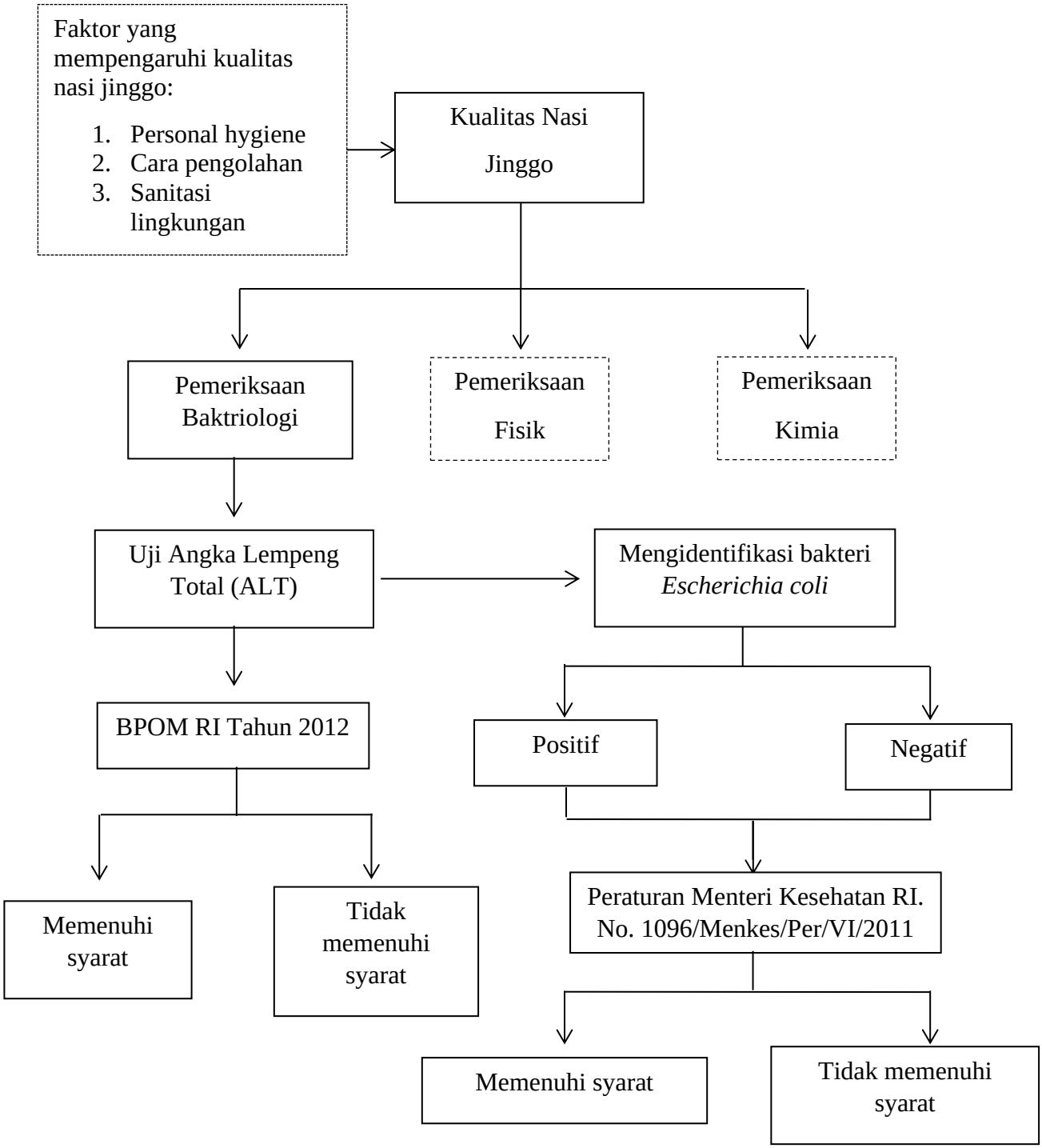
# BAB III

# KERANGKA KONSEPTUAL

## A. Kerangka Konsep :



Keterangan :

: diteliti

: tidak diteliti

Gambar 3. Kerangka Konsep

Berdasarkan kerangka konsep diatas menjelaskan kualitas nasi jinggo dapat di pengaruhi oleh beberapa faktor antara lain personal hygiene, cara pengolahan dan sanitasi lingkungan. Kualitas nasi jinggo dapat diukur dengan pemeriksaan bakteriologi, fisik dan kimia. Kualitas nasi jinggo diukur dengan parameter bakteriologi yaitu dengan angka lempeng total (ALT) dan identifikasi adanya bakteri *Escherichia coli*. Pemeriksaan laboratorium mengenai kualitas nasi jinggo dilakukan dengan menghitung angka lempeng total (ALT) dan kemudian koloni yang tumbuh pada media dapat digunakan untuk mengidentifikasi adanya bakteri *Escherichia coli*. Kemudian pemeriksaan angka lempeng total dibandingkan dengan Badan Pengawas Makanan dan Minuman Republik Indonesia tahun 2012 dan dilihat apakah memenuhi syarat atau tidak sedangkan pada identifikasi *Escherichia coli* dilihat positif atau negatif adanya bakteri *Escherichia coli* kemudian diabandingkan dengan peraturan Menteri Kesehatan RI. No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang persyaratan makanan jadi, dilihat apakah memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat.

## E. Variabel dan Definisi Operasional

### 1. Jenis variabel penelitian

Variabel dapat dirumuskan sebagai variasi dari sesuatu yang menjadi gejala penelitian. Gejala penelitian dimaksudkan adalah suatu yang menjadi sasaran penelitian (Nasution 2017). Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel bebas yaitu angka lempeng total (ALT) dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Denpasar Timur

**2. Definisi operasional penelitian**

Definisi operasional adalah definisi variabel-variabel yang akan diteliti secara operasional di lapangan. Definisi operasional dibuat untuk memudahkan pada pelaksanaan pegumpulan data dan pengolahan serta analisis data. Adapun definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Table 1
Definisi Operasional

| Variabel | Definisi | Cara Pengukuran | Skala |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Nasi jinggo | Nasi dengan lauk yang sederhana berupa suwiran daging ayam, mie, tempe goreng, kacang, telur, dengan cita rasa sambal yang pedas ditambah saur dan dibungkus dengan | Observasi | Nominal |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | menggunakan daun pisang. | | |
| Angka Lempeng Total | Jumlah koloni bakteri aerob yang tumbuh pada media *Plate Count Agar* (PCA) yang telah ditanami sampel kemudian diinkubasi selama 24 jam pada suhu 37ºC. | Metode hitung cawan dengan cara tuang (*pour plate*) dan dihitung menggunakan colony counter. Hasil perhitungan dibandingka dengan BPOM RI tahun 2012 | Nominal<br>Katagori:<br>1. Memenuhi syarat (≤ 1 x $10^5$ koloni/g)<br>2. Tidak memenuhi syarat (≥ 1 x $10^5$ koloni/g) |
| Identifikasi | Identifikasi merupakan suatu proses meneliti, mencarai, mencatat infomasi dari kebutuhan lapangan | Observasi | Nominal |
| Bakteri *Escheriachia coli* | *Escherichia coli* merupakan bakteri berbentuk batang dengan panjang sekitar 2 micrometer dan diamater 0.5 micrometer. *Escherichia coli* tergolong bakteri gram negatif. | Observasi | Nominal |
| Identifikasi *Bakteri Escherichia coli* n | Identifikasi *Escherichia coli* dilakukan dengan melihat koloni yang berwarna hijau metalik pada media EMBA dan | Penanaman pada media selektif dan diferensial kemudian dikonfirmasi | Nominal<br>Katagori:<br>1. Positif<br>2. Negatif |

| | | |
|---|---|---|
| | pada media SIM akan terbentuk cincin berwarna merah muda diatas media setelah di tetesi reagen Kovac dan terbentuk koloni pada area tusukan | menggunakan uji SIM. Hasil Identifikasi dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI. No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 |