BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep Bahan Makanan Lawar Penjamah makanan Peralatan Lawar Lawar Lawar makanan Babi Bebek Ayam Tempat Pengolahan Uji Laboratorium Cara Pengolahan Penanaman pada Penanaman pada Media SSA Media PCA Angka Lempeng Total Salmonella Non Salmonella sp. sp. Peraturan BPOM R.I Nomor 16 Tahun 2016 Uji Biokimia Memenuhi Tidak Standar Memenuhi • Salmonella paratyphi A • Salmonella paratyphi B • Salmonella choleraesuis Salmonella thypi Keterangan gambar = diteliti = tidak diteliti

Kualitas lawar secara bakteriologi dipengaruhi oleh beberapa faktor yang meliputi: penjamah makanan, peralatan makan, tempat pengolahan bahan makanan, dan cara pengolahan bahan makanan. Salah satu jenis lawar yang diuji laboratorium adalah lawar babi. Lawar babi dengan berbagai pengenceran ditanam pada media *Plate Count Agar* (PCA) dan media *Salmonella Shigella Agar* (SSA), penanaman sampel pada media *Plate Count Agar* (PCA) digunakan untuk menentukan angka lempeng total sedangkan penanaman sampel pada media *Salmonella Shigella Agar* (SSA) bertujuan untuk mengidentifikasi ada atau tidaknya bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi tersebut. Kemudian dilakukan uji Biokimia untuk mengetahui spesies dari bakteri *Salmonella* yang ditemukan. Hasil pemeriksaan angka lempeng total akan dibandingkan dengan standar angka lempeng total yang telah tercantum pada Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan R.I No. 16 tahun 2016 sehingga diketahui kualitas lawar babi tersebut.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Definisi operasional variabel

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Data		
1	2	3	4		
Lawar Babi	Lawar babi merupakan makanan yang dijual	Observasi	Nominal		
	pada warung lawar babi di wilayah Kecamatan				
	Denpasar Selatan yang terbuat dari campuran				
	daging babi, parutan kelapa, bumbu Bali (basa				
	genep), darah babi, kacang panjang, serta buah				
	nangka. Lawar babi tersebut adalah lawar babi				
	yang baru selesai diolah.				

1	2	3	4	
Angka	Angka lempeng total diperoleh dari menghitung	Metode hitung cawan	Nominal	
Lempeng	jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada media	dengan alat hitung		
Total	Plate Count Agar (PCA) setelah diinkubasi 24	berupa coloni counter.		
	jam pada suhu 37 ⁰ C.	Hasil perhitungan		
		dikategorikan menurut		
		(BPOM, 2016)		
		1.Memenuhi Syarat		
		$(\leq 10^6 \text{ koloni/g})$		
		2.Tidak Memenuhi		
		Syarat (>10 ⁶ koloni/g)		
Bakteri	Bakteri Salmonella sp. merupakan bakteri batang	Uji Biokimia	Nominal	
Salmonella	gram negatif yang akan membentuk koloni			
sp.	dengan black center pada media Salmonella			
	Shigella agar (SSA) dan terjadi perubahan warna			
	media menjadi kuning diantara koloni yang			
	berwarna hitam.			