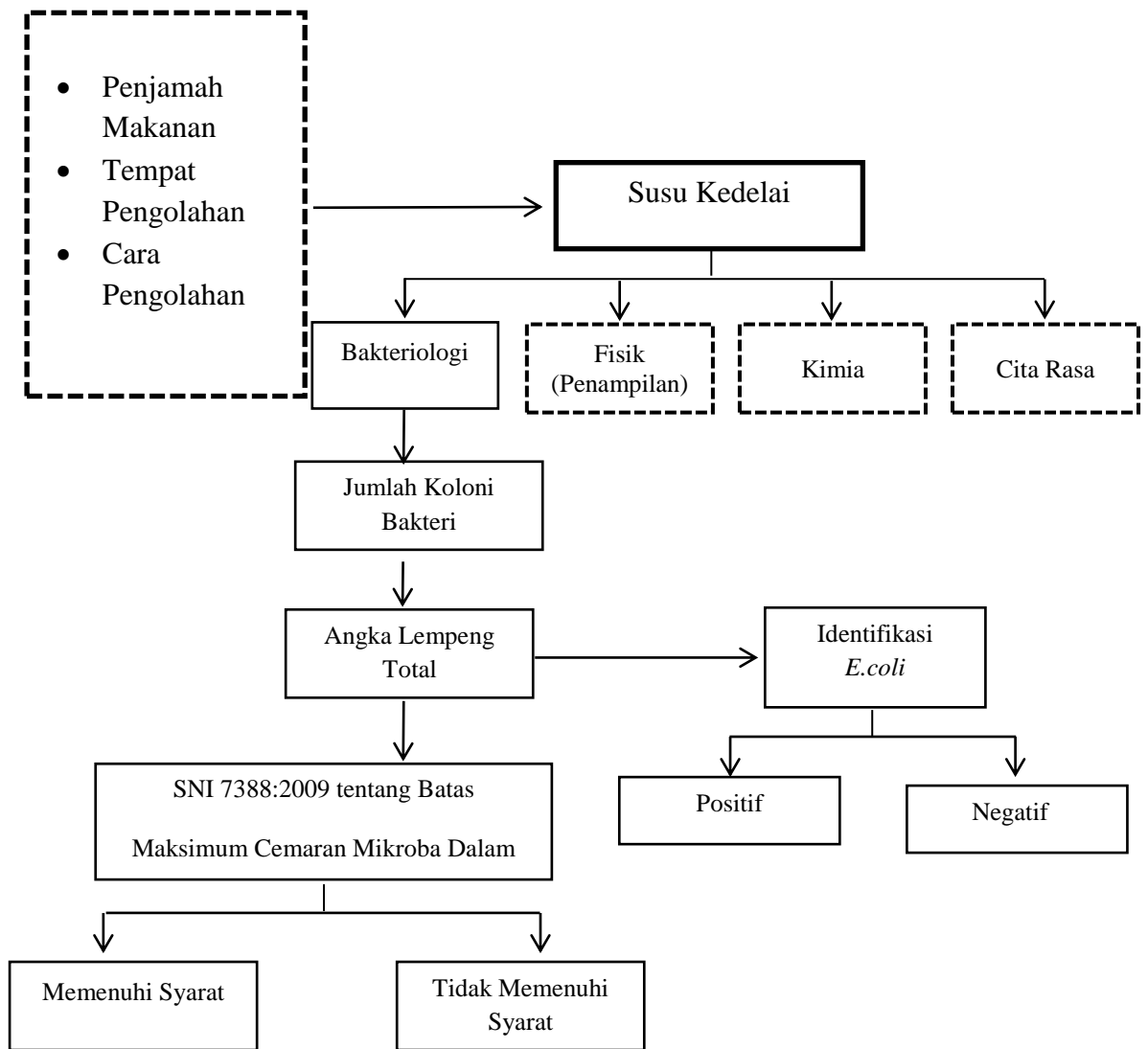


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka konsep



Keterangan :

----- : Tidak Diteliti

————— : Diteliti

Gambar 1. Skema Kerangka Konsep

Berdasarkan kerangka konsep diatas dapat dijelaskan bahwa kualitas susu kedelai dianalisis baik secara fisik, bakteriologi ,kimia dan cita rasa.Salah satu analisis bakteriologi yang dapat dilakukan yaitu menghitung jumlah koloni bakteri dengan metode Angka Lempeng Total. Pada penelitian ini akan diteliti mengenai angka lempeng total dan identifikasi *Escherichia coli* pada susu kedelai yang diproduksi di Kota Denpasar. Kemudian angka lempeng total dibandingkan dengan standar SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan untuk mengetahui susu tersebut memenuhi syarat atau tidak.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Variabel penelitian adalah sesuatu yang digunakan sebagai ciri, sifat, atau ukuran yang dimiliki atau didapatkan oleh satuan penelitian tentang suatu konsep pengertian tertentu.Variabel juga dapat diartikan sebagai konsep yang mempunyai bermacam-macam nilai (Notoatmodjo, 2012). Dalam penelitian ini, variabel yang digunakan adalah angka lempeng total dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* yang diproduksi oleh produsen di wilayah Kota Denpasar.

2. Definisi operasional variabel

Tabel 1.
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Data
1	2	3	4
Karakteristik Produsen	Karakteristik produsen yang dimaksud adalah ciri-ciri utama produsen sehingga dapat membedakan antara produsen satu dengan produsen lainnya. Karakteristik yang dimaksud anatara lain, lama berjualan, perilaku cuci tangan, perilaku menggunakan sarung tangan, perilaku membersihkan tempat produksi, dan perilaku penggunaan sarung tangan.	Wawancara	Nominal
Karakteristik Lokasi	Karakteristik lokasi yang dimaksud adalah ciri utama dari suatu lokasi yang dapat mencerminkan kondisi dari lokasi tersebut. Karakteristik lokasi yang dimaksud yaitu penggunaan wadah, penyediaan tempat cuci alat yang memadai, tempat peletakkan produk susu kedelai, penyediaan tempat sampah, jarak sumber air dengan <i>septic tank</i> , jarak produksi dengan tempat pembuangan akhir.	Wawancara dan observasi	Nominal
Susu Kedelai	Susu kedelai adalah produk	Observasi	Nominal

	yang berasal dari ekstrak biji kacang kedelai dengan air atau larutan tepung kedelai dalam air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan		
	Susu kedelai yang akan diuji adalah susu kedelai yang diproduksi oleh produsen di Kota Denpasar.		
Angka Lempeng Total	Menghitung angka bakteri aerob mesofil yang terdapat dalam sampel Susu kedelai memenuhi syarat atau tidak berdasarkan SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan.	Metode Hitung cawan dengan alat hitung berupa coloni counter	Nominal Kategori : 1.Memenuhi Syarat (< 5 x 10 ⁴ koloni/mL) 2.Tidak Memenuhi Syarat (> 5 x 10 ⁴ koloni/mL)
Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	Kandungan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel susu kedelai yang memiliki sifat patogen dimana akan memberikan hasil khas pada media uji yang digunakan.	Penanaman pada media selektif Positif media EMBA dengan koloni berwarna hijau metalik.Pada media SIM yaitu uji indol akan terbentuk cincin merah muda setelah ditetesi dengan reagen kovac's	Nominal Kategori: Positif Negatif
