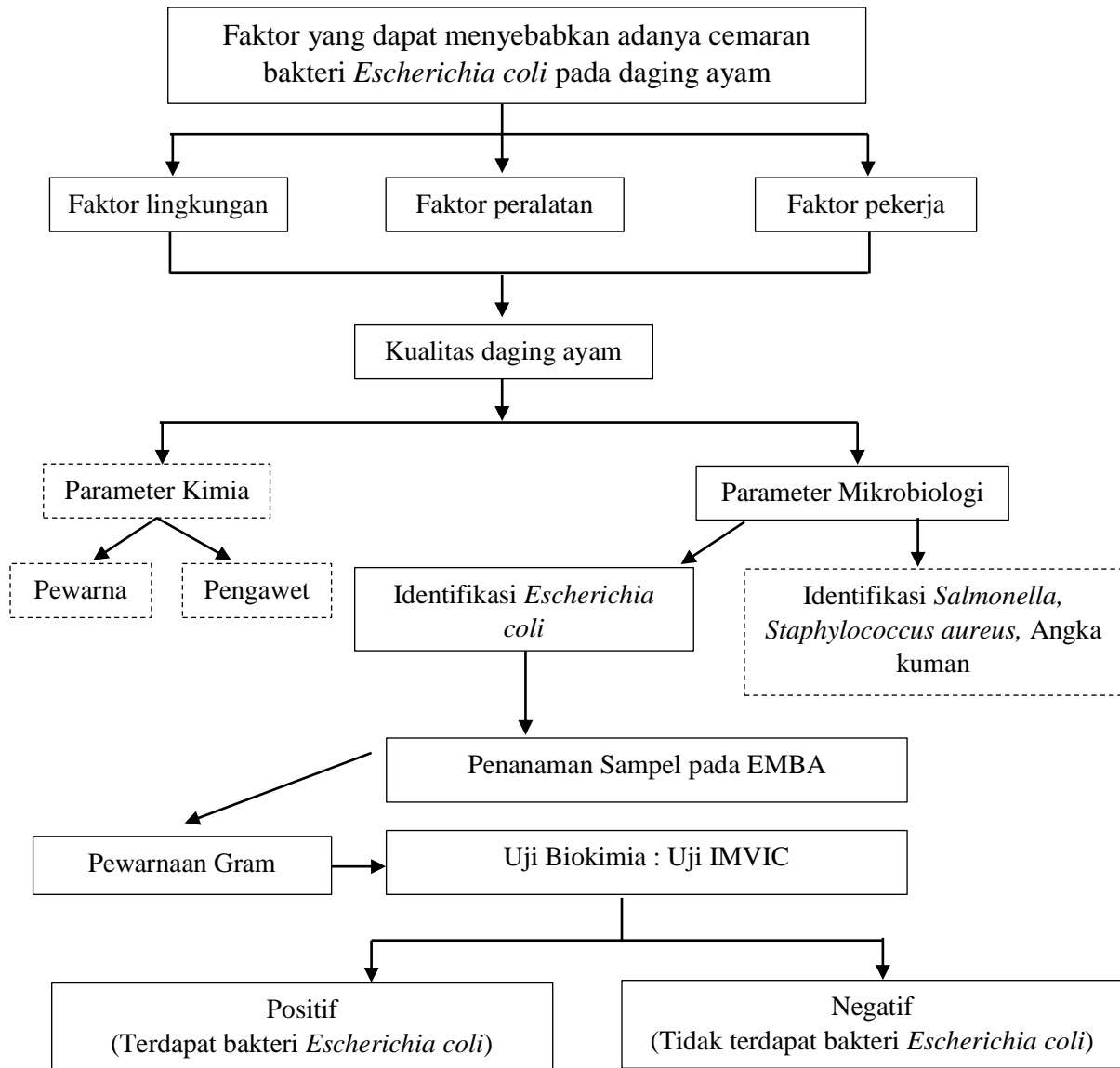


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

= Variabel tidak diteliti = Variabel diteliti

Gambar 2 Kerangka Konsep Penelitian Identifikasi Cemaran Bakteri *Escherichia coli*

Berdasarkan kerangka konsep diatas, dapat diuraikan bahwa adanya cemaran bakteri pada daging ayam dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti faktor dari lingkungan, faktor peralatan dan faktor dari pekerja itu sendiri. *Escherichia coli* merupakan salah satu bakteri yang dapat mencemari daging ayam. Untuk mengetahui adanya *Escherichia coli* pada daging ayam maka dilakukannya identifikasi. Dalam mengidentifikasi keberadaan *Escherichia coli* pada daging ayam maka dapat dilakukan dengan cara penanaman sampel pada media EMBA kemudian dilakukannya pewarnaan gram untuk melihat bentuk bakteri yang didapatkan dan dilanjutkan dengan pengujian biokimia dengan pengujian IMVIC.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam dan faktor yang dapat mencemari daging ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur.

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Data
1	2	3	4	5
1	Daging Ayam	Merupakan bagian tubuh dari ternak mamalia (ayam) yang mengandung protein, lemak dan <i>asam amino essensial</i> yang lengkap. Pada penelitian ini sampel yang akan digunakan adalah daging ayam bagian dada dan paha di Pasar Ketapian Denpasar Timur.	Observasi	Nominal

1	2	3	4	5
2	Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i> merupakan bakteri Gram negatif berbentuk batang, bersifat <i>fakultatif anaerobik</i> dan dapat tahan pada media yang miskin nutrisi. Pada media EMBA keberadaan <i>Escherichia coli</i> dapat dilihat dengan adanya koloni yang berwarna hijau metalik, berinti gelap dan disertai kilap logam.	1. Penanaman pada media <i>selektif</i> yakni media EMBA 2. Uji Biokimia IMVIC	Nominal Kategori : a. Terdapat koloni yang tumbuh pada media EMBA b. Tidak terdapat koloni yang tumbuh pada media EMBA a. Positif terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> (Hasil uji pada media SIM +, MR +, VP -, SC -) b. Negatif tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i>
4	Pewarnaan Gram	Pewarnaan gram merupakan salah satu teknik pewarnaan yang paling penting dan luas yang digunakan untuk mengidentifikasi bakteri. Bakteri <i>Escherichia coli</i> merupakan bakteri gram negatif yang ditandai dengan adanya bakteri berbentuk batang berwarna merah setelah dilihat pada mikroskop dengan pembesaran 100X dan telah diberikan <i>oil imersi</i>	Goreskan sampel daging ayam yang diduga terdapat <i>Escherichia coli</i> pada preparat dan lakukan pewarnaan dengan meneteskan pewarna cristal violet, iodine, alkohol, safranin	Nominal a. Bakteri gram negatif (berbentuk batang berwarna merah) b. Bakteri tidak gram negatif (tidak berbentuk batang dan tidak berwarna merah)
5	Faktor cemaran bakteri <i>Escherichia coli</i>	Faktor cemaran bakteri <i>Escherichia coli</i> yang dimaksud dalam penelitian adalah faktor lingkungan, faktor peralatan, dan faktor pekerja yang dapat menyebabkan terjadinya cemaran pada daging ayam yang dijual di Pasar Ketapian Denpasar Timur	Observasi lingkungan Pasar Ketapian, kebersihan dari peralatan yang digunakan pedagang dan perilaku yang dilakukan para pedagang	Nominal