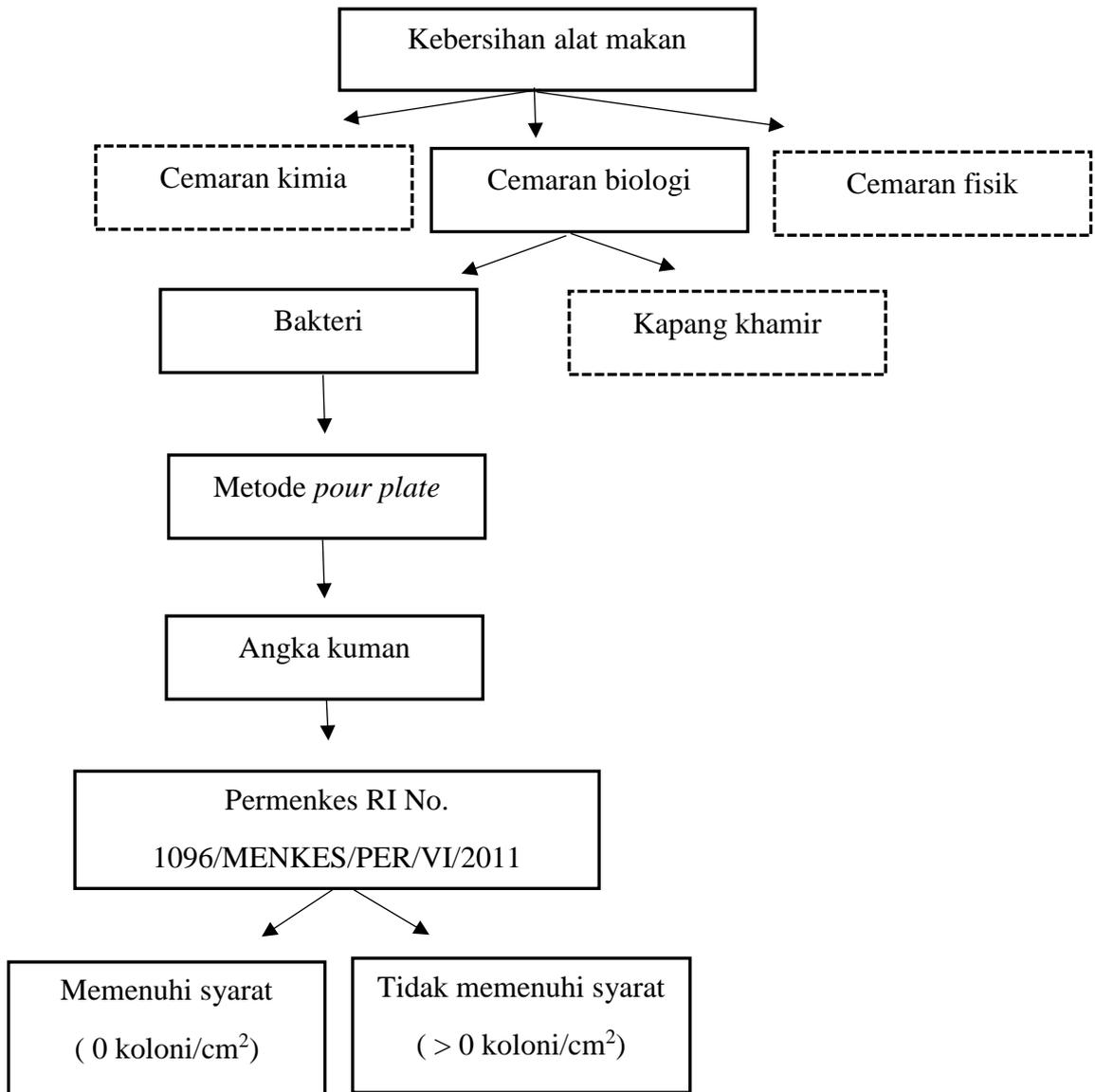


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep dalam penelitian ini dapat dijelaskan seperti gambar berikut:



Keterangan : - - - - : tidak dianalisis

— : dianalisis

Gambar 1 Kerangka Konsep

Kerangka konsep di atas menjelaskan bahwa kebersihan alat makan dapat mengalami cemaran yang berasal dari cemaran fisik, cemaran biologi dan cemaran kimia. Cemaran biologi pada alat makan dapat diukur melalui pemeriksaan mikrobiologi laboratorium. alat makan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah piring, gelas, sendok dan garpu. Pemeriksaan mikrobiologi dilakukan dengan usap alat makan untuk menghitung angka kuman menggunakan metode hitung cawan cara tuang (*pour plate*). Hasil penelitian yang diperoleh kemudian dibandingkan dengan Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga bahwa angka kuman pada alat makan harus 0 koloni/cm².

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah angka kuman pada alat makan.

2. Definisi Operasional

Tabel 2
Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Data
1	2	3	4
Angka kuman	Perhitungan jumlah bakteri pada alat makan yang didasarkan pada	Metode hitung cawan cara tuang (<i>pour plate</i>).	Rasio

asumsi bahwa setiap	Memenuhi syarat :
sel bakteri hidup	0 koloni/cm ²
dalam suspensi akan	Tidak memenuhi
tumbuh menjadi satu	syarat : > 0
koloni setelah	koloni/cm ² .
diinkubasikan dalam	
media biakan dan	
lingkungan yang	
sesuai.	
