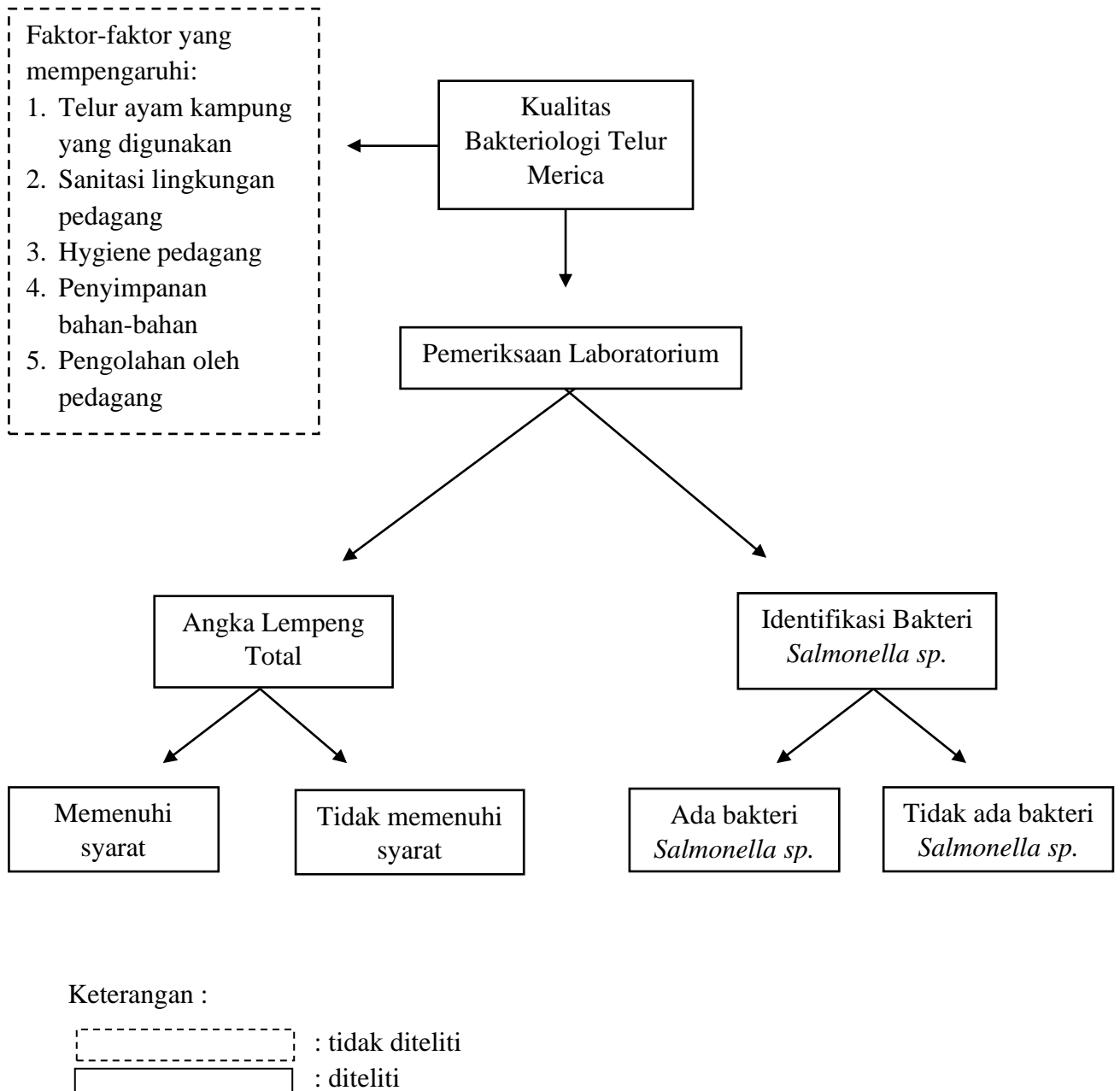


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Angka Lempeng Total dan Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Telur Merica di Pasar Kreneng Kota Denpasar.

Berdasarkan kerangka konsep diatas, kualitas bakteriologi pada telur merica dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya; dapat berasal dari telur ayam kampung yang akan diolah menjadi telur merica, sanitasi lingkungan pedagang, hygiene pedagang, penyimpanan bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat telur merica dan pengolahan telur merica oleh pedagang.

Produk olahan telur harus memenuhi kelayakan dari aspek mikrobiologi. Untuk mengetahui kelayakan tersebut, maka perlu dilakukan pemeriksaan laboratorium yaitu uji angka lempeng total dan identifikasi bakteri pada telur merica. Pada penelitian ini keberadaan bakteri *Salmonella sp.* yang akan diteliti. Identifikasi *Salmonella sp.* dilakukan dengan membiakkan pada media SSA (*Salmonella-Shigella Agar*). Hasil uji angka lempeng total akan dirujuk berdasarkan BPOM R.I. Nomor 16 Tahun 2016. Hasil angka lempeng total pada telur merica dinyatakan memenuhi syarat/tidak memenuhi syarat secara bakteriologi. Sedangkan hasil identifikasi dinyatakan ada *Salmonella sp.* atau tidak ada *Salmonella sp.* pada telur merica.

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, 2011). Variabel dalam penelitian ini yaitu angka lempeng total dan identifikasi bakteri *Salmonella sp.*

2. Definisi operasional variabel

Tabel 1
Definisi Operasional Angka Lempeng Total dan Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Telur Merica di Pasar Kreneng Kota Denpasar

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	2	3	4
Telur merica	Telur merica yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu makanan yang dijual pada pedagang kaki lima di Pasar Kreneng Kota Denpasar yang terbuat dari telur setengah matang, merica dan garam. Telur merica tersebut adalah telur merica yang baru selesai diolah.	Observasi	Nominal
Angka Lempeng Total	Angka lempeng total diperoleh dari menghitung jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada media <i>Plate Count Agar</i> (PCA) setelah diinkubasi selama 24 jam pada suhu 37 ⁰ C.	Pemeriksaan di laboratorium dengan metode Total Plate Count (TPC) dengan alat hitung berupa <i>colony counter</i>	Nominal Kategori: a. Memenuhi syarat : Maks.10 ⁴ b. Tidak memenuhi syarat : >10 ⁴

1	2	3	4
Bakteri <i>Salmonella</i> <i>sp.</i>	Bakteri fakultatif yang mempunyai sifat Gram negatif dengan bentuk batang serta bakteri patogen dalam tubuh manusia. Bakteri <i>Salmonella sp.</i> akan membentuk koloni halus dan berwarna hitam (black jet) pada media SSA. Dan dilanjutkan dengan uji biokimia.	1. Identifikasi koloni 2. Melihat sifat bakteri 3. Perubahan warna media	Nominal Kategori: bakteri <i>Salmonella sp.</i> atau bukan bakteri <i>Salmonella sp.</i>