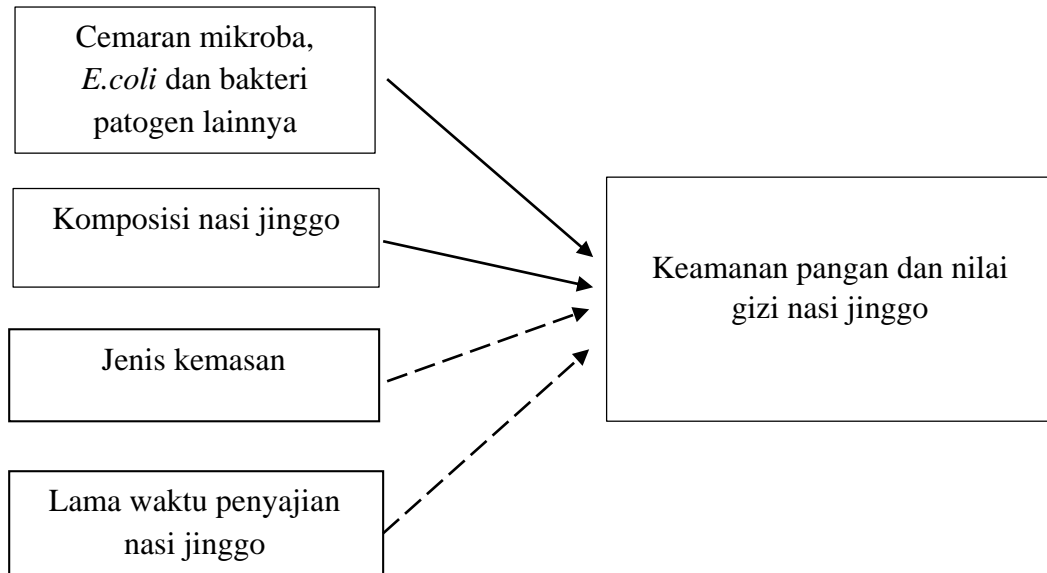


## BAB III

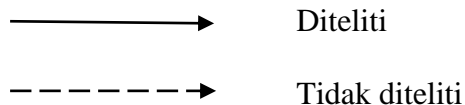
### KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Bagan Keamanan Pangan dan Nilai Gizi Nasi Jinggo

Keterangan :



Keamanan pangan dan nilai gizi nasi jinggo dipengaruhi oleh beberapa hal, yaitu cemaran mikroba, *E. coli* dan bakteri patogen lainnya, komposisi nasi jinggo, serta faktor lain seperti jenis kemasan dan lama waktu penyajian nasi jinggo.

Pada penelitian ini faktor yang akan diteliti yaitu cemaran mikroba, *E. coli* dan bakteri patogen lainnya serta komposisi nasi jinggo. Keamanan pangan dinilai berdasarkan cemaran mikroba, *E. coli* dan bakteri patogen lainnya pada nasi jinggo. Semakin tinggi cemaran mikroba serta bakteri patogen maka nasi jinggo dikatakan semakin tidak aman. Sedangkan nilai gizi akan dipengaruhi oleh komposisi pada

nasi jinggo, yaitu sumber karbohidrat, protein hewani, protein nabati, serta sumber lemak. Porsi dari setiap komposisi nasi jinggo berbeda-beda sehingga menghasilkan nilai gizi yang bervariasi yang nantinya akan berpengaruh terhadap asupan gizi seseorang. Semakin banyak porsi komposisi dari nasi jinggo maka nilai gizinya akan semakin tinggi.

## **B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional**

1. Variabel Penelitian
  - a. Keamanan pangan nasi jinggo
  - b. Nilai gizi nasi jinggo

## 2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1  
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara pengukuran	Alat Pengukuran	Hasil Ukur	Skala Pengukuran
1	Keamanan pangan	Tingkat keamanan yang dinilai berdasarkan jumlah total koloni mikroba, <i>E. coli</i> dan bakteri patogen lainnya dalam satuan CFU/gram yang terdapat pada sampel nasi jinggo	Jumlah total koloni mikroba dilakukan dengan metode kuantitatif dengan uji <i>Total Plate Count</i> (TPC). Sedangkan untuk bakteri <i>E.coli</i> dan bakteri patogen lainnya dilakukan dengan MPN ( <i>Most Probable Number</i> ).	Dengan media agar	Jumlah koloni mikroba, bakteri <i>E.coli</i> dan bakteri patogen lainnya dalam bentuk angka	Rasio
2	Nilai gizi nasi jinggo	Kandungan zat gizi makro yang meliputi kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat pada sampel nasi jinggo	<i>Food weighing</i>	Timbangan digital bahan makanan dengan ketelitian 0,1 gram	Dalam satuan kalori untuk energi, dan gram untuk protein, lemak, serta karbohidrat	Rasio