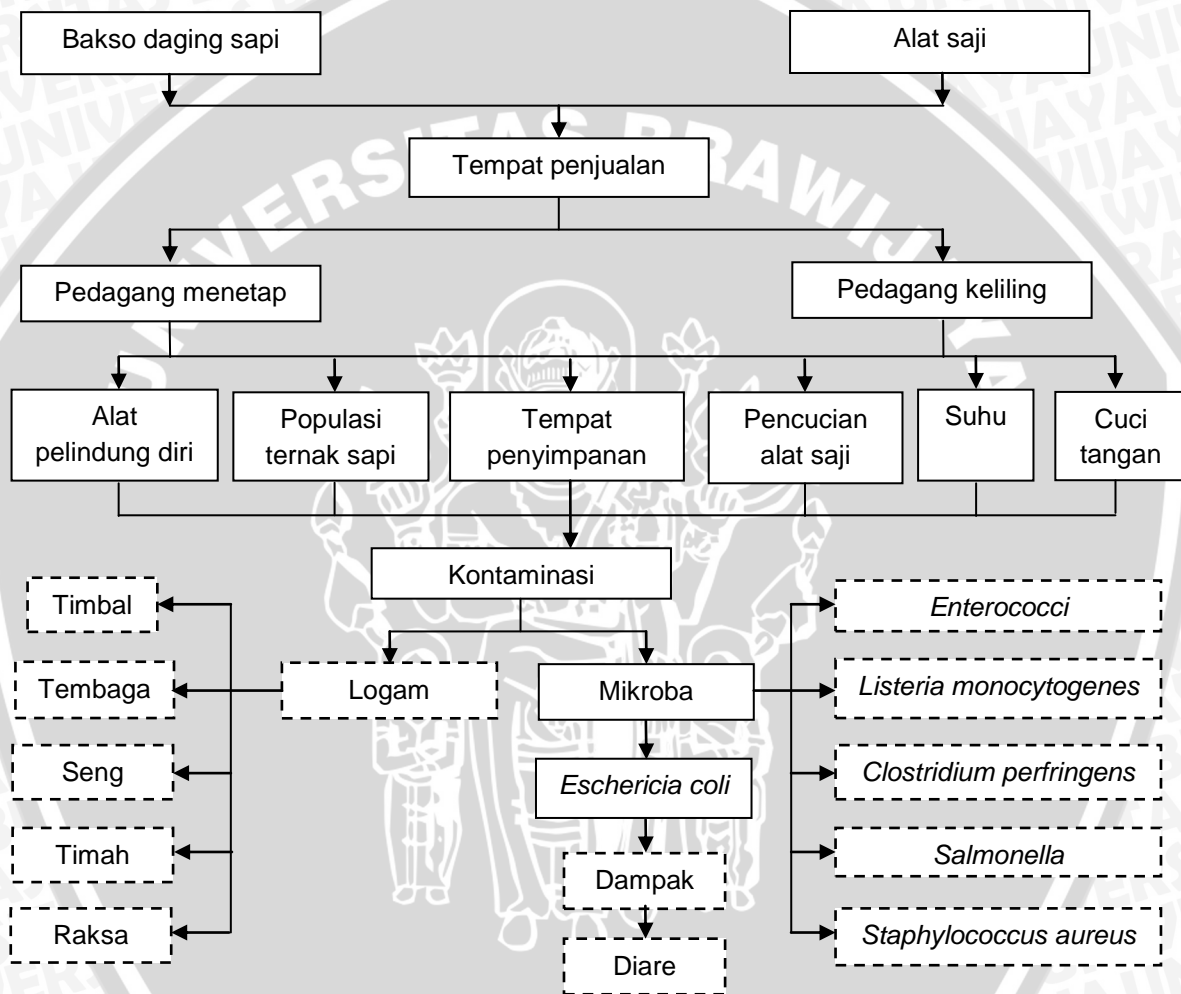


BAB 3

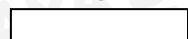
KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep

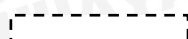


Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Keterangan :



Variabel yang diteliti



Variabel yang tidak diteliti



Berpengaruh



Berhubungan



Sampel yang digunakan adalah bakso daging sapi beserta alat saji yang digunakan. Tempat penjualan sampel berasal dari pedagang menetap dan pedagang keliling. Kedua tempat berdagang tersebut dibedakan karena pada pedagang keliling memiliki tempat yang lebih terbuka, pengendalian suhu yang kurang konsisten, pencucian alat saji yang tidak bersih, dan penjamah yang jarang mencuci tangan dengan sabun serta air mengalir serta tidak memakai standar minimal alat pelindung diri dibandingkan pedagang menetap yang dapat menimbulkan kontaminasi. Contoh kontaminasi dari luar antara lain kontaminasi logam dan kontaminasi mikroba. Kontaminasi logam diantaranya adalah timbal, tembaga, seng, timah, dan raksa. Sedangkan kontaminasi mikroba yang biasanya teridentifikasi dalam makanan adalah *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, dan *Enterococci*. Salah satu bakteri yang menjadi indikator sanitasi tempat/unit penjualan adalah bakteri *Escherichia coli* yang sering menyebabkan diare pada manusia.

### 3.2 Hipotesis Penelitian

- a. Terdapat perbedaan jumlah koloni bakteri *Escherichia coli* dalam bakso daging sapi pada pedagang bakso menetap dan berkeliling di Kota Malang.
- b. Terdapat perbedaan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dalam alat saji pada pedagang bakso menetap dan berkeliling di Kota Malang.