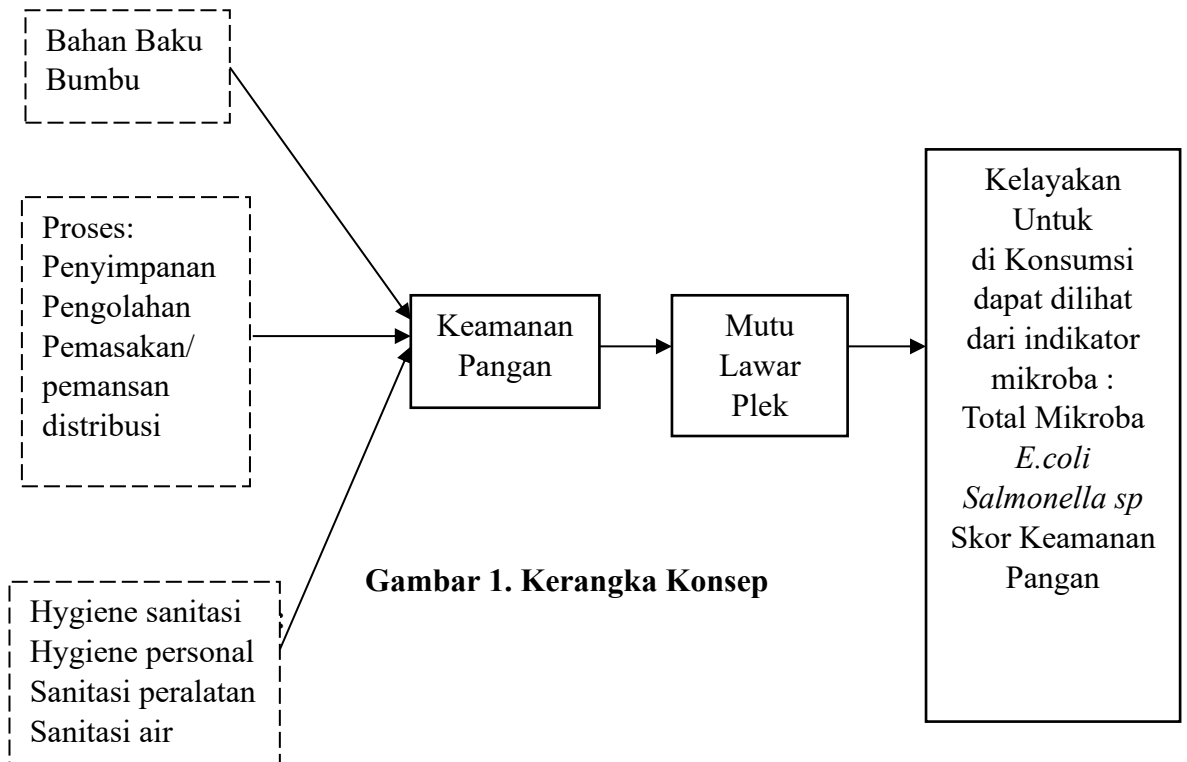


### BAB III KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



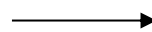
**Gambar 1. Kerangka Konsep**



: variable yang tidak diteliti



: variable yang di teliti



: alur pikir

Penjelasan :

Bahan baku, proses pengolahan dan hygiene sanitasi dapat mempengaruhi Skor keamanan pangan, jika skor keamanan pangan dikategorikan baik maka akan mempengaruhi mutu Lawar plek, dan mutu mikroba dapat dijadikan patokan dalam menentukan kelayakan konsumsi untuk lawar plek, Apabila produk lawar plek terkontaminasi mikroba, maka

akan menimbulkan masalah kesehatan bagi yang mengkonsumsi, terutama lawar plek yang ada di daerah pariwisata yang dikonsumsi oleh wisatawan asing yang dapat menyebabkan penyakit. Dimana hal tersebut bisa mempengaruhi daya tarik wisatawan terhadap makanan tradisional sehingga mengurangi minat wisatawan untuk menikmati makanan tradisional di Bali.

#### **B. Variable dan Definisi Operasional Variable**

Variable dependent : Total Mikroba, *Salmonella sp* dan *E.coli*

Variable independent : Skor Keamanan Pangan

**Tabel 2**  
**Definis Operasional Variabel**

| <b>Variable</b>      | <b>Definisi</b>                                                                                    | <b>Cara Pengukuran</b>                                                                                                                                                | <b>Hasil Ukur</b>                                                                                                                                                                                    | <b>Skala</b> |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Skor keamanan pangan | Jumlah total Skor keamanan pangan adalah Nilai skor keamanan pangan di dibagi dengan skor maksimal | Menggunakan Form Skor keamanan Pangan, Mengobservasi cara penyimpanan, pengolahan, hygiene pemasak dan pendistribusian makanan Menggunakan Form Skor keamanan Pangan. | Kelayakan Konsumsi suatu makanan yang dapat di kategorikan :<br>Baik : 97,03%<br>Sedang : 93,22-97,02%<br>Rawan tetapi aman dikonsumsi: 62,17-93,31%<br>Rawan tetapi tidak aman dikonsumsi: <62.71%) | Interval     |
| Total Mikroba        | Jumlah total mikroba ada pada sampel lawar plek yang diuji.                                        | Uji TPC (Total Plate count)                                                                                                                                           | Hasil ukur dapat dinyatakan dengan satuan colony forming unit per gram(CFU/g)                                                                                                                        | Ratio        |
| <i>E.coli</i>        | Jumlah Total <i>E.coli</i> pada sampel lawar plek yang diuji.                                      | Uji MPN (Most Probably Number)                                                                                                                                        | Hasil ukur dapat dinyatakan dengan satuan angka paling mungkin per gram (APM/g)                                                                                                                      | Ratio        |
| <i>Salmonella sp</i> | Jumlah total <i>Salmonella sp</i> Pada lawar plek                                                  | metode kultur selektif                                                                                                                                                | Presence / Absence                                                                                                                                                                                   | kategorik    |

## **C. Hipotesis**

### **1. Hipotesis Penelitian :**

Terdapat hubungan antara skor keamanan pangan dengan mutu mikrobiologis (jumlah total mikroba, *E. Coli*, dan *Salmonella sp.*) pada lawar plek babi di daerah pariwisata Sukawati Kabupaten Gianyar.