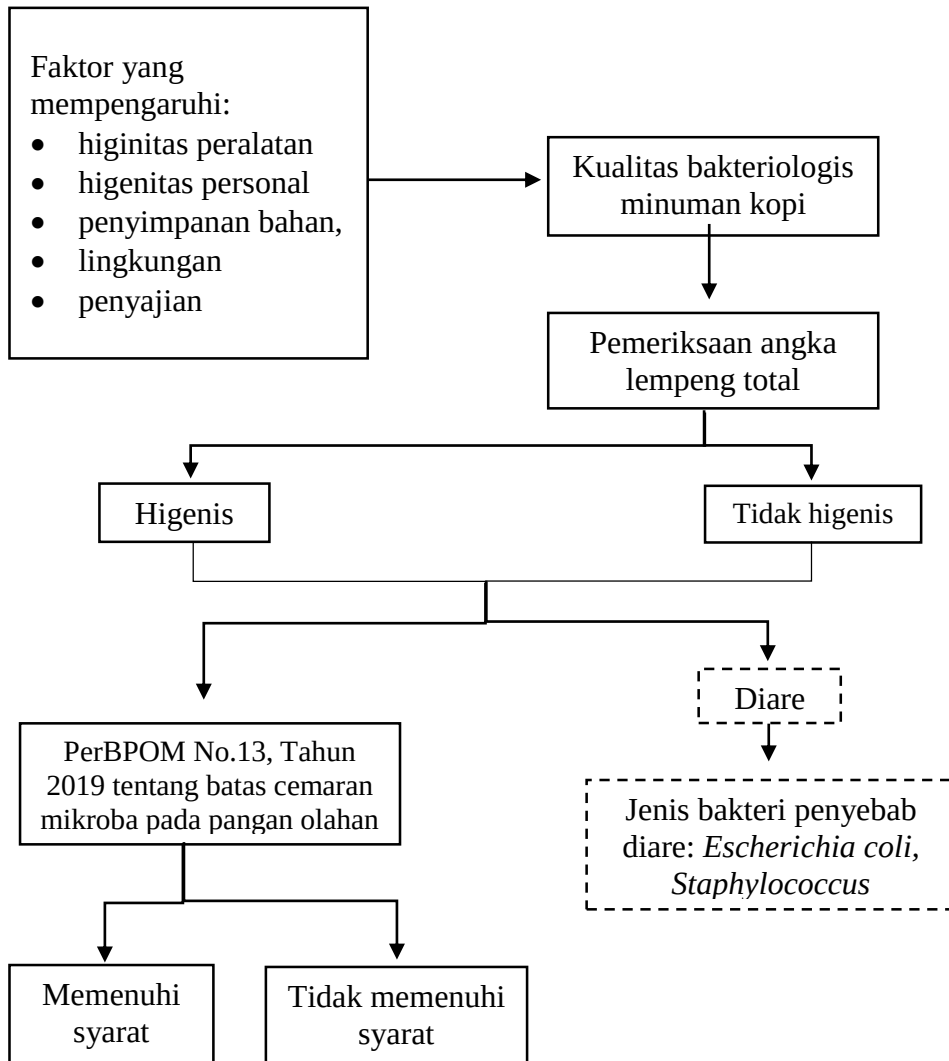


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



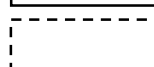
Gambar 1 Kerangka Konsep

Deskripsi kerangka konsep:

Keterangan : Variabel yang diteliti



Variabel yang tidak diteliti



Kerangka konsep ini berhubungan antara faktor higiene dan sanitasi dengan kualitas bakteriologis minuman kopi. Faktor-faktor yang diduga memengaruhi kualitas bakteriologis tersebut meliputi higienitas peralatan, higienitas personal penjamah, kualitas air yang digunakan, cara penyimpanan bahan, kondisi lingkungan, serta proses penyajian minuman kopi. Faktor-faktor tersebut berperan sebagai variabel yang dapat menentukan tingkat kontaminasi mikroba pada produk minuman kopi yang dikonsumsi masyarakat.

Kualitas bakteriologis minuman kopi selanjutnya dinilai melalui pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) sebagai indikator cemaran mikroba. Hasil pemeriksaan ALT digunakan untuk mengelompokkan kondisi minuman kopi ke dalam dua kategori, yaitu higienis dan tidak higienis. Minuman kopi dikategorikan higienis apabila jumlah cemaran mikroba berada dalam batas aman, sedangkan dikategorikan tidak higienis apabila melebihi batas yang ditetapkan.

Penilaian kelayakan hasil pemeriksaan ALT mengacu pada Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 13 Tahun 2019 tentang batas maksimum cemaran mikroba pada pangan olahan. Apabila hasil pemeriksaan ALT memenuhi batas yang ditetapkan oleh peraturan tersebut, maka minuman kopi dinyatakan memenuhi syarat dan aman untuk dikonsumsi. Sebaliknya, apabila hasil ALT melebihi batas yang diperkenankan, maka minuman kopi dinyatakan tidak memenuhi syarat.

Minuman kopi yang tidak memenuhi syarat secara bakteriologis berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan, salah satunya adalah diare. Kondisi ini dapat disebabkan oleh adanya cemaran bakteri patogen, seperti *Escherichia coli* dan *Staphylococcus*, yang umumnya berkaitan dengan praktik higiene dan sanitasi yang

tidak baik selama proses pengolahan dan penyajian. Dengan demikian, kerangka konsep ini menegaskan bahwa penerapan higiene dan sanitasi yang baik sangat berpengaruh terhadap keamanan dan mutu bakteriologis minuman kopi.

B. Variabel Dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

Variabel penelitian merupakan segala bentuk atribut, karakteristik, atau nilai yang dimiliki oleh individu, objek, atau kegiatan yang menunjukkan variasi tertentu. Variabel ini ditentukan oleh peneliti sebagai fokus kajian untuk dianalisis, guna memperoleh pemahaman yang lebih mendalam serta menarik kesimpulan berdasarkan hasil penelitian tersebut (Sugiyono, 2013). Dalam penelitian ini, variabel yang digunakan adalah angka lempeng total (ALT)

2. Definisi operasional variabel

Definisi operasional merupakan penjelasan suatu konsep berdasarkan pada karakteristik atau sifat-sifatnya yang dapat diamati secara langsung (Syahza, 2021). Uraian mengenai definisi operasional masing-masing variabel dalam penelitian ini disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	2	3	4
Angka Lempeng Total (TPC/ALT)	Jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada media PCA setelah dilakukan inkubasi selama 30°C selama 72 jam. Dinyatakan dalam koloni/ML	Pengenceran sampel, <i>pour plate</i> PCA, inkubasi, perhitungan koloni bakteri koloni/mL	Ordinal
Tingkat Kebersihan Pedagang	Kondisi kebersihan pedagang dalam mengelola dan menyajikan minuman kopi yang	Obervasi langsung menggunakan lembar cheklist kebersihan pedagang	Nominal/Ordinal

meliputi kebersihan peralatan yang digunakan.	berdasarkan indikator yang telah ditetapkan. Setiap item yang memenuhi kriteria diberi skor 1 dan yang tidak memenuhi tidak diberikan skor atau 0
---	---