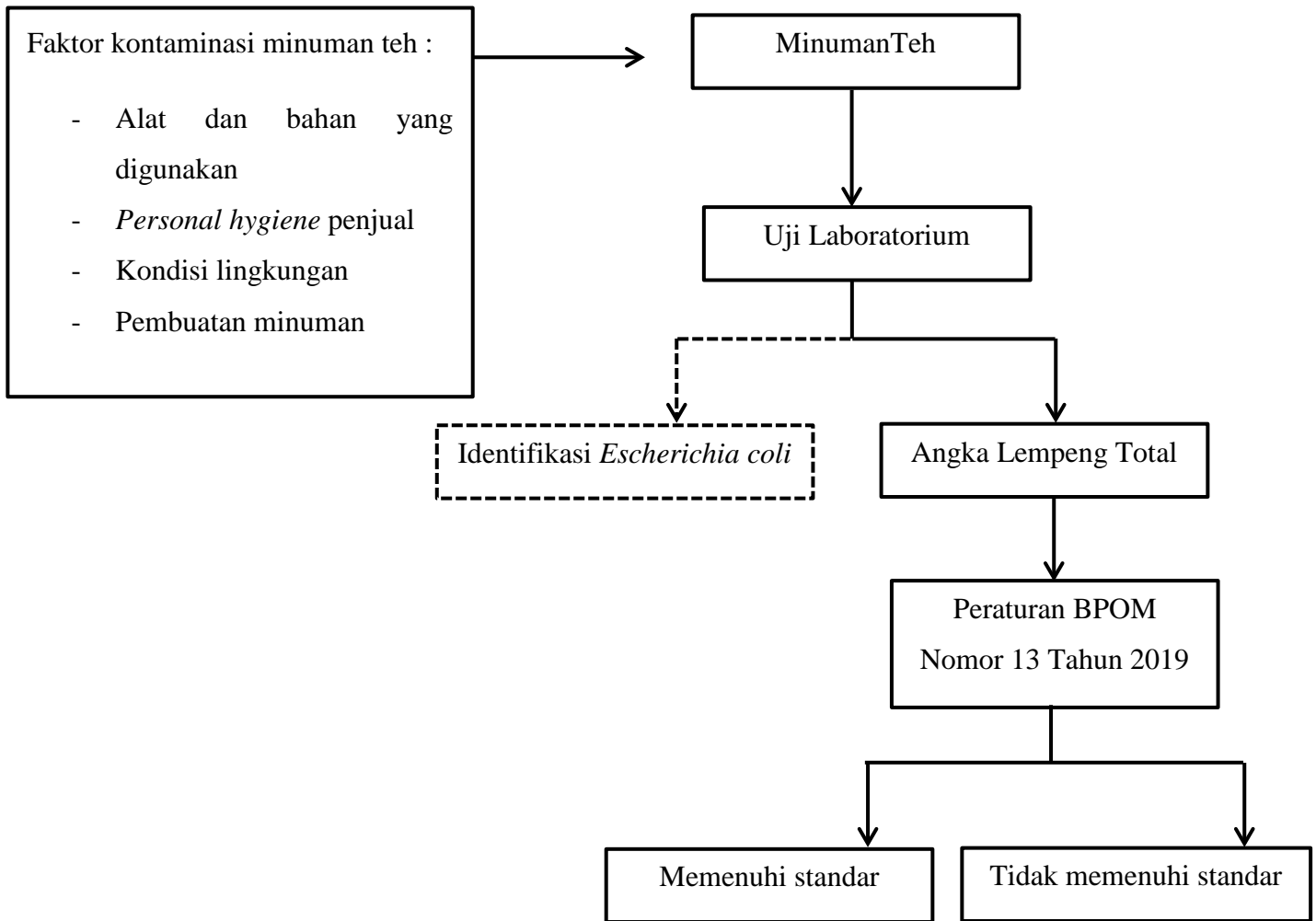


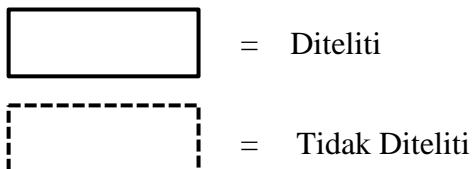
**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



**Gambar 7. Kerangka konsep**

Keterangan :



## Penjelasan

Kualitas minuman teh dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor sumber kontaminasi diantaranya yaitu alat dan bahan yang digunakan, *personal hygiene* penjual, kondisi lingkungan, proses pembuatan minuman. Pemeriksaan bakteriologis dilakukan dengan menghitung angka lempeng total minuman teh. Minuman teh dengan berbagai pengenceran ditanam pada media *Plate Count Agar* (PCA). Penanaman sampel pada media PCA digunakan untuk menghitung angka lempeng total pada minuman teh tersebut. Hasil pemeriksaan angka lempeng total akan dibandingkan dengan standar angka lempeng total yang telah ditetapkan oleh Peraturan Badan POM No.13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan, sehingga diketahui kualitas minuman teh tersebut.

## B. Variabel dan Definisi Operasional

### 1. Variabel Penelitian

Variabel penelitian merupakan objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2013). Variabel pada penelitian ini adalah angka lempeng total minuman teh.

### 2. Definisi Operasional

**Tabel 1. Definisi operasional variabel**

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Data
----	----------	----------	-----------------	------------

	1	2	3	4
1.	Minuman Teh	Minuman teh merupakan salah satu menu minuman yang dijual dirumah makan yang terbuat dari bahan dasar teh yang dicampur dengan air dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lainnya.	Observasi	Nominal
2.	Faktor kontaminasi :	Suatu kondisi dimana terjadinya pencampuran oleh sesuatu pada minuman teh sehingga menimbulkan kondisi yang tidak diinginkan.		
	a. <i>Personal hygiene</i> penjual	Kebersihan diri dari penjual minuman teh pada saat proses pembuatan minuman teh.	Observasi	Ordinal
	b. Kondisi lingkungan	Keadaan lingkungan di sekitar tempat	Observasi	Ordinal

			pembuatan minuman teh.		
c.	Proses pembuatan minuman	Proses dilakukan saat pembuatan minuman teh.	yang dilakukan pada saat pembuatan minuman teh.	Observasi	Ordinal
d.	Alat dan bahan baku yang digunakan	Peralatan dan bahan baku yang digunakan proses pembuatan minuman teh.	dan bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan minuman teh.	Observasi	Ordinal
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
3.	Angka Total	Lempeng total	Angka lempeng total merupakan suatu kuantitatif mengetahui jumlah mikroba pada sampel minuman/makanan yang diperiksa.	Metode pour plate dengan alat hitung coloni counter	Nominal Kategori : 1. Tidak memenuhi standar ( $\geq 10^3$ koloni/ml). 2. Memenuhi standar ( $\leq 10^3$ koloni/ml)