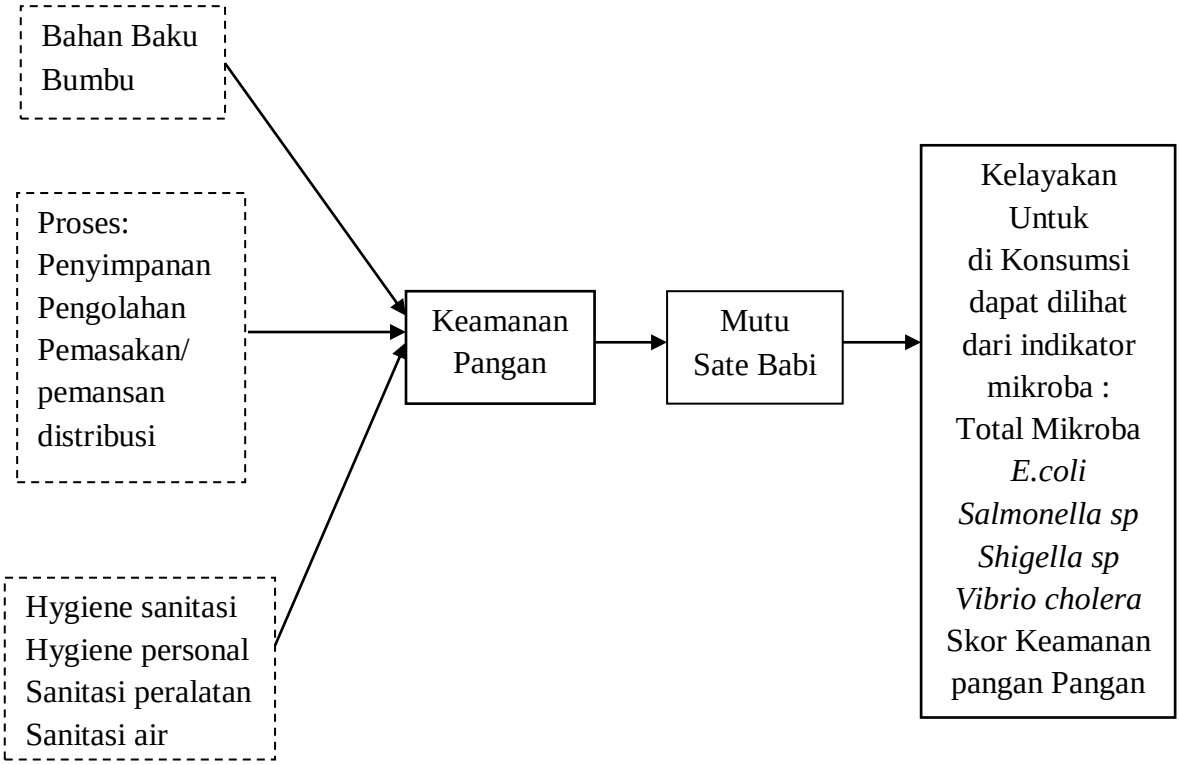
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

: variable yang diteliti

: variable yang tidak diteliti

: alur pikir

Penjelasan :

Bahan baku, proses pengolahan dan hygiene sanitasi dapat mempengaruhi Skor keamanan pangan, jika skor kemanan pangan dikategorikan baik maka akan mempengaruhi mutu sate babi, dan mutu mikroba dapat dijadikan patokan dalam menentukan kelayakan konsumsi untuk sate babi, Apabila produk sate babi terkontaminasi mikroba, maka akan menimbulkan masalah kesehatan bagi yang mengkonsumsi, terutama sate babi yang ada di daerah pariwisata yang dikonsumsi oleh wisatawan asing yang dapat menyebabkan penyakit. Dimana hal tersebut bisa mempengaruhi daya tarik wisatawan terhadap makanan tradisional sehingga mengurangi minat wisatwan untuk menikmati makanan tradisional di bali.

B. Variable dan Defiinisi operasional variable

Variable dependent : Total Mikroba, *coliform* dan *E.coli*

Variable independent : Skor Keamanan Pangan

Tabel 4.

Definis Opersaional Variabel

Variable	Definisi	Cara pengukuran	Hasil Ukur	Skala
Total Mikroba	Jumlah total mikroba ada pada sampel sate babi yang diuji.	Uji TPC	Hasil ukur dapat dinyatakan dengan satuan colony forming unit per gram(CFU/g)	Ratio
E.coli	Jumlah Total *E.coli* pada sampel sate babi yang diuji.	Uji MPN (Most Probably Number)	Hasil ukur dapat dinyatakan dengan satuan angka paling mungkin per gram (APM/g)	Ratio
Coliform	Jumlah *coliform* pada sate babi yang di	Uji MPN (Most Probably Number)	Hasil ukur dapat dinyatakan dengan satuan colony forming	Ratio

	uji.		unit per gram(CFU/g)	
Skor Keamanan pangan	Jumlah total Skor keamanan pangan adalah Nilai skor keamanan pangan di dibagi dengan skor maksimal	Menggunakan Form Skor Keamanan Pangan, Mengobservasi cara penyimpanan, pengolahan, hygiene pemasak dan pendistribusian makanan Menggunakan Form Skor Keamanan Pangan.	Kelayakan Konsumsi suatu makanan yang dapat di kategorikan : Baik : 97,03% Sedang : 93,22-97,02% Rawan tetapi aman dikonsumsi: 62,17-93,31% Rawan tetapi tidak aman dikonsumsi: <62.71%)	Interval