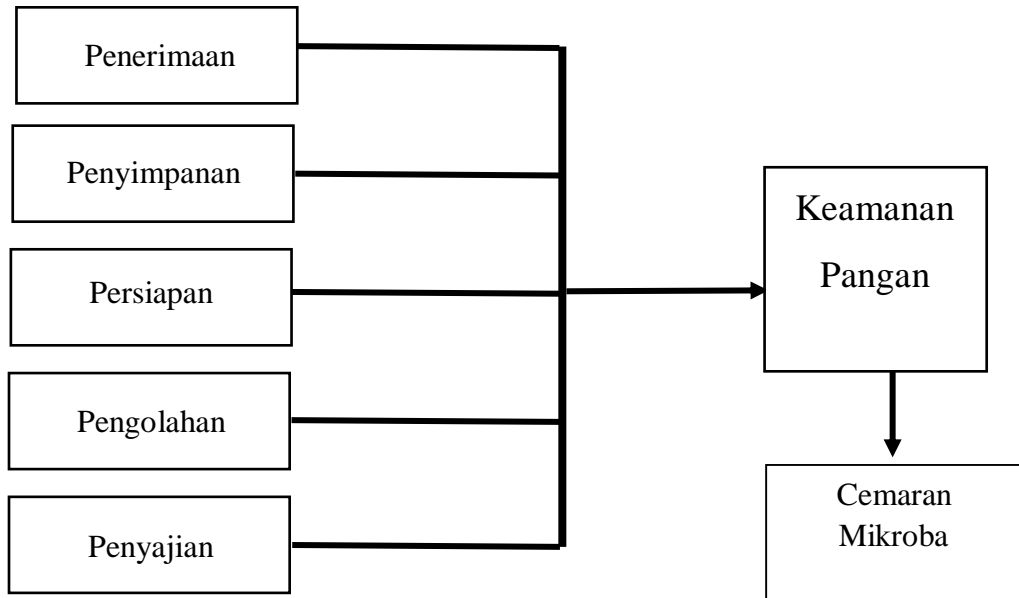


BAB III KERANGKA KOSEP

A. Kerangka konseptual



Gambar.1

Bagan Penerapan HACCP pada setiap proses yang berpengaruh pada kewanaman pangan

Keterangan :

Berdasarkan konsep diatas dapat dilihat bahwa menjaga kewanaman pangan dapat dilakukan dengan menerapkan HACCP pada setiap proses pembuatan pangan. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah suatu pendekatan sistematis dalam sistem pengendalian berfokus pada sistem pencegahan bahaya biologi, kimia, fisik yang diterapkan pada seluruh aspek makanan meliputi semua tahap mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, persiapan bahan baku, proses produksi, distribusi hingga akhirnya penggunaan produk (Cristine 2016). HACCP memiliki 5 tahap dan 7 prinsip, dari

7 prinsip yang diterapkan bisa untuk menjaga keamanan produk. Secara umum tujuan penerapan HACCP adalah untuk menghasilkan produk dengan mutu terbaik dan aman bebas dari bahaya sehingga dapat dijadikan jaminan mutu suatu pangan

B. Variable dan definisi operasional variable

1. Variable penelitian:

a. Variable terikat

Kemaman pangan seafood pada rumah makan

b. Variable bebas

Penerapan 7 prinsip HACCP pada setiap proses

2. Definisi operasional

Tabel 7. Definisi operasional

Variable	Definisi Operasional Variable	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Kemanan Pangan	Hasil dari jumlah total Skor keamanan pangan adalah Nilai skor keamanan pangan di dibagi dengan skor maksimal	Mengobservasi cara penyimpanan, pengolahan, hygiene pemasak dan penyajian makanan Menggunakan Form Skor Keamanan Pangan	Form skor kemanan pangan (SKP)	<ul style="list-style-type: none"> - Baik : 97,03% - Sedang : 93,22-97,02% - Rawan tetapi aman dikonsumsi: 62,17-93,31% - Rawan tetapi tidak aman dikonsumsi: <62.71%) 	Interval
Penerapan Prinsip HACCP pada setiap proses	Penerapan 7 prinsip HACCP pada penerimaan bahan, penyimpanan bahan, persiapan pengolahan, pengolahan bahan, penyajian hasil olahan	Indikator Setelah diterapkan 7 prinsip HACCP pada setiap proses bisa mengetahui apakah setiap proses itu ada cemaran atau tidak dan bisa dilakukan tindakan koreksi	Tabel analisa bahaya <ul style="list-style-type: none"> - Tabel penentuan CCP - Tabel HACCP plan - Thermogun 	<ul style="list-style-type: none"> - Menerapkan HACCP - Tidak Menerapkan HCCP 	Ordinal
Total Mikroba	Jumlah total mikroba ada pada sampel makanan yang sering di pesan pada rumah makan	Melakukan uji <i>TPC (Total Plate Count)</i> untuk menentukan ada tidaknya cemaran bakteri pada makanan	Uji TPC (<i>Total Plate Count</i>)	<ul style="list-style-type: none"> - Ada cemaran bakteri pada produk pangan - Tidak ada cemaran bakteri pada produk pangan 	Ordinal

