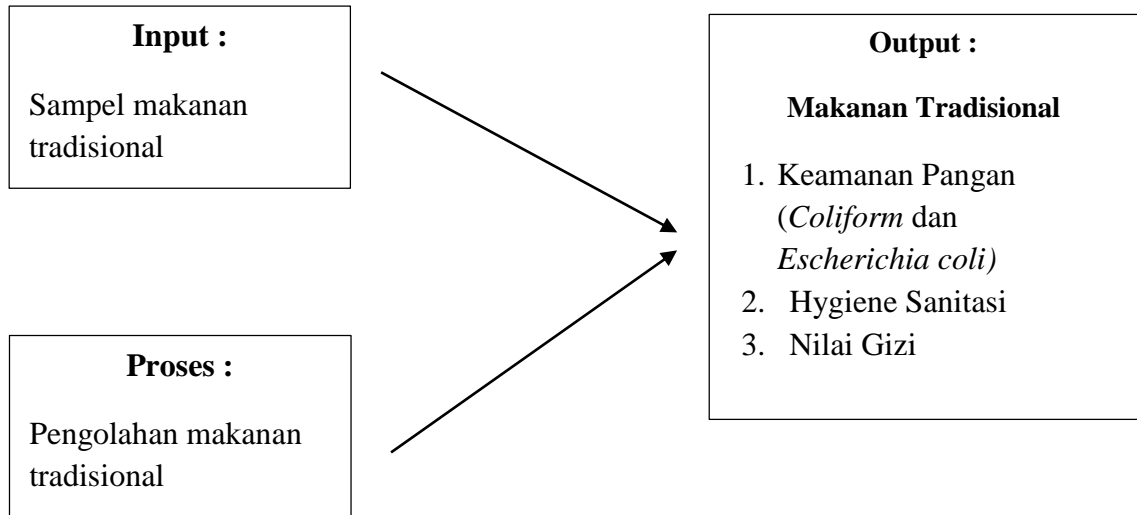


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



→ = Variabel yang diteliti

Penjelasan kerangka konsep

Keamanan Pangan dapat di pengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor kontaminasi dan keracunan. Faktor kontaminasi adalah masuknya zat asing yang tidak di kehendaki atau diinginkan, pada kontaminasi makanan ada empat klompok yaitu mikroba, fisik, kimia dan radioaktif dan pada penelitian ini akan di teliti kontaminasi akibat mikroba yaitu *coliform* dan *Escherichia coli*.

Keamanan pangan sering disebut juga sanitasi pangan, sanitasi pangan merupakan tindakan yang dilakukan untuk mengurangi adanya mikroorganisme patogenik dan toksigenik. Sumber-sumber kontaminasi yang potensial yaitu penjamah makanan, pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan. Untuk mengetahui kebutuhan kita

dalam mengkonsumsi makanan kita juga harus mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada makanan.

B. Variabel Penelitian

1. Variabel bebas (*independent*) dalam penelitian ini adalah Keamanan Pangan (Bakteri *coliform* dan *Escherichia coli*)
2. Variabel terikat (*dependent*) dalam penelitian ini adalah
 - a. Hygiene Sanitasi Makanan Tradisional
 - b. Nilai Gizi Makanan Tradisional

C. Definisi Oprasional

No	Variabel	Definisi Oprasional	Cara ukur	Sekala ukur
1	Keamanan pangan	Keamanan pangan adalah keamanan makanan tradisional dari segi mikrobiologis yang meliputi <i>Coliform</i> dan <i>Escherichia coli</i> . a). Pemeriksaan <i>Escherichia coli</i> adalah pemeriksaan jumlah <i>Escherichia coli</i> dalam makanan tradisional yang merupakan indikator pencemaran dalam makanan tradisional. Memenuhi syarat bakteriologis apabila <i>Escherichia coli</i> dalam makanan tradisional tersebut sesuai	Pemeriksaan Laboratorium dengan metode MPN	Ordinal

		<p>dengan standar BPOM Nomor HK.00.06.1.52.4011.</p> <p>Memenuhi syarat apabila 0 per 100 sampel (negatif), tidak memenuhi syarat apabila > 0 per 100 ml sampel (positif)</p> <p>b). <i>Coliform</i> total menunjukkan bakteri <i>Coliform</i> dalam makanan tradisional yang merupakan indikator pencemaran dalam makanan tradisional.</p> <p>Pengamatan dilakukan dilaboratorium dengan teknik MPN (Most Probability Number). Memenuhi syarat bakteriologis apabila <i>Coliform</i> dalam makanan tradisional tersebut sesuai dan tidak melewati batas maksimum standar BPOM Nomor HK.00.06.1.52.4011.</p>		
2	Hygiene Sanitasi	Hygiene sanitasi adalah pengendalian terhadap pemilihan dan penyimpanan makanan (PPB), Hygiene Pemasak (HGP), Pengolahan bahan makanan (PBM), Distribusi makanan (DPM) yang diukur dengan menggunakan	Observasi dan Wawancara	Ordinal

		Skor keamanan Pangan (SKP) apakah memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat.		
3	Nilai Gizi	Kandungan energi, protein, lemak dan Karbohidrat yang terkandung pada makanan tradisional dan diukur dalam satu porsi makanan yang nantinya akan interprestasikan kedalam aplikasi DKBM.	Timbangan dan aplikasi DKBM	Ordinal
4	Makanan tradisional	Makanan Tradisional yaitu makanan yang khas di Kabupaten Tabanan meliputi, makanan utama, lauk pauk, sayuran, jajanan.	Observasi	Ordinal