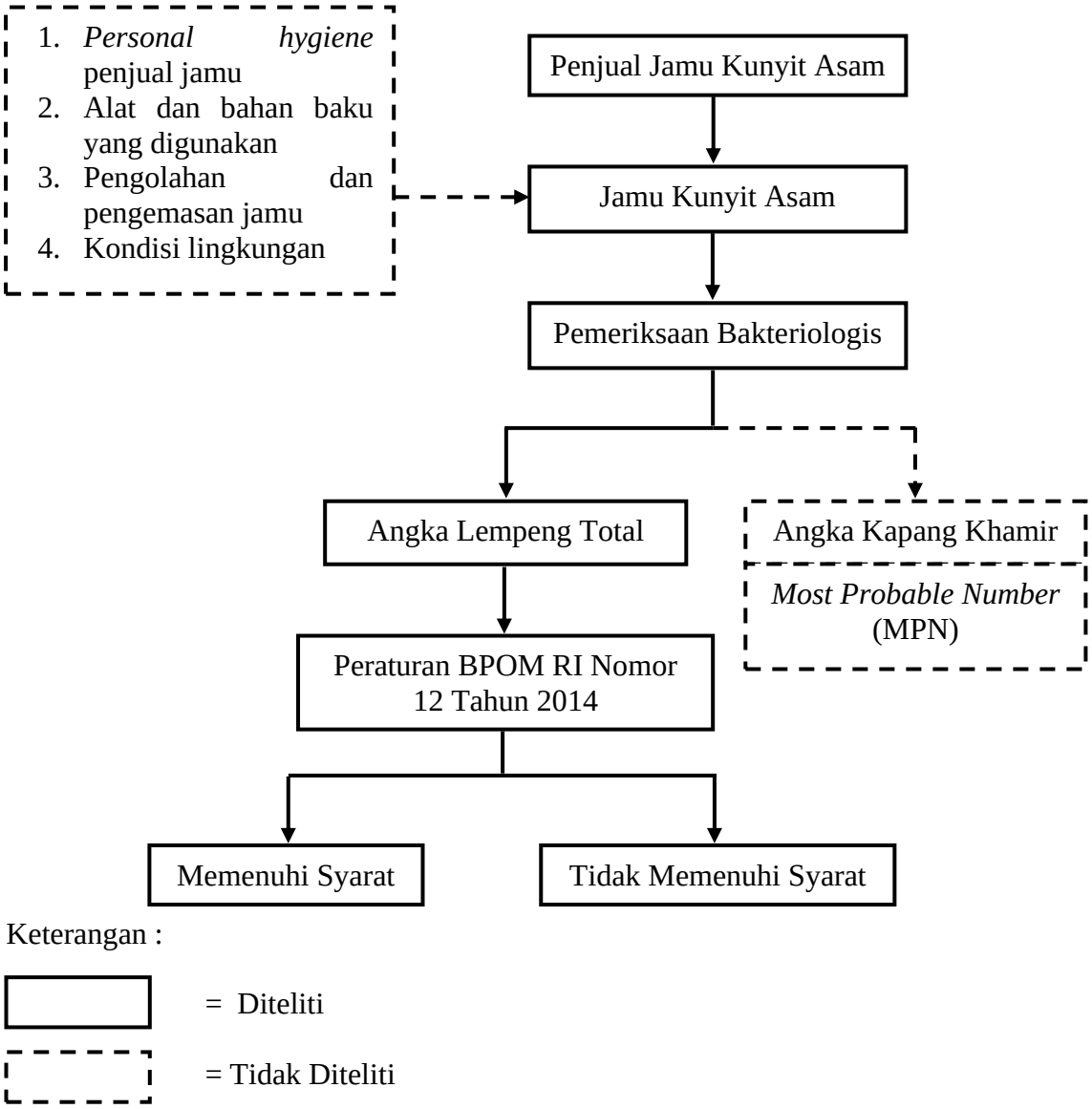
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

= Diteliti

= Tidak Diteliti

Gambar 2. Kerangka Konsep

Pembuatan jamu kunyit asam umumnya mengutamakan kualitas rasa dan mengesampingkan higienitas jamu yang dihasilkan sehingga ada beberapa sumber kontaminasi yang mempengaruhi kualitas dan keamanan jamu kunyit asam tersebut seperti *personal hygiene* penjual jamu, alat dan bahan baku yang digunakan, proses

pengolahan dan pengemasan jamu serta kondisi lingkungan. Pemeriksaan laboratorium mengenai kualitas dan keamanan jamu kunyit asam secara bakteriologis dapat dilakukan dengan menghitung Angka Lempeng Total (ALT). Uji ALT digunakan untuk menghitung banyaknya bakteri yang tumbuh dan berkembang pada sampel, serta sebagai acuan yang bisa menentukan keamanan dan kualitas simplisia. Hasil pemeriksaan ALT tersebut dapat dibandingkan dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 tentang Persyaratan Keamanan dan Mutu Obat Tradisional yaitu sebesar $\leq 10^6$ koloni/ml.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah variabel bebas/tunggal yaitu jumlah bakteri pada jamu kunyit asam yang dijual di wilayah Kelurahan Sesetan Kecamatan Denpasar Selatan.

2. Definisi operasional

Tabel 1
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	**2**	**3**	**4**
Jamu Kunyit Asam	Jamu kunyit asam adalah salah satu obat tradisional yang dijual di wilayah Kelurahan Sesetan Kecamatan Denpasar Selatan, dengan bahan baku kunyit, gula jawa, buah asam masak, air dengan atau tanpa penambahan	Observasi	Nominal

1	2	3	4
	sari jeruk nipis dan ekstrak daun sirih.		
Angka Lempeng Total (ALT)	ALT adalah angka yang menunjukkan jumlah bakteri mesofil dalam tiap-tiap 1 ml atau 1 gram sampel makanan/minuman yang diperiksa. Kategori : 1. Memenuhi Syarat $\leq 10^6$ koloni/ml 2. Tidak Memenuhi Syarat $\geq 10^6$ koloni/ml (BPOM, 2014).	Metode hitung cawan dengan alat hitung berupa *colony counter*.	Ordinal