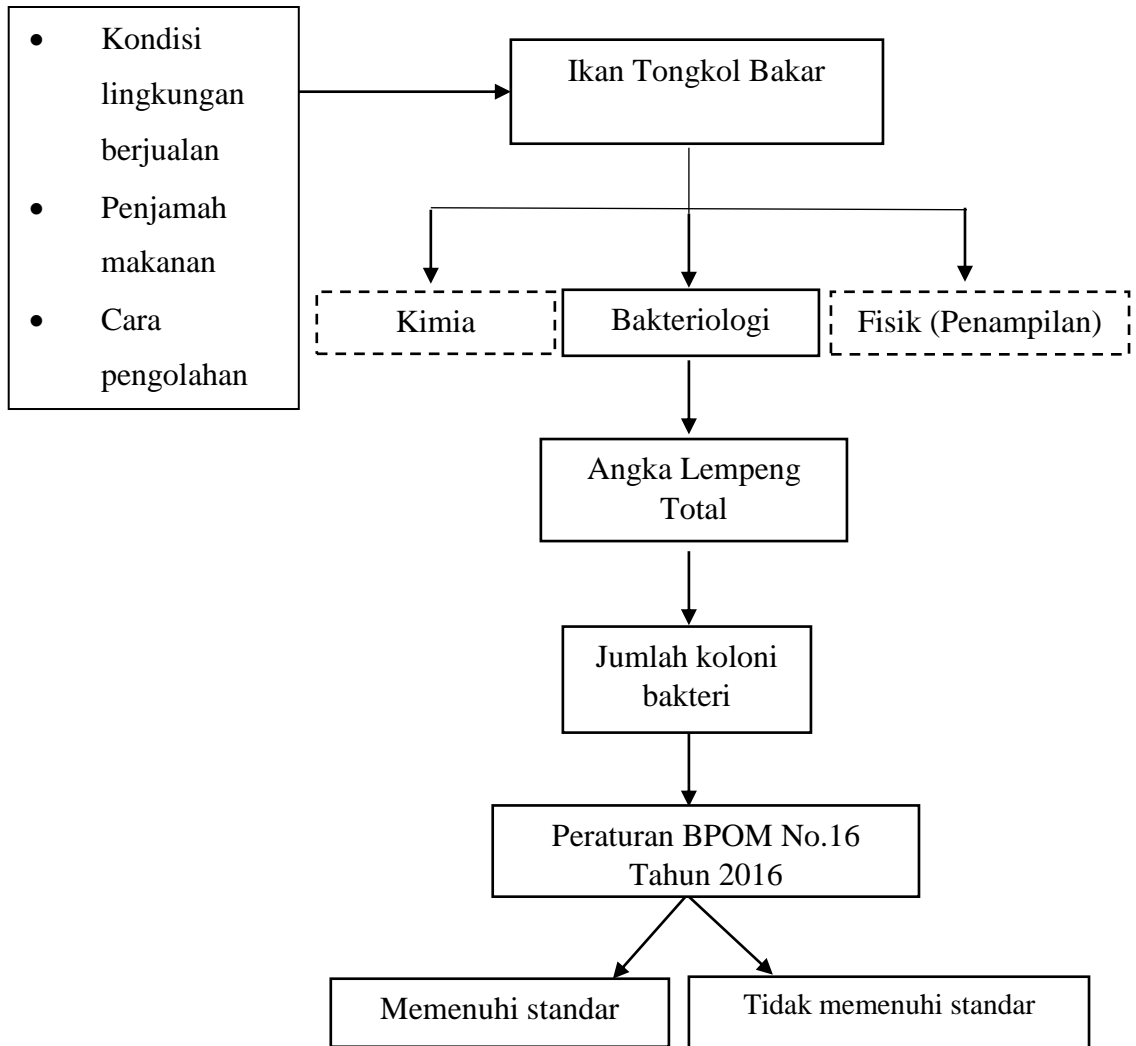


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



Gambar 1 Kerangka Konsep Angka Lempeng Total Pada Ikan Tongkol Bakar Yang Di Jual Diwilayah Pantai Serangan.

Keterangan:

----- : Tidak Diteliti

————— : Diteliti

Ikan tongkol bakar yang dijual pada wilayah Pantai Serangan dapat diukur secara bakteriologi, fisika, dan kimia. Kualitas ikan tongkol bakar secara bakteriologi dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain kondisi lingkungan berjualan, penjamah makanan, dan cara pengolahan makanan. Pemeriksaan laboratorium mengenai ikan tongkol bakar secara bakteriologi dapat dilakukan dengan menghitung angka lempeng total. Jumlah koloni bakteri yang tumbuh dihitung dan dibandingkan dengan Persyaratan Mutu dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 yaitu sebesar  $<10^5$  koloni/g.

## B. Variabel Penelitian

Variabel pada penelitian ini adalah angka lempeng total pada ikan tongkol bakar yang dijual di wilayah Pantai Serangan.

## C. Definisi Operasional

Adapun definisi operasional dalam penelitian ini disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1  
Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala data
1	2	3	4
Ikan Tongkol Bakar	Ikan tongkol bakar adalah hidangan ikan tongkol yang dibakar diatas bara api yang dijual di warung makan di wilayah Pantai Serangan.	Observasi	Nominal

Angka Lempeng Total	Angka yang menunjukkan jumlah koloni bakteri yang terdapat pada ikan tongkol bakar yang dijual di wilayah Pantai Serangan berdasarkan Peraturan BPOM tahun 2016 dengan kriteria memenuhi standar jika ALT <10 <sup>5</sup> , koloni/g.	Pemeriksaan laboratorium angka lempeng total dengan metode tuang.	Nominal
---------------------	--	---	---------

---