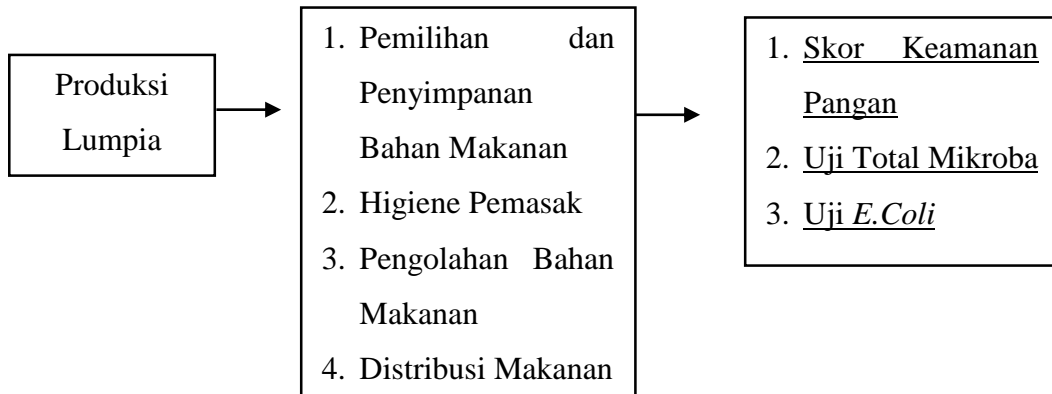


## BAB III KERANGKA KONSEP

### A. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Studi Keamanan Pangan dari Aspek Mikrobiologi pada Produksi Lumpia di Kawasan Wisata Pantai Sanur

Keterangan : yang digaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Cemaran total mikroba dan *Escherichia coli* merupakan salah satu indikator dalam keamanan pangan. Keberadaan mikroba pada makanan dipengaruhi oleh beberapa hal baik faktor intrinsik dan faktor ekstrinsik serta bagaimana penanganan pangan yang tertuang dalam skor keamanan pangan. Keberadaan *Escherichia coli* sering dikaitkan dengan adanya kontaminasi yang berasal dari kotoran (feses). Pada penilaian skor keamanan pangan terdapat 4 aspek yang diperhatikan yakni pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, higiene pemasakan, pengolahan bahan pangan, distribusi makanan.

## B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

### 1. Jenis variabel

- a. Variabel bebas (*Independent variable*) yaitu skor keamanan pangan
- b. Variabel terikat (*Dependent variable*) yaitu angka total mikroba dan *Escherichia coli*

### 2. Definisi operasional variabel

**Tabel 3**  
**Variabel dan Definisi Operasional**

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Ukur
Skor Keamanan Pangan	Nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, hygiene penjamah, pengolahan, dan distribusi makanan, kategori SKP yaitu : a. Baik = 97,03- 100 % b. Sedang = 93,32-97,02 % c. Rawan, tetapi aman dikonsumsi= 62,17-93,31 % d. Rawan, tidak aman dikonsumsi = < 62,17% Sumber : Mudjajanto, 1999	Observasi ke lokasi produksi dengan formulir skor keamanan pangan	Ordinal
Angka Lempeng Total Bakteri	Jumlah koloni bakteri aerob mesofil yang terdapat dalam tiap gram ataupun ml sample uji yang dilakukan dengan hasil perhitungan total bakteri yakni <i>Total Plate Count</i> (koloni/g)	Uji laboratorium metode <i>Total Plate Count</i> (TPC)	Rasio
Cemaran <i>Escherichia coli</i>	Identifikasi adanya <i>E.coli</i> setelah ditemukan <i>coliform</i> pada uji penguat dengan hasil negatif atau positif	Uji laboratorium dengan metode <i>Most Probable Number</i> (MPN)	Nominal

### **C. Hipotesis**

Hipotesis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini : “Ada perbedaan angka total mikroba berdasarkan skor keamanan pangan pada lumpia di kawasan wisata Pantai Sanur”