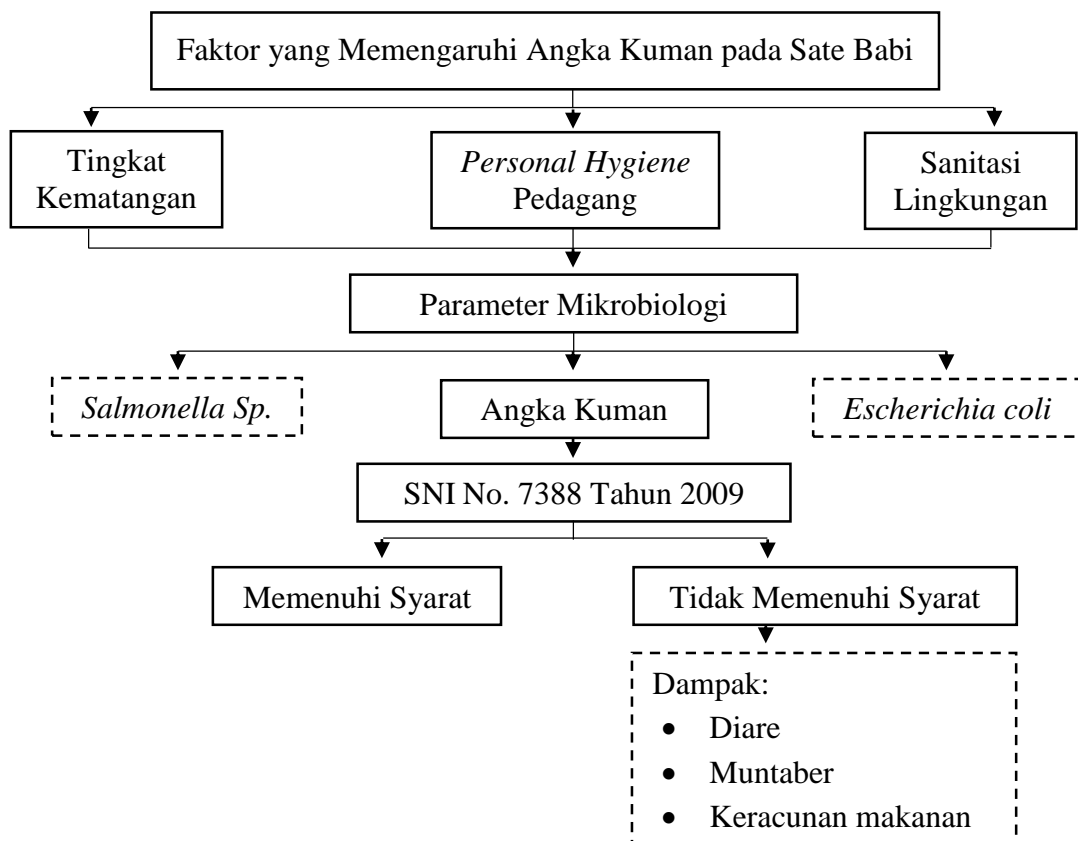


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep merupakan visualisasi hubungan antar berbagai variabel. Setelah membaca berbagai teori yang ada, peneliti menyusun sendiri teorinya yang akan digunakan sebagai landasan untuk penelitiannya. Diagram dalam kerangka konsep harus menunjukkan hubungan antar variabel yang akan diteliti. Kerangka kerja yang baik dapat memberikan informasi yang jelas bagi peneliti untuk memilih desain penelitian (Masturoh dan T, 2018). Adapun kerangka konsep dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1 Kerangka Konsep

Keterangan:

: Diteliti

: Tidak diteliti

Berdasarkan kerangka konsep diatas dapat dijelaskan bahwa faktor yang memengaruhi kualitas dari sate babi yaitu tingkat kematangan, *personal hygiene* pedagang, dan sanitasi lingkungan. Dari faktor tersebut, maka dilakukan pengujian kualitas mikrobiologi pada sate babi. Uji yang dilakukan adalah uji angka kuman, hasil angka kuman kemudian dibandingkan dengan standar SNI No. 7388 Tahun 2009 sehingga diketahui kualitas sate babi apakah memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat angka kuman. Jika jumlah koloni bakteri melebihi syarat yang ditentukan, maka sate babi tidak dapat dikonsumsi karena dapat menyebabkan dampak bagi kesehatan seperti diare, muntaber, hingga keracunan makanan.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Variabel merupakan sesuatu yang menjadi objek pengamatan penelitian, sering disebut sebagai faktor yang berperan dalam penelitian atau gejala yang akan diteliti (Siyoto dan Sodik, 2015). Variabel dalam penelitian ini adalah sate babi, angka kuman, *personal hygiene*, dan sanitasi lingkungan.

2. Definisi operasional

Definisi operasional adalah definisi variabel - variabel yang akan diteliti secara operasional di lapangan. Definisi operasional dibuat untuk memudahkan

pada pelaksanaan pengumpulan data dan pengolahan serta analisis data. Dengan definisi operasional yang tepat maka batasan ruang lingkup penelitian atau pengertian variabel - variabel yang akan diteliti akan lebih fokus (Masturoh dan T, 2018). Adapun definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Sate Babi	Sate babi adalah makanan khas Bali yang dijual di Kecamatan Gianyar dan memiliki bahan dasar yaitu daging babi yang diberikan bumbu kemudian dibakar.	Observasi Wawancara	Nominal
Angka Kuman	Banyaknya koloni bakteri dalam sate babi yang tumbuh pada media Plate Count Agar (PCA) setelah diinkubasi 24 jam pada suhu 37°C. Kategori: 1. Memenuhi Syarat (<10 ⁵ koloni/g) 2. Tidak Memenuhi Syarat (>10 ⁵ koloni/g)	Metode hitung cawan dengan alat hitung berupa <i>coloni counter</i> .	Ordinal
<i>Personal Hygiene</i>	Kebersihan diri dari pedagang sate babi di Kecamatan Gianyar yang dapat memengaruhi kualitas dari sate babi. Kategori: 1. Baik 2. Cukup 3. Kurang	Observasi	Ordinal
Sanitasi Lingkungan	Kebersihan lingkungan pedagang dan peralatan yang digunakan untuk pembuatan sate babi di Kecamatan Gianyar. Kategori: 1. Baik 2. Cukup 3. Kurang	Observasi	Ordinal