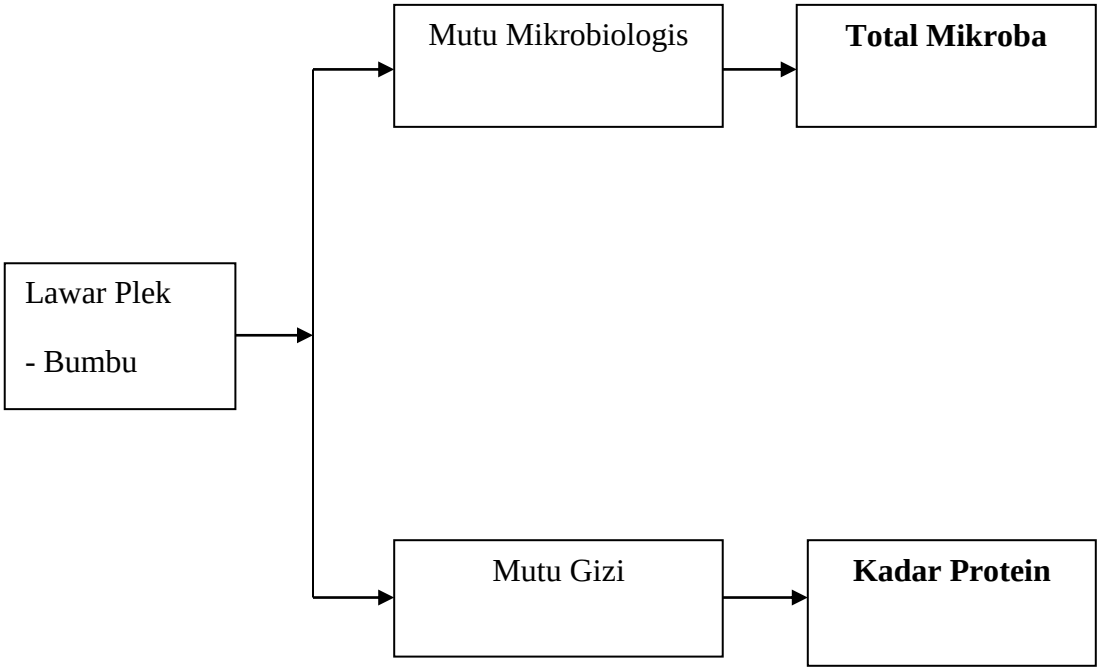
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1 : Kerangka Konsep

Diteliti : Tulisan bercetak tebal yang diteliti

Penjelasan :

Lawar Plek adalah lawar yang menggunakan daging mentah lebih banyak dan sedikit menggunakan sayur nangka dan daging kelapa yang di parut kasar yang sudah dicintang kasar, kemudian diolah dicampur dengan bumbu yang sudah di racik.Mutu *lawar plek* dapat ditinjau dari mutu mikrobiologis dan mutu gizi.Mutu Mikrobiologis adalah mutu ditandai dengan ada tidaknya mikroba baik pathogen maupun tidak. Apabila suatu *lawar plek* 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 lawar plek.Salah satu zat gizi asam amino yang terkandung adalah protein.Daging babi mempunyai kandungan protein yang berfungsi sebagai sumber energi, protein dibentuk dari unit-unit pembentuknya yang disebut asam amino. Mengonsumsi protein secara berlebihan tidak menguntungkan bagi tubuh, makanan yang tinggi protein biasanya tinggi lemak sehingga dapat menyebabkan obesitas.Kelebihan protein dapat mengganggu metabolisme protein yang berada di hati.Apabila seorang mengalami kegemukan akan berisiko mengalami penyakit degenerative.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian :

   a. Produk Lawar Plek
   b. Total Mikroba
   c. Kandungan Protein

2. Definisi Operasional Variabel :

a. Lawar

Lawaradalah masakan berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui secara merata yang berasal dari Bali.Makanan ini lazim disajikan dalam rumah tangga di Bali atau dijual secara luas di rumah-rumah makan dengan sebutan lawar Bali.Lawar dibuat dari dagingyang dicincang, sayuran, sejumlah bumbu-bumbu dan kelapa.Kadang-kadang di beberapa jenis lawar diberikan unsur yang dapat menambah rasa dari lawar itu yaitu darah dari daging itu sendiri.Darah tersebut dicampurkan dengan bumbu-bumbu tertentu sehingga menambah lezat lawar tersebut.Lawar sendiri tidak dapat bertahan lama makanan ini jika didiamkan di udara terbuka hanya bertahan setengah hari.

b.Total Mikroba

Mikroorganisme atau mikroba adalah organisme yang 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. Protein

Protein merupakan salah satu dari biomolekul raksasa, selain polisakarida, lipid, dan poli polinukleotida, yang merupakan penyusun utama makhluk hidup.Selain itu, protein merupakan salah satu molekul yang paling banyak diteliti dalam biokimia.Mengonsumsi protein secara berlebihan tidak menguntungkan bagi tubuh, makanan yang tinggi protein biasanya tinggi lemak sehingga dapat menyebabkan berat badan meningkat, kerusakan pada organ otak hati dan sistem syaraf, meningkatnya kolesterol, kerusakan ginjal dan tinggi asam urat.Apabila seorang mengalami kegemukan akan berisiko mengalami penyakit degenerative(Hardinsyah, 2017).