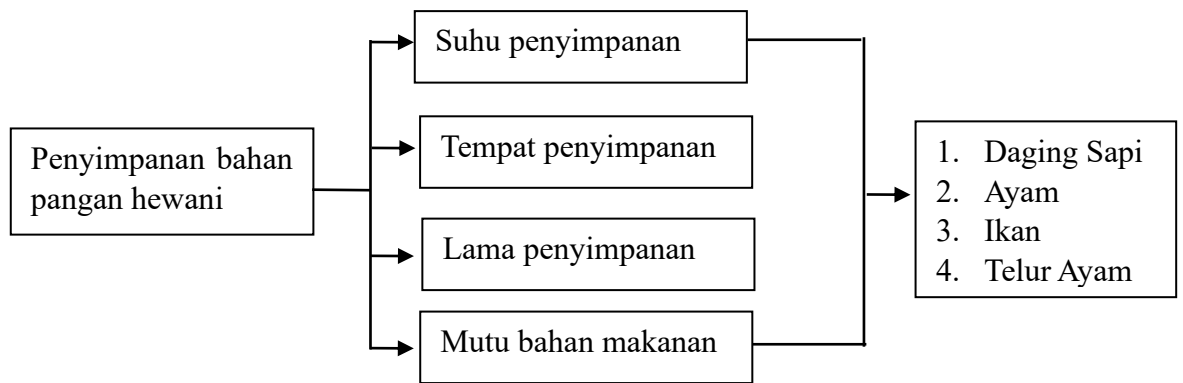


BAB III KERANGKA KONSEP

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep

3.2 Definisi Operasional

Tabel 3. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Suhu penyimpanan daging sapi, ayam, dan ikan	Suhu sebenarnya yang tercatat di dalam <i>freezer</i> atau ruang penyimpanan pakan ternak. Suhu penyimpanan diperiksa dua kali sehari, pagi dan sore, untuk memastikan suhu tetap stabil dan pangan tidak rusak.	Thermometer & form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai : -5 - 0°C b. Tidak sesuai : < -5 (Kementerian Kesehatan, 2013)	Nominal
	Suhu penyimpanan telur ayam		Thermometer & form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai : 20 - 25 °C b. Tidak sesuai : < 20 & > 25°C (Standar Nasional Indonesia, 2008)	Nominal
2.	Tempat penyimpanan daging sapi, ayam, dan ikan	Ruangan yang digunakan dalam menyimpan bahan pangan hewani	Form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai : <i>Cold Storage</i> b. Tidak sesuai : <i>Dry storage</i> (Bakri et al., 2018)	Nominal
	Tempat penyimpanan telur ayam		Form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai : <i>Dry storage</i> c. Tidak sesuai : <i>Cold Storage</i> (Standar Nasional Indonesia, 2008)	Nominal
3.	Lama penyimpanan daging sapi dan ayam	Durasi (dalam hari) pangan hewani dalam penyimpanan dingin atau kering sejak saat penerimaan hingga digunakan	Form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai : 1- 5 hari b. Tidak sesuai : ≥ 6 hari (Ritma Dewanti et al., 2024)	Nominal
			Form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai : 1- 2 hari	Nominal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
	Lama penyimpanan ikan				b. Tidak sesuai : $\geq$ 3 hari (Ritma Dewanti et al., 2024)	
	Lama penyimpanan telur ayam		Form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai : <14 hari b. Tidak sesuai : >14 hari (Standar Nasional Indonesia, 2008)	Nominal
4.	Mutu bahan makanan	Kualitas fisik bahan pangan hewani yang dinilai dari karakteristik bahan pangan seperti warna, bau, tekstur, tampilan, dan tesktur. cara	Form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai spesifikasi b. Tidak sesuai spesifikasi (Apriyanto, 2022)	Nominal
	Penanganan bahan pangan sebelum dan sesudah penyimpanan	penanganan bahan pangan sebelum dan sesudah penyimpanan	Form <i>check list</i>	Observasi	a. Sesuai prosedur b. Tidak sesuai prosedur (Apriyanto, 2022 & Asiah et al., 2020)	Nominal