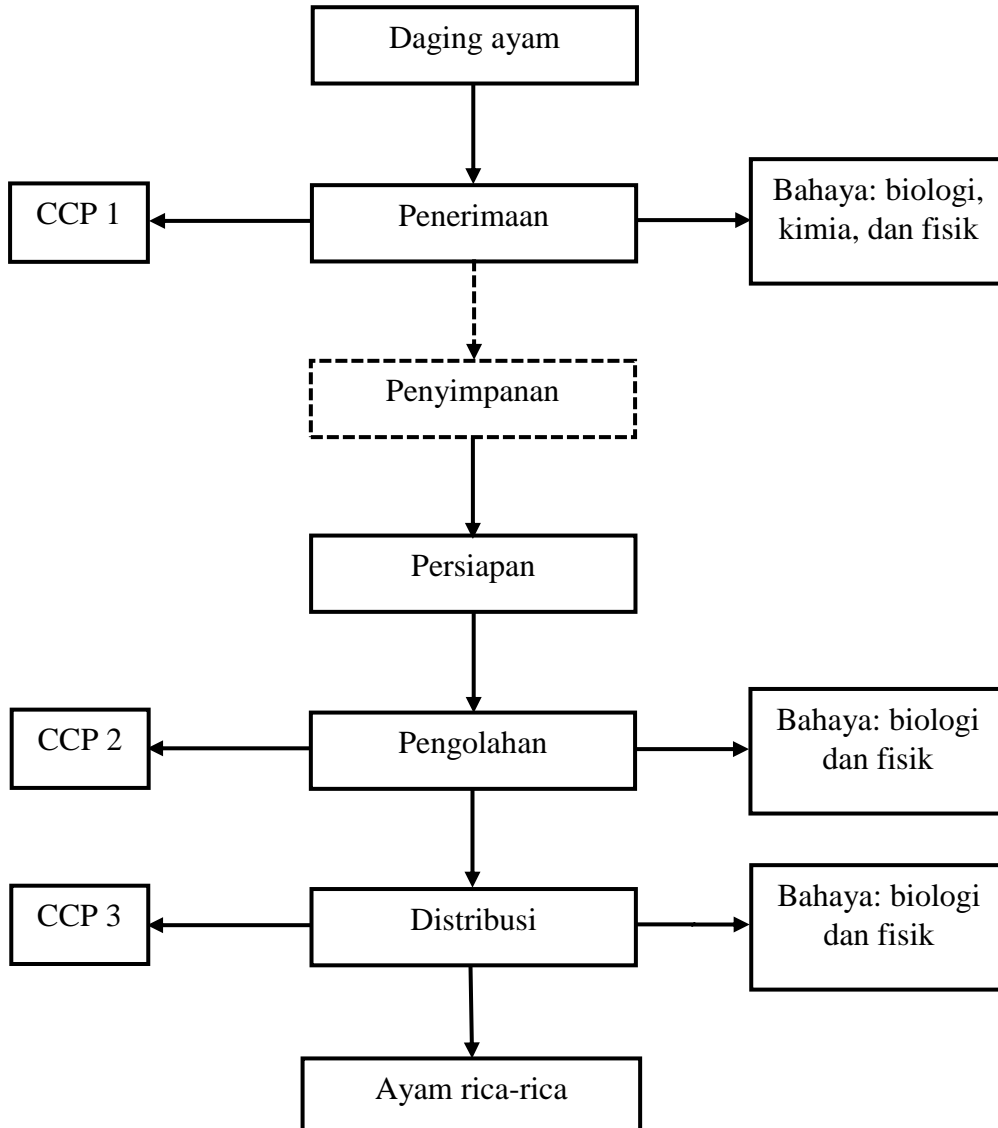


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

Diamati : ———

Tida diamati : - - - - -

Penjelasan:

Proses pembuatan ayam rica-rica mulai dari proses penerimaan kemudian dilakukan persiapan dari daging ayam yang akan digunakan, setelah tahapan persiapan selesai maka dilakukan proses pengolahan dari daging ayam sehingga menjadi produk yaitu ayam rica-rica. Ayam rica-rica yang sudah selesai diolah akan dibawa ke penyajian untuk didistribusikan. Berdasarkan tahapan proses tersebut terdapat tiga titik kendali kritis atau CCP yaitu pada proses penerimaan daging ayam, pada proses pengolahan dan pada proses produksi. Pada proses ini terdapat tahapan atau prosedur yang dapat dikendalikan sehingga bahaya biologi, kimia, dan fisik yang ada pada setiap proses tersebut dapat dicegah atau diturunkan pada tingkat yang dianggap aman.

B. Variabel Dan Definisi operasional

1. Variabel

Variabel terikat dari penelitian ini adalah cemaran mikrobiologi pada setiap tahapan proses olahan ayam rica-rica di BRSUD Tabanan dan variabel bebasnya adalah penerapan HACCP pada pengolahan ayam rica-rica di setiap tahapan prosesnya.

2. Definisi operasional

Definisi operasional adalah suatu batasan yang digunakan untuk membatasi ruang lingkup variabel-variabel yang diamati (Notoatmodjo,2003). Definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 4
Definisi operasional Variabel

No	Variabel	Definisi operasional	Cara pengukuran	Skala pengukuran
1	Cemaran mikrobiologi	Adanya cemaran yang terdapat pada produk yang dapat membahayakan kesehatan.	Uji dengan metode MPN (<i>Most Probable Number</i>) dan TPN (<i>Total Plate Count</i>)	Skala ordinal
2	Penerapan HACCP	suatu hal yang dilakukan untuk menjamin keamanan pangan dari bahaya fisik, kimia, dan biologi.	Pengamatan penerapan HACCP di BRSUD Tabanan dan penerapan HACCP pada ayam rica-rica.	Skala interval