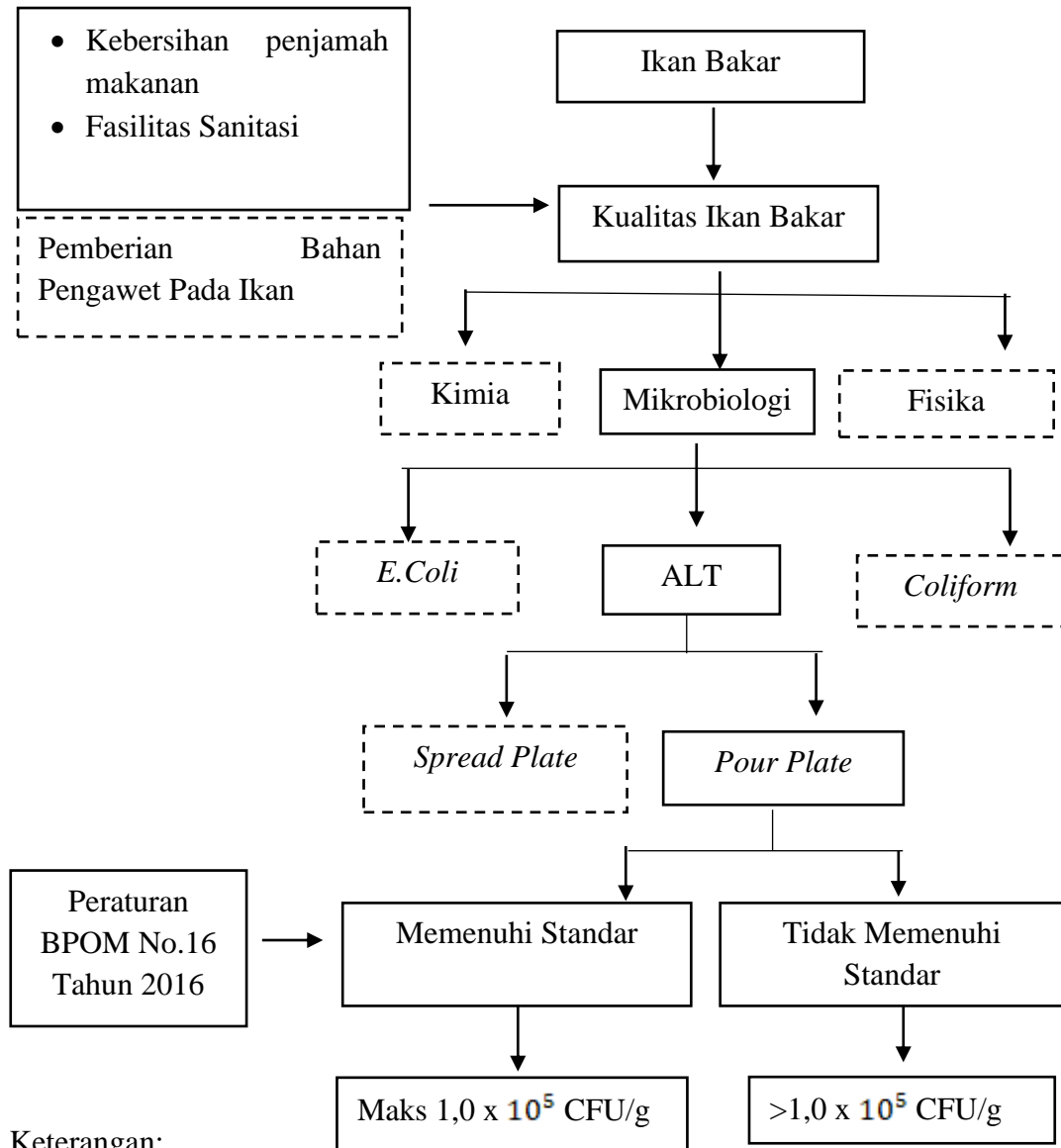


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Adapun kerangka konsep dalam penelitian ini yaitu:



Keterangan:

: Diteliti

: Tidak Diteliti

Gambar 1 Kerangka Konsep Gambaran Angka Lempeng Total Pada Ikan Bakar Didaerah Wisata Lovina.

Kualitas ikan bakar dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti kebersihan penjamah makanan meliputi tidak menderita suatu penyakit, kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian serta penggunaan APD (celemek, tutup kepala, masker, sarung tangan). Fasilitas sanitasi meliputi, pembuangan air dan limbah, tempat cuci tangan. Kualitas ikan bakar yang dijual didaerah Wisata Lovina dapat diukur secara kimia, fisika, dan mikrobiologis. Salah satu parameter yang dapat digunakan untuk menilai kualitas suatu bahan makanan adalah dengan uji angka lempeng total. Pada uji angka lempeng total menggunakan metode TPC (hitung cawan) yaitu metode penuangan (*pour plate*). Hasil pemeriksaan akan dibandingkan dengan standar nilai ALT pada (Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 2016) apabila nilai ALT $\leq 1,0 \times 10^5$ CFU/g maka ikan bakar dapat dikatakan memenuhi standar dan sebaliknya apabila nilai ALT $> 1,0 \times 10^5$ CFU/g maka ikan bakar tidak memenuhi standar.

B. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah suatu hal yang berbentuk variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi, kemudian dapat ditarik kesimpulan. Pada penelitian ini variabel penelitian adalah ALT pada ikan bakar didaerah Wisata Lovina.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional adalah suatu definisi mengenai variabel yang dirumuskan berdasarkan karakteristik variabel yang dapat diamati. Definisi operasional bertujuan untuk menghindari kesalahan pemahaman dan perbedaan

penafsiran. Adapun definisi operasional dalam penelitian ini disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1
Definisi operasional

Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Data
Ikan Bakar	ikan bakar adalah hidangan ikan yang dibakar diatas bara api yang dijual dilesehan ikan bakar di daerah Wisata Lovina.	Observasi	Nominal
Angka Lempeng Total	Jumlah pertumbuhan koloni bakteri aerob mesofil yang terdapat pada ikan bakar yang dijual di daerah Wisata Lovina berdasarkan Peraturan BPOM tahun 2016	Pemeriksaan laboratorium angka lempeng total metode hitung cawan	Nominal Kategori a. Memenuhi syarat: maks. $1,0 \times 10^5$ CFU/g b. Tidak memenuhi syarat: $> 1,0 \times 10^5$ CFU/g
Kebersihan penjamah makanan	Kebersihan perorangan dari orang yang menangani makanan disetiap pembakaran ikan meliputi tidak menderita suatu penyakit, kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian serta penggunaan APD (celemek, tutup kepala, masker, dan sarung tangan) dan kebiasaan pedagang mencuci tangan sebelum dan setelah pengolahan ikan.	Observasi dan Wawancara	Nominal Penilaian dengan memberi skor kuisisioner Ya = 1 Tidak = 0 Dengan hasil penilaian: Baik = $\geq 50\%$ dari hasil jawaban “Ya” Kurang baik = $<50\%$ (Sunyonto, Danang, 2013)
Fasilitas Sanitasi	Fasilitas yang tersedia di setiap blok pembakaran ikan untuk melakukan usaha pencegahan penyakit, seperti pembuangan air dan limbah, tempat cuci tangan, menyediakan tempat sampah tertutup.	Observasi dan Wawancara	Nominal Penilaian dengan memberi skor kuisisioner Ya = 1 Tidak = 0 Dengan hasil penilaian: Baik = $\geq 50\%$ dari hasil jawaban “Ya” Kurang baik = $<50\%$ (Sunyonto, Danang, 2013)