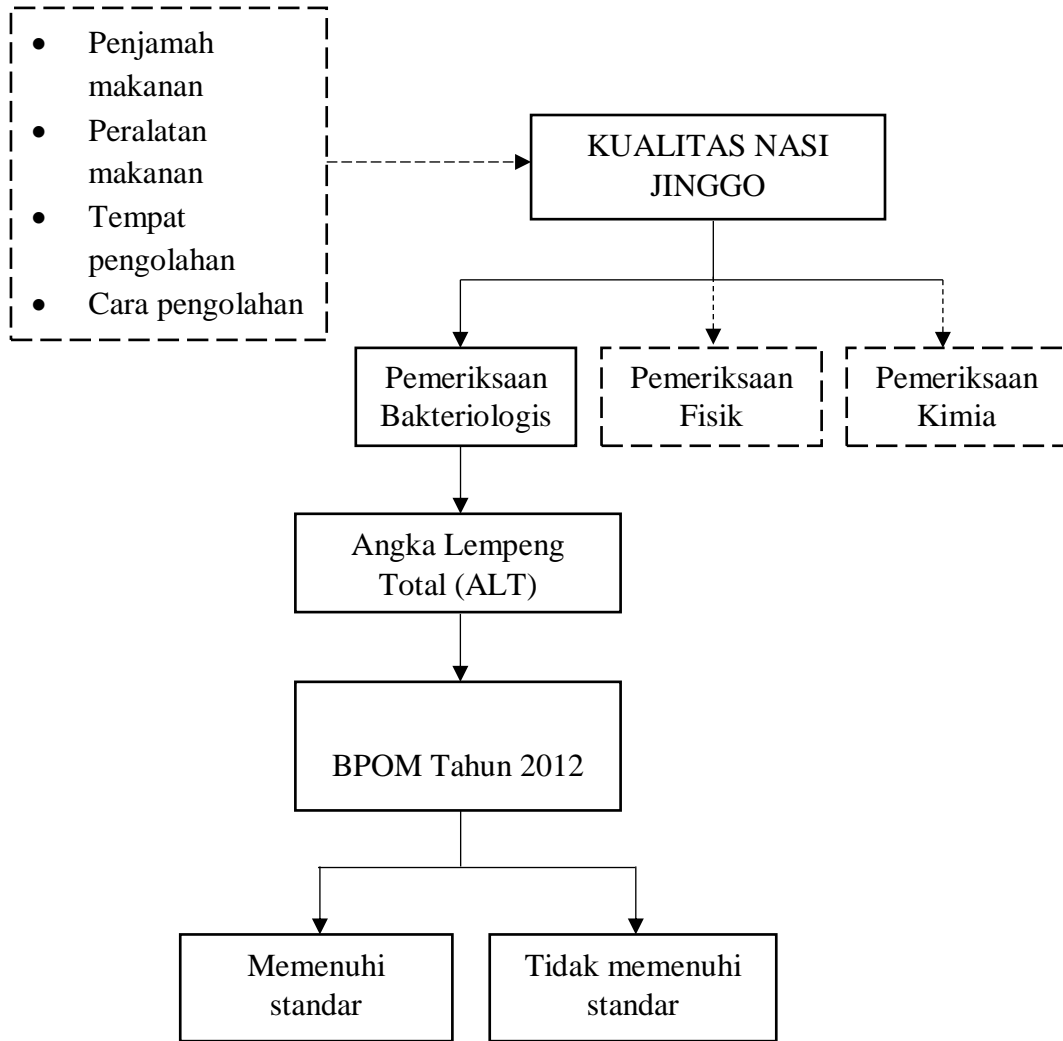


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan:

-----: tidak diteliti

————: diteliti

Kualitas nasi jinggo dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain penjamah makanan, peralatan makanan, tempat pengolahan, dan cara pengolahan. Kualitas nasi jinggo di Denpasar Barat dapat diukur secara bakteriologis, fisika dan kimia. Pemeriksaan laboratorium mengenai kualitas nasi jinggo secara bakteriologi dapat dilakukan dengan menghitung Angka Lempeng Total. Selain itu hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total dapat dibandingkan dengan syarat mutu BPOM tahun 2012 dan dilihat apakah memenuhi syarat atau tidak.

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

### **1. Jenis variabel**

Variabel penelitian merupakan objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2018). Variabel dalam penelitian ini adalah Angka Lempeng Total.

### **2. Definisi operasional**

Tabel 1  
Definisi operasional

<b>Variabel</b>	<b>Definisi</b>	<b>Cara Pengukuran</b>	<b>Skala Data</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Nasi jinggo	Nasi yang berisi lauk-pauk dan dibungkus menggunakan daun pisang kemudian dijual oleh pedagang kaki lima di Denpasar Barat	Observasi	Nominal

1	2	3	4
Angka Lempeng Total	Jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada media <i>Plate Count Agar (PCA)</i> yang telah ditanami sampel dan diinkubasi selama 24 jam pada suhu 37 <sup>0</sup> C.	Metode hitung cawan dengan cara tuang ( <i>pour plate</i> ) dan dihitung menggunakan <i>colony counter</i> . Hasil perhitungan dikategorikan menurut BPOM (2012): 1. Memenuhi Syarat ( $\leq 10^5$ koloni/g) 2. Tidak Memenuhi Syarat ( $> 10^5$ koloni/g)	Nominal