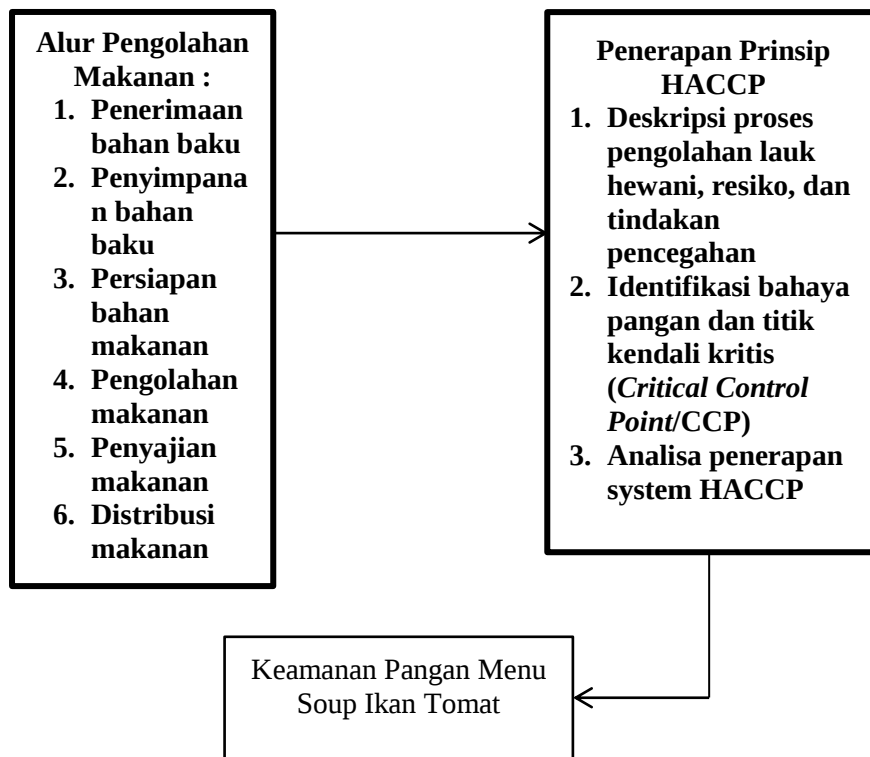


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 4: Kerangka Konsep

Keterangan :

= Variabel yang diteliti

= Variabel yang tidak diteliti

Penjelasan :

Kerangka konsep penelitian ini berfokus pada analisis keamanan pangan produk Sup Ikan Tomat melalui implementasi sistem HACCP. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah Tahap Pengolahan Sup Ikan Tomat, yang terdiri dari tahap penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian dan pendistribusian. Setiap tahapan ini

memiliki karakteristik proses dan lingkungan yang berbeda, sehingga berpotensi menimbulkan bahaya kontaminasi yang berbeda pula (baik biologi, kimia, maupun fisik). Variasi potensi bahaya pada tiap tahap pengolahan tersebut akan memengaruhi Variabel Terikat, yaitu Rencana HACCP (HACCP Plan). Variabel terikat ini diukur dan disusun menggunakan instrumen 7 prinsip HACCP (mulai dari analisis bahaya hingga dokumentasi dan pencatatan). Melalui hubungan ini, setiap tahap pengolahan akan diuji untuk menentukan apakah tahap tersebut berstatus Titik Kendali Kritis (CCP) atau bukan, sehingga pada akhirnya menghasilkan sebuah dokumen matriks pengendalian mutu yang menjamin produk Sup Ikan Tomat aman untuk dikonsumsi."

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

Variabel Bebas (X) : Penerapan Sistem HACCP

Variabel terikat (Y) : Pengolahan Soup Ikan Tomat

2. Definisi Operasional

Table 2: Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Indikator	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala
Penerapan sistem HACCP	Pelaksanaan tujuh prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam pengolahan menu soup ikan dengan tomat di Instalasi Gizi RSUD Ruteng, meliputi analisis bahaya, penentuan CCP, batas kritis, pemantauan, tindakan koreksi, verifikasi, dan dokumentasi.	Dokumen analisis logis yang berisi : Bahaya teridentifikasi (B,F,K), Analisa resiko bahaya, Titik kendali kritis (CCP), Batas kritis, Metode pemantauan, Tindakan koreksi, Rencana verifikasi, Dokumentasi dan pencatatan Tahap pengolahan soup ikan tomat	Analisis data hasil observasi kedalam lembar kerja matriks HACCP	Bundel instrumen tabel HACCP (tabel analisis bahaya s/d tabel matriks rencana HACCP)	Nominal
Tahap pengolahan soup ikan tomat	Seluruh rangkaian proses fisik dan termal dalam mengolah bahan baku menjadi soup ikan tomat siap konsumsi oleh pasien di instalasi gizi RSUD Ruteng	- Penerimaan bahan baku - Penyimpanan bahan baku - Persiapan bahan baku - Pengolahan bahan baku - Penyajian makanan - Pendistribusian makanan	Observasi langsung	Pedoman observasi alur proses	Nominal (kategorikal berdasarkan alur proses)