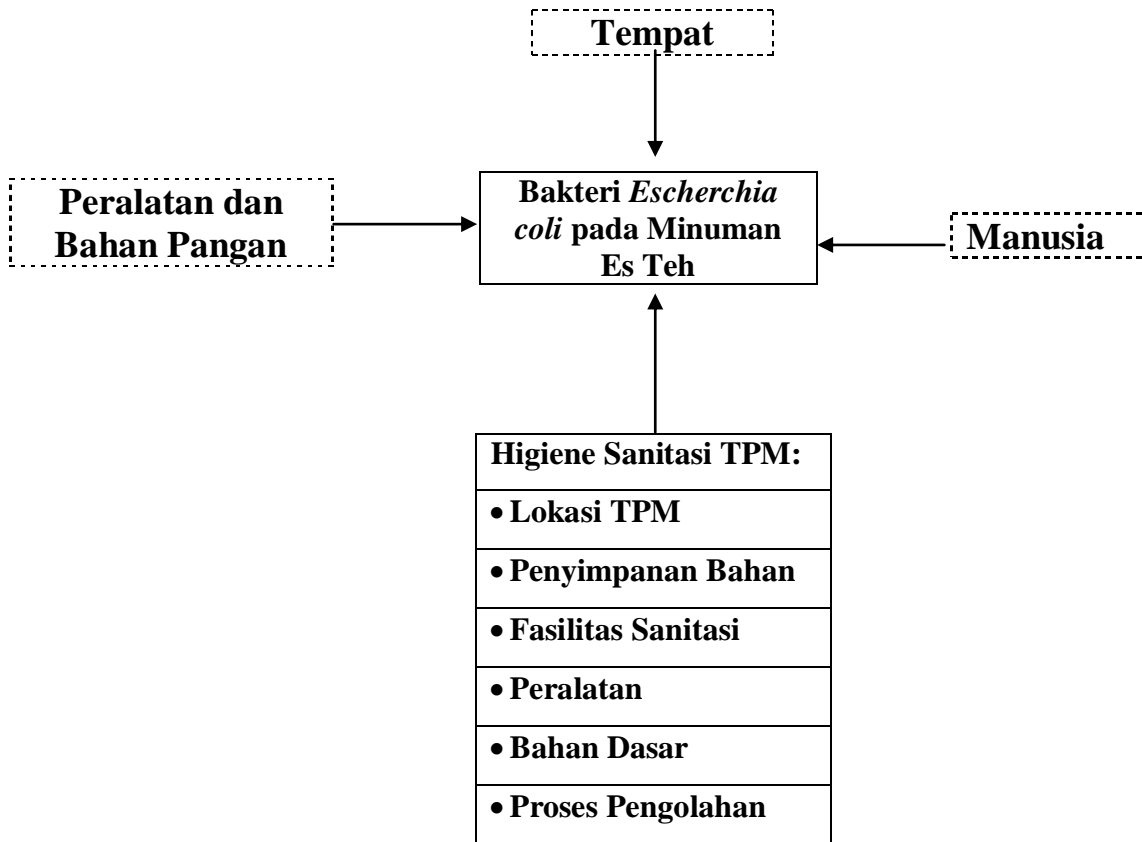


BAB III
KERANGKA KONSEP



Keterangan:

: Diteliti

: Tidak diteliti

Keberadaan Bakteri *Escherchia coli* pada minuman es teh di Pasar Asoka Denpasar dipengaruhi oleh faktor kontaminasi yang dapat berasal dari tempat, orang, bahan pangan dan peralatan, serta faktor dari higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan yang kurang baik.

Higiene sanitasi makanan dan minuman yang baik yaitu meliputi lokasi TPM jarak dari TPS/TPA serta jarak dari jalan raya. Fasilitas sanitasi yang baik yaitu adanya sarana pembuangan sampah, sarana air bersih dan sarana pembuangan air limbah. Kebersihan peralatan, Proses pengolahan makanan yang meliputi penggunaan celemek oleh penjamah makanan, perilaku pejamah makanan dalam mencuci tangan dan perilaku penjamah makanan dalam mengambil es batu. Bahan dasar yang baik serta penyimpanan bahan makanan yang benar. Jenis instrumen yang digunakan untuk pengukur higiene sanitasi TPM yaitu dengan menggunakan kuesioner dengan kategori tidak memenuhi syarat dan memenuhi syarat higiene sanitasi.

Prinsip higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan yang terdiri dari enam item tersebut harus dimiliki oleh setiap penjamah makanan atau pengelola TPM untuk menjaga dan meningkatkan kualitas dari makanan atau minuman yang disediakan untuk konsumen agar nantinya makanan/minuman tersebut diharapkan tidak terkontaminasi virus dan bakteti terutama bakteri *Escherchia coli*.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

a. Variabel bebas

Variabel bebas atau *independent variabel* merupakan variabel sebab yang mempengaruhi timbulnya variabel terikat. Adapun variabel bebas dalam penelitian ini yaitu higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan.

b. Variabel terikat

Variabel terikat atau *dependent variabel* merupakan variabel yang dipengaruhi oleh variabel bebas. Adapun variabel terikat dalam penelitian ini adalah keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada minuman es teh.

2. Definisi operasional

Dalam penelitian ini, peneliti perlu memberikan batasan pengertian yang berkaitan dengan penelitian ini yang berupa definisi operasional yang dapat disajikan pada tabel 1 berikut.

Tabel 1

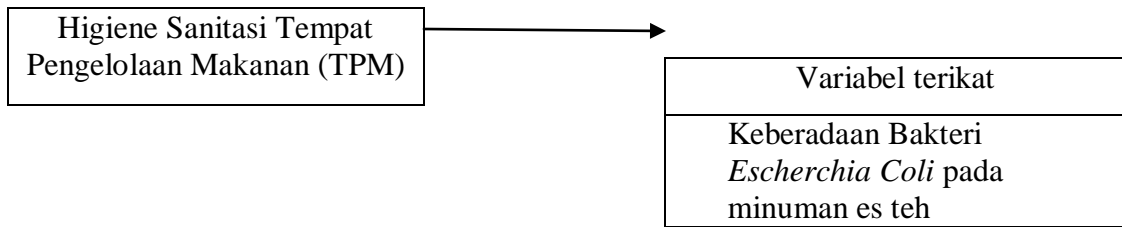
Definisi operasional

No	Variabel	Definisi operasional	Cara pengukuran	Skala
1.	Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)	Keadaan TPM dengan kriteria yang meliputi lokasi, fasilitas atau sarana sanitasi, penyimpanan bahan dasar, peralatan, proses pengolahan serta bahan makanan	Observasi	Nominal Kategori: 0-10: Tidak memenuhi syarat 11-20 Memenuhi syarat
2.	Keberadaan bakteri <i>Escherchia coli</i>	Ada atau tidaknya bakteri <i>Escherchia coli</i> pada minuman es teh di Pasar Asoka	Analisis laboratorium	Nominal Kategori: Positif <i>Escherchia coli</i> >0/ml Negatif <i>Escherchia coli</i> 0/ml

3. Hubungan antar variabel

Pada penelitian ini dilakukan wawancara kepada pedagang di Pasar Asoka terkait dengan higiene sanitasi pengelolaan makanan dan peneliti mengambil sampel untuk dilakukan uji keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada minuman es teh di Pasar Asoka. Adapun hubungan variabel tersebut dapat dilihat pada gambar 2.

Variabel bebas



Gambar 2
Hubungan Antar Variabel

B. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian tersebut yaitu ada hubungan antara higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dengan keberadaan *Escherchia coli* pada minuman es teh di Pasar Asoka.