelompok Pasar	1. Pasar Tradisional : Pasar tradisional adalah pasar yang dikelola oleh aparat desa adat setempat dan biasanya menjual bahan makanan seperti daging, ikan, dan sayuran seringkali dipajang tanpa pendingin atau perlindungan yang kurang memadai. 2. Pasar Modern : Pasar Modern adalah pasar yang dikelola oleh pihak swasta dan biasanya memiliki sistem pengelolaan yang lebih baik ketimbang pasar tradisional. Serta pada pasar modern terdapat lemari pendingin dan tempat penyimpanan yang lebih baik untuk bahan makanan, yang membantu menjaga kesegaran dan mencegah terkontaminasi.	Observasi	Nominal

1	2	3	4
Uji TPC (<i>Total Plate Count</i>)	Merupakan penghitungan jumlah total mikroorganisme (seperti bakteri) yang ada dalam suatu sampel. TPC digunakan secara luas dalam mikrobiologi pangan, lingkungan, dan klinis untuk mengevaluasi tingkat kebersihan dan kualitas produk atau bahan. Hasil pemeriksaan yang diuji tidak boleh melebihi 1×10^3 (ISO 7388 : 2009).	metode total inokulasi sampel pada media agar, kemudian dilakukan uji TPC	Rasio

Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	Merupakan bakteri gram negatif yang berbentuk basil, tidak membentuk spora, dapat memfermentasi glukosa, laktosa, dan sukrosa, serta menghasilkan asam dan gas. Pada media MCA, keberadaan <i>Escherichia coli</i> ditunjukkan dengan koloni berwarna merah bata. Dan pada uji penegasan dilakukan dengan menggunakan media TSIA, positif bila terdapat perubahan warna pada media dari warna merah menjadi warna kuning.	Pemeriksaan Kultur Agar pada media mac-conky agar (MCA) dan Uji Penegasan menggunakan media TSIA.	Nominal
---	---	---	---------

C. Hipotesis

1. Terdapat perbedaan nilai Total Plate Count (TPC) pada Sushi yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern
2. Tidak terdapat perbedaan nilai Total Plate Count (TPC) pada Sushi yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern
3. Terdapat kandungan bakteri *Escherichia coli* pada sushi yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern