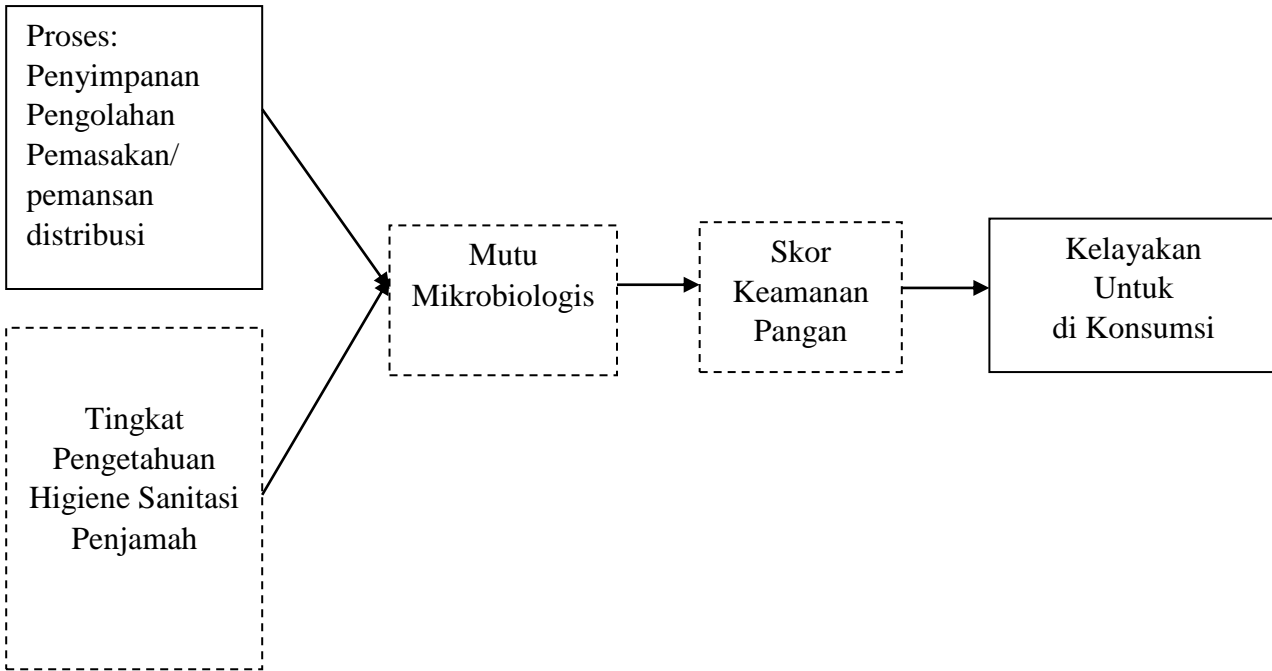


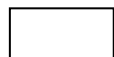
**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



**Gambar 1. Kerangka Konsep**

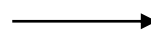
**Keterangan :**



: variable yang tidak diteliti



: variable yang di teliti



: alur pikir

**Penjelasan :**

Proses Pengolahan dan Tingkat Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan dapat mempengaruhi Mutu Mikrobiologi dan Skor Keamanan Pangan tersebut, Skor keamanan pangan dikategorikan baik maka pangan tersebut layak untuk dikonsumsi, dalam hal ini mutu mikroba dapat dijadikan patokan dalam menentukan kelayakan konsumsi untuk Mujair Nyat-

Nyat, Apabila produk Mujair Nyat-Nyat terkontaminasi mikroba, maka akan menimbulkan masalah kesehatan bagi yang mengkonsumsi, terutama Mujair Nyat-Nyat yang ada di daerah pariwisata yang dikonsumsi oleh wisatawan domestic maupun non domestik yang dapat menyebabkan penyakit. Dimana hal tersebut bisa mempengaruhi daya tarik wisatawan terhadap makanan tradisional sehingga mengurangi minat wisatawan untuk menikmati makanan tradisional di Bali khususnya Kintamani.

## B. Variable dan Definisi Operasional Variable

Variabel dependent : Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan, *E.Coli*, dan Bakteri Koliform

Variabel independent : Skor Keamanan Pangan

**Tabel 2**  
**Variable dan Definisi Operasional Variabel**

Variabel	Definisi	Cara pengukuran	Hasil Ukur	Skala
Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	Kemampuan sampel dalam memahami segala informasi yang berhubungan dengan hygiene sanitasi	Wawancara dengan menggunakan kuesioner	Tingkat pengetahuan = $\frac{\text{Jumlah jawaban benar}}{\text{jumlah soal}} \times 100\%$ Kemudian dikategorikan menjadi : a. Baik ( $\geq 76-100\%$ ) b. Cukup ( $60-75\%$ ) c. Kurang ( $< 60\%$ )	Ordinal
<i>E.Coli</i>	Jumlah Total <i>E.coli</i> pada	Uji MPN (Most	Hasil ukur dapat dinyatakan dengan	Ratio

	sampel Mujair Nyat-Nyat yang diuji.	Probably Number)	satuan angka paling mungkin per gram (APM/g)	
Bakteri Koliform	Adanya Bakteri Koliform pada pada sampel Mujair Nyat-Nyat yang diuji.	Uji MPN (Most Probably Number)	Hasil ukur dapat dinyatakan dengan satuan angka paling mungkin per gram (APM/g)	Ratio
Skor Keamanan pangan	Skor keamanan pangan adalah Nilai skor keamanan pangan di dibagi dengan skor maksimal	Menggunakan Formulir Skor Keamanan Pangan	Dengan kategori : Baik : 97,03% Sedang : 93,22-97,02% Rawan tetapi aman dikonsumsi: 62,17-93,31% Rawan tetapi tidak aman dikonsumsi: <62.71%)	Interval

### C. Hipotesis

Ada Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Mujair Nyat-Nyat dengan Keamanan Pangan