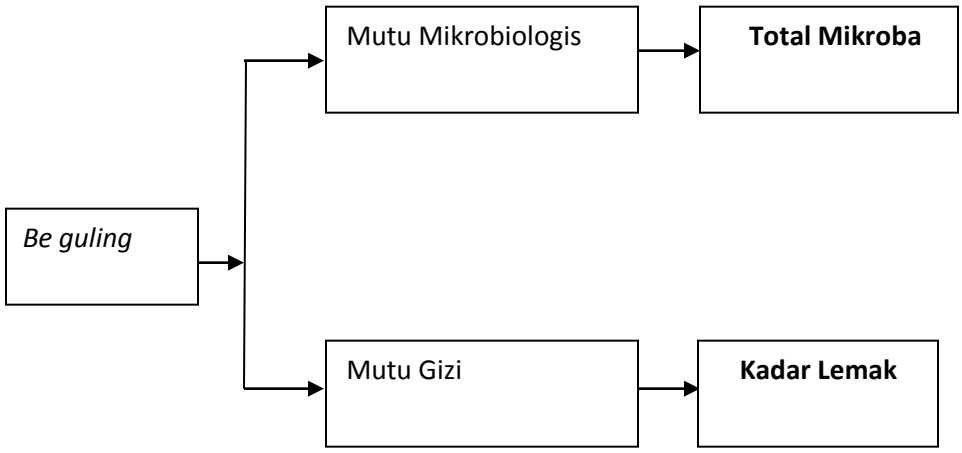
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1 : Kerangka Konsep

Keterangan :

Tulisan Bercetak Tebal yang Diteliti

Penjelasan :

Be guling terbuat dari babi atau anak babi betina ataupun jantan yang telah dibersihkan bulunya dan isi perutnya diganti dengan sayuran seperti daun ketela pohon yang telah diberikan bumbu-bumbu kemudian dipanggang sambil diputar-

putar (diguling) sampai matang, ditandai dengan perubahan warna kulit menjadi kecoklatan dan renyah (Suter et al, 2010)

Mutu *be guling*dapat ditinjau dari mutu mikrobiologis dan mutu gizi. Mutu Mikrobiologis adalah mutu ditandai dengan ada tidaknya mikroba baik pathogen maupun tidak. Apabila suatu *be guling* terkontaminasi mikroba, maka akan menimbulkan masalah kesehatan bagi yang mengkonsumsi. Disamping mutu mikrobiologis, mutu gizi juga perlu diperhatikan.Mutu gizi adalah kandungan zat gizi yang terkandung di dalam suatu *be guling*. Salah satu zat gizi makro yang terkandung adalah lemak.babi dikenal mengandung kadar lemak tinggi. Konsumsi lemak yang tinggi dapat berdampak terhadap kesehatan yaitu mengalami Penyakit Tidak Menular (PTM). Sehingga total mikroba dan kadar lemak perlu diketahui untuk menghindari masalah kesehatan.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian :

   a. Produk *Be guling*
   b. Total Mikroba
   c. Kandungan Lemak

2. Definisi Operasional Variabel :

a. *Be guling*

Be guling terbuat dari babi atau anak babi betina ataupun jantan yang telah dibersihkan bulunya dan isi perutnya diganti dengan sayuran seperti daun ketela pohon yang telah diberikan bumbu-bumbu kemudian dipanggang sambil diputar-putar (diguling) sampai matang, ditandai dengan perubahan warna kulit menjadi kecoklatan dan renyah.(Suter, l Ketut et al, 2010)

b. Total Mikroba

Mikroorganisme atau mikroba adalah organismeyang berukuran sangat kecil sehingga untuk mengamatinya diperlukan alat bantuan.Mikroorganisme disebut juga organisme mikroskopik.Mutu mikrobiologis suatu produk pangan ditentukan oleh ada tidaknya mikroba pada produk tersebut baik yang bersifat patogen maupun tidak. Adanya mikroba terutama mikroba patogen pada produk pangan akan menyebabkan terjadinya keracunan. Uji dilakukan untuk mengetahui cemaran bakteri, kapang, khamir, virus. (Buckle, 2010).

c. Lemak

Lemak adalah zat gizi organik hidrofobik yang bersifat sukar larut dalam air.namun, lemak dapat larut pada pelarut nonpolar. Lemak adalah zat yang kaya akan energi dan berfungsi sebagai sumber energi yang memiliki peranan penting dalam proses metabolisme di dalam tubuh. Menurut anjuran pedoman gizi seimbang, konsumsi lemak yang baik adalah 25% dari kebutuhan. Konsumsi lemak berlebih berkaitan dengan peningkatan berat badan menjadi obesitas dan berisiko terhadap terjadinya Penyakit Tidak Menular (PTM).(Hardinsyah, 2017)