

BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Dasar Pemikiran

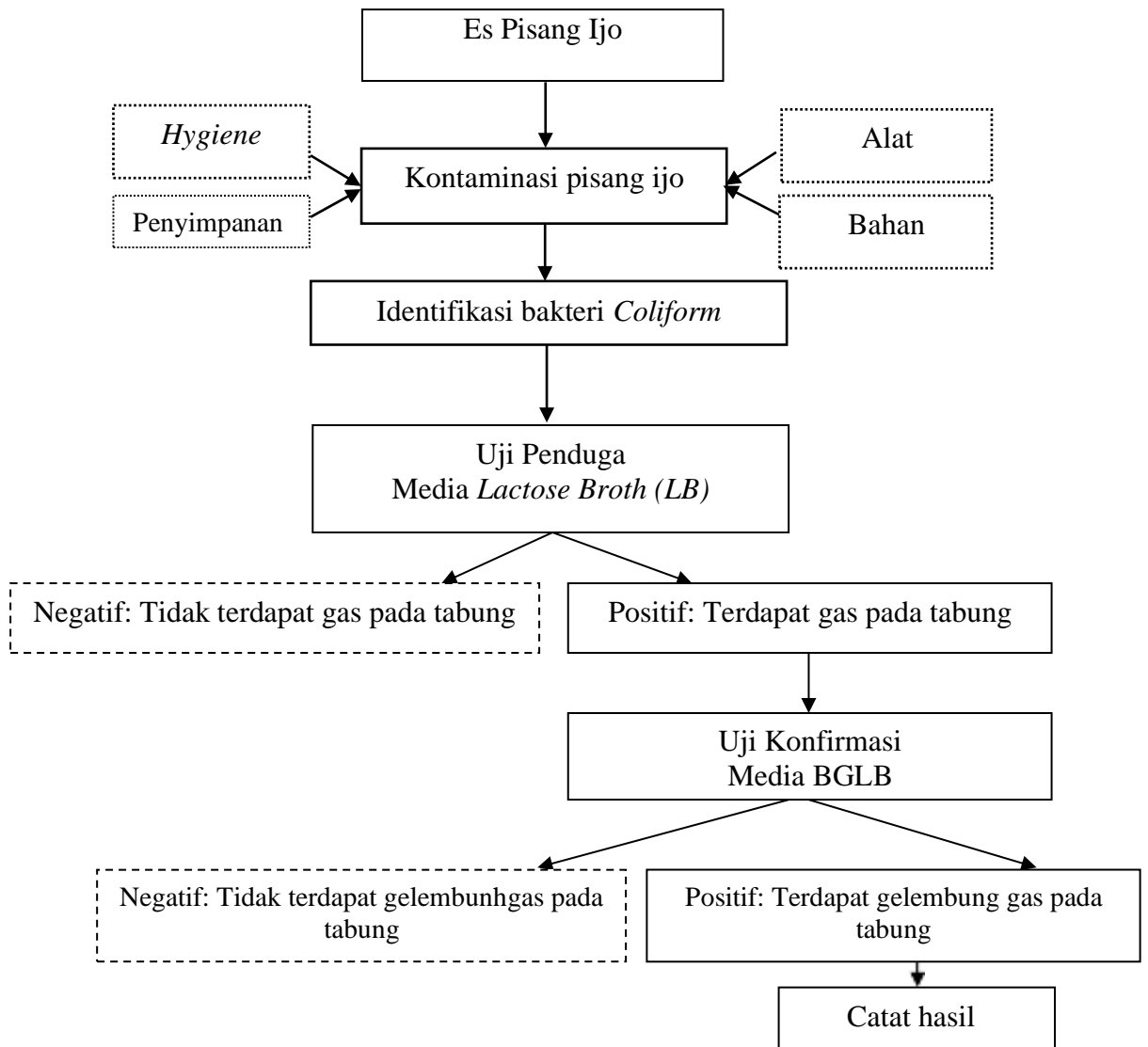
Minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok yang sangat penting bagi manusia, karena minuman merupakan sumber energi dan nutrisi yang sangat diperlukan untuk mempertahankan kehidupan. Selain memiliki peranan penting bagi manusia, minuman juga dapat bertindak sebagai media perantara untuk pertumbuhan mikroorganisme. Salah satu jenis minuman yang dimaksud adalah Es Pisang Ijo.

Es Pisang ijo adalah salah satu ciri khas makanan yang banyak di gemari oleh kalangan masyarakat, karena bentuknya yang unik dan cita rasanya yang enak. Makanan yang berbahan dasar pisang ini dibuat dengan cara dikukus kemudiandi sajikan dengan saus putih yang terbuat dari tepung beras.

Pada pembuatan makanan ini khususnya pada penggunaan Es batu harus digunakan dengan air yang sudah bersih, penggunaan bahan lainnya juga seperti cara pengolahan saos putih dan pembuatan kulit pisang ijo juga harus selalu diperhatikan. Penggunaan alat maupun cara pengolahan bahan makanan yang tidak *hygiene* akan menyebabkan adanya kontaminasi bakteri patogen pada makanan tersebut apabila dikonsumsi dapat menyebabkan suatu penyakit yang memiliki gejala seperti sakit perut, muntah muntah serta seringnya buang air kecil. Salah satu bakteri patogen yang ada pada makanan karena kurangnya higienitas adalah bakteri *Coliform*.

Coliform termaksud jenis bakteri pathogen yang yang dikelompokkan sebagai bakteri gram-negative. Untuk mengidentifikasi adanya kontaminasi bakteri *Coliform* pada makanan yaitu dengan menggunakan metode MPN dengan cara memfermentasikan tabung ganda menggunakan media cair. pada metode MPN ini terdapat 3 uji yang berbeda dimana yaitu uji penduga, uji konfirmasi, dan uji Pelengkap. pada uji penduga atau uji pertama hasil yang didapatkan berupa adanya gas dibagian dasar tabung. maka pemeriksaan selanjutnya akan di lanjutkan pada uji konfirmasi dengan menggunakan media BGLB untuk menentukan ada tidaknya bakteri *Coliform*.

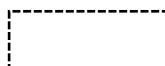
B. Kerangka pikir



Keterangan:



: Variabel yang diteliti



: Variabel yang tidak diteliti

C. Variabel penelitian

- a. Variabel bebas (*Independent Variabel*) dalam penelitian ini Es Pisang Ijo.
- b. Variabel terikat (*Dependent Variabel*) dalam penelitian ini yaitu Bakteri *Coliform*.

D. Definisi Operasional Dan Kriteria Objektif

1) Definisi Operasional

- a. Pisang Ijo merupakan minuman yang populer di Indonesia dan sejenis makanan yang khas dari daerah Kendari Sulawesi Tenggara. Adapun Pisang Ijo yang dimaksud dalam penelitian ini adalah Es Pisang Ijo yang diambil di Desa Bokori Kecamatan Soropia, dan akan dilakukan Penelitian di Laboratorium Mikrobiologi Politeknik Kesehatan Kendari.
- b. Bakteri *Coliform* dalam penelitian ini yaitu bakteri yang di Identifikasi pada Es Pisang Ijo dengan menggunakan metode MPN.
- c. Metode MPN merupakan metode yang digunakan untuk mengetahui adanya konsentrasi dari bakteri yang dapat memfermentasi laktosa seperti bakteri *Coliform* dan *Escherichia Coli*. MPN juga merupakan metode yang digunakan untuk menghitung jumlah terendah mikroorganisme hidup dengan didasarkan ada inokulasi sampel ke tabung yang berisi media cair dengan tiga ukuran sampel yang berbeda atau dengan cara dilusi. Pada metode ini di gunakan 2 jenis pengujian yaitu uji penduga dan Uji Konfirmasi.

2) Kriteria Objektif

1. Uji Penduga (*presumptive test*)
 - a. Positif bakteri *Coliform* apabila dalam tabung Durham terbentuk gelembung gas.
 - b. Negatif bakteri *Coliform* apabila dalam tabung Durham tidak terbentuk gas.
2. Uji Konfirmasi (*confirmed test*)
 - a. Positif bakteri *Coliform* apabila terbentuk gas di dasar tabung
 - b. Negatif bakteri *Coliform* apabila tidak terbentuk gas di dasar tabung.