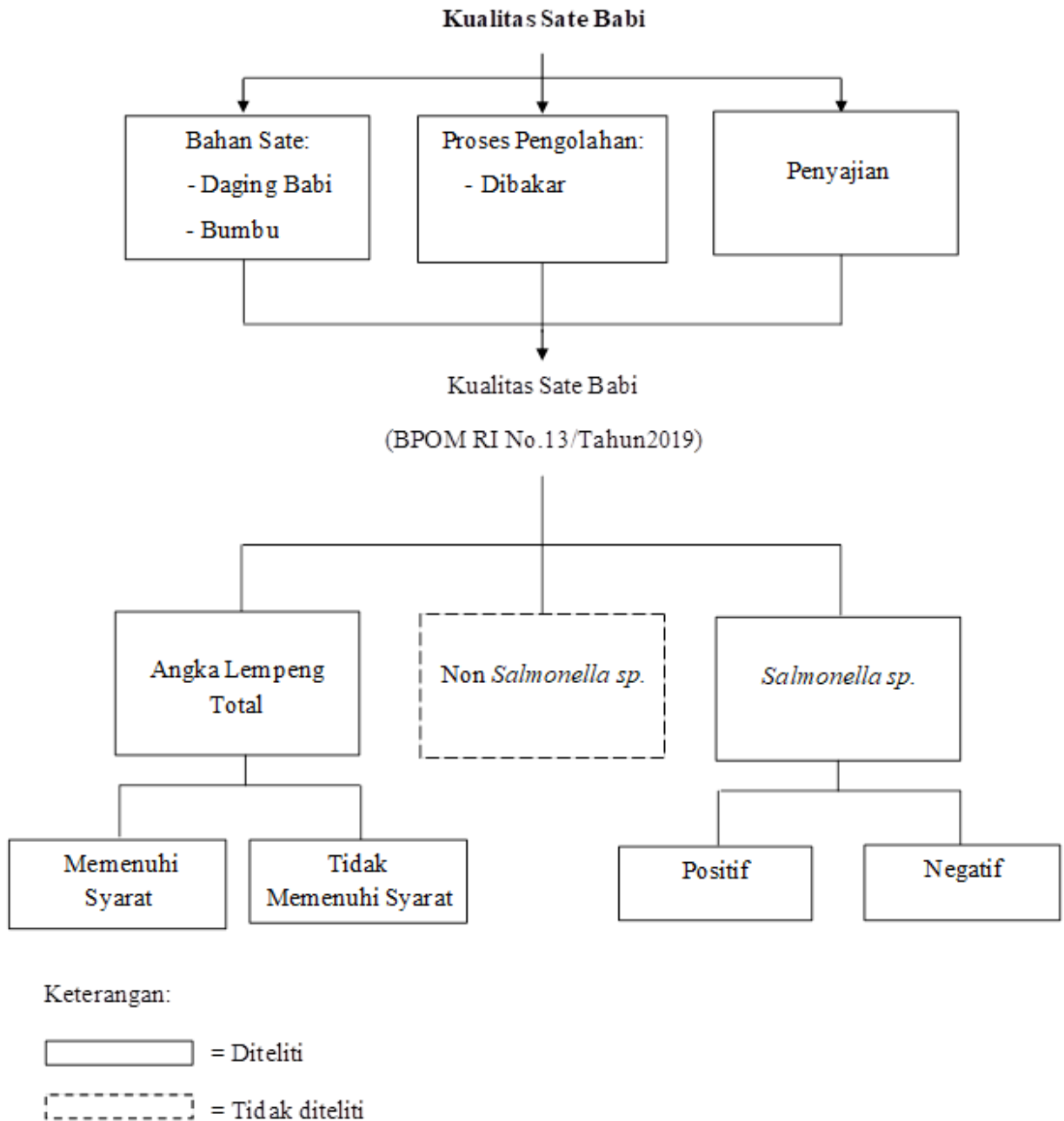


### BAB III KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



Kerangka konsep tersebut dapat dijelaskan bahwa kualitas sate babi dapat dipengaruhi oleh bahan, cara pengolahan, dan penyajian. Besar kemungkinan sate

babi terkontaminasi bakteri, salah satunya yaitu bakteri *Salmonella sp.*. Sate babi dapat terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* melalui peternakan yang terinfeksi, sistem pengolahan bahan, pada proses pengolahan yang kurang memperhatikan tingkat *hygiene*, dan tempat penyajian yang tidak tertutup. Untuk mengetahui kualitas sate babi yang dijual, maka perlu melakukan uji laboratorium. Salah satu parameter yang dapat digunakan untuk menilai kualitas suatu bahan pangan dengan uji angka lempeng total, dan identifikasi bakteri *Salmonella sp.* Hasil pemeriksaan akan dibandingkan dengan standar yang telah tercantum pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No.13 Tahun 2019 sehingga diketahui kualitas sate babi tersebut dapat memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat.

## **B. Variabel dan Definisi Operasional**

### **1. Variabel penelitian**

Variabel penelitian menurut Sugiyono (2015) adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari obyek atau kegiatan yang memiliki variasi tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Pada penelitian ini variabel penelitian adalah angka lempeng total dan identifikasi *Salmonella sp.* pada sate babi di Kawasan Wisata Sangeh, Kabupaten Badung.

### **2. Definisi operasional**

Menurut Utama (2016) Definisi operasional yaitu pemberian atau penetapan makna bagi suatu variabel dengan spesifikasi kegiatan atau pelaksanaan atau operasi yang dibutuhkan untuk mengukur, mengkategorisasi, atau memanipulasi variabel. Definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

**Tabel 1**  
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Data
1	2	3	4	5
1.	Sate Babi	Daging babi yang diberi bumbu kemudian ditusuk dan dipanggang, kemudian disajikan diatas piring dan dihidangkan ke konsumen.	Observasi	Nominal
2.	<i>Personal Hygiene</i>	Berdasarkan <i>personal hygiene</i> yang diamati adalah penjamah mencuci tangan, kuku penjamah bersih, dan menggunakan sarung tangan	Observasi dan Wawancara	Nominal
3.	Sanitasi Pedagang	Berdasarkan sanitasi pedagang yang diamati adalah penggunaan tempat sampah tertutup, penyimpanan bahan tertutup, tempat dan alat makan bersih, dan lap tangan bersih	Observasi dan Wawancara	Nominal

1	2	3	4	5
4.	Angka Lempeng Total	Angka lempeng total diperoleh dari menghitung jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada media <i>Plate Count Agar</i> (PCA) setelah diinkubasi 24 jam pada suhu 37°C.	Metode hitung cawan dengan alat hitung berupa coloni counter. Hasil perhitungan dikategorikan menurut (BPOM 2019).  1. Memenuhi Syarat ( $\leq 10^6$ koloni/g)  2. Tidak Memenuhi Syarat ( $\geq 10^6$ koloni/g)	Nominal
5.	Bakteri <i>Salmonella sp.</i>	Bakteri <i>Salmonella sp.</i> merupakan bakteri batang gram negatif yang akan membentuk koloni dengan black center pada media <i>Salmonella Shigella Agar</i> (SSA) dan terjadi perubahan warna media menjadi kuning diantara koloni yang berwarna hitam.	Identifikasi bakteri dengan media <i>Salmonella Shigella Agar</i> (SSA). Hasil dikategorikan dengan <i>Positif</i> atau <i>Negatif</i>	Nominal