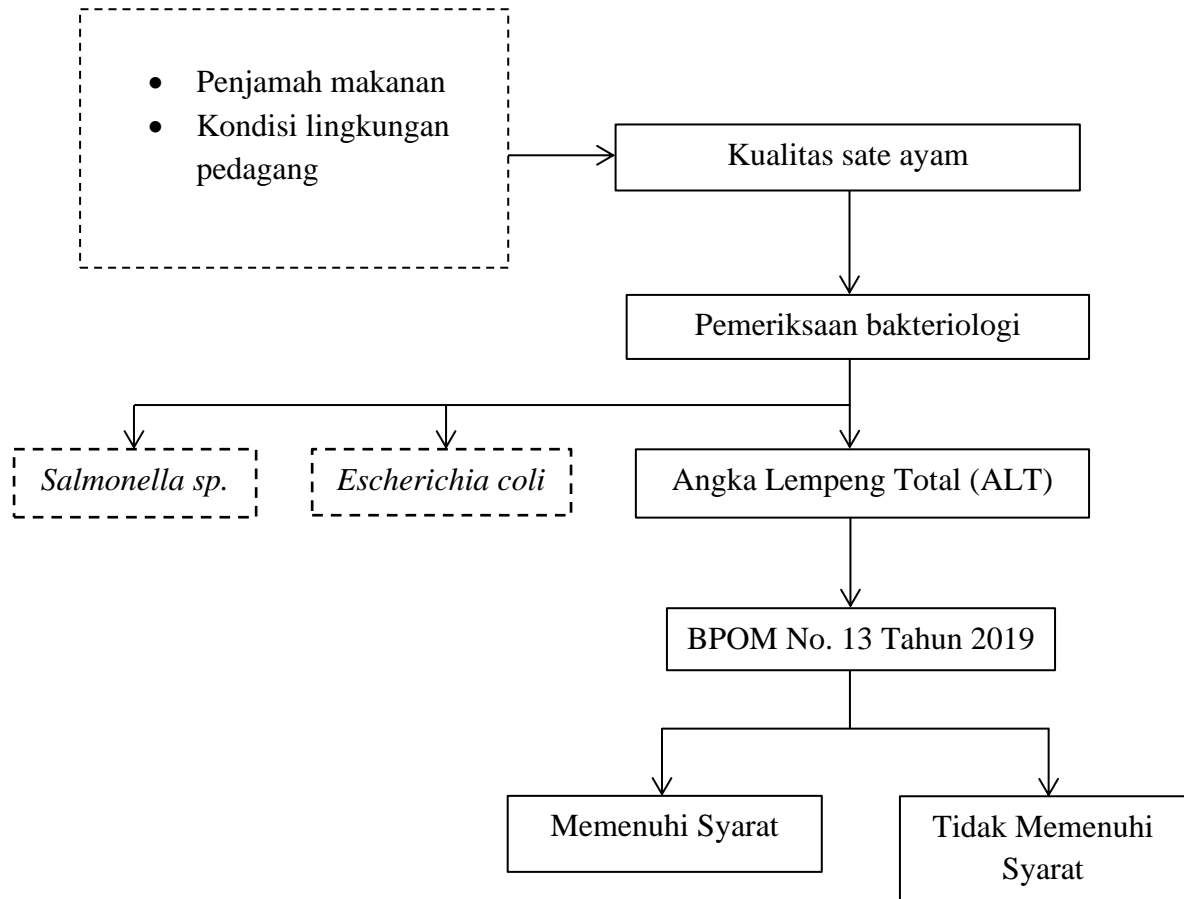


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :



: Diteliti



: Tidak diteliti

Gambar 1. Kerangka Konsep

Kualitas sate ayam yang dijual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri dapat diukur dengan pemeriksaan bakteriologis yaitu dengan uji angka lempeng total. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas dari sate ayam diantaranya

yaitu penjamah makanan dan kondisi lingkungan pedagang. Hasil pemeriksaan angka lempeng total dari sampel sate ayam kemudian dibandingkan dengan peraturan BPOM No. 13 tahun 2019 sehingga diketahui apakah sate ayam tersebut memenuhi syarat atau tidak.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Variabel adalah segala sesuatu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi, kemudian ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2015). Variabel dalam penelitian ini adalah variabel bebas, yaitu angka lempeng total pada sate ayam yang dijual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri, Kabupaten Buleleng.

2. Definisi operasional

Tabel 1

Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala Data
1	2	3	4
Uji bakteriologi	Uji yang digunakan untuk menentukan kualitas makanan atau indikator keamanan makanan, menggunakan parameter pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT).	Metode hitung cawan dengan alat hitung berupa <i>coloni counter</i> . Hasil perhitungan dibandingkan dengan peraturan BPOM Tahun	Rasio

2019

1. Memenuhi

Syarat ($<10^6$
koloni/gram)

2. Tidak

Memenuhi

Syarat ($>10^6$
koloni/gram)
