

BAB 3

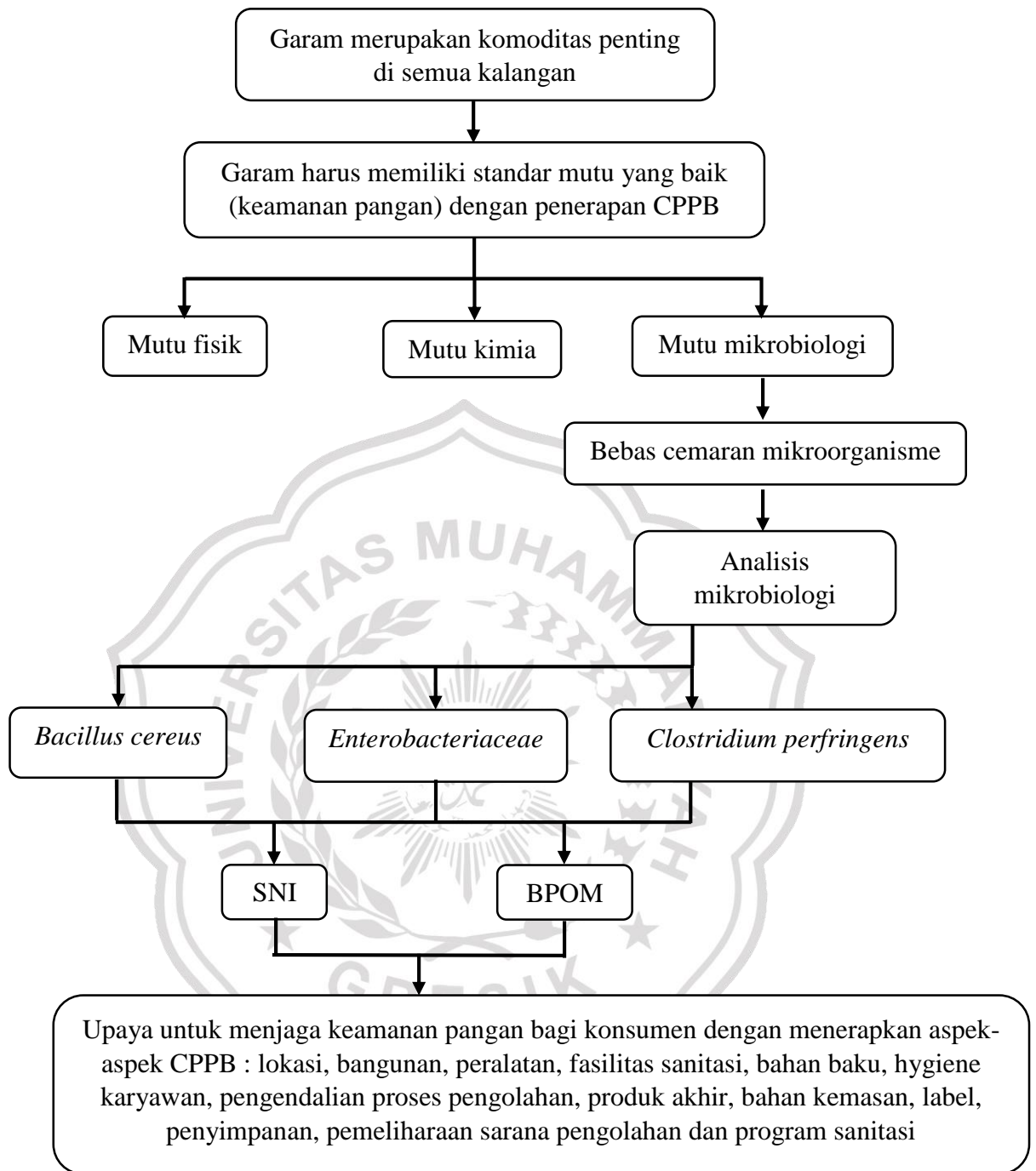
KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

3.1 Kerangka Konsep

Garam merupakan komoditas yang sangat penting bagi kehidupan sehari-hari baik digunakan untuk kepentingan konsumsi sampai kalangan industri. Persaingan yang semakin ketat di industri garam menuntut para pelaku usaha atau suatu perusahaan menghasilkan produk garam yang terjamin mutunya (Pebrianti *et al.*, 2021). Pengendalian mutu merupakan langkah penting yang harus diperhatikan sebelum sampai ke tangan konsumen. Mutu pangan ditentukan dengan pedoman yang mengikuti kriteria keamanan pangan.

Keamanan pangan adalah suatu kondisi yang diperlukan untuk mencegah pangan dari cemaran mikrobiologi, kimia, maupun benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Produk pangan yang bebas dari cemaran akan memiliki mutu yang baik yang meliputi mutu fisik, kimia dan mikrobiologi. Mutu fisik garam berkaitan dengan fisik garam seperti bentuk kristal, kehalusan, dan kenampakan (warna). Mutu kimia garam berkaitan dengan terbebasnya garam dari cemaran logam sedangkan mutu mikrobiologi garam yaitu tidak adanya kontaminasi bakteri (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2014). Salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu dan keamanan pangan adalah dengan melakukan penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam penerapan CPPB yaitu mulai dari bahan baku, proses produksi, proses pengemasan hingga barang jadi dan didistribusikan (Sumada *et al.*, 2016). Standar mutu pada garam sendiri sudah diatur dalam SNI 7388-2009 dan Per-BPOM No 13 Tahun 2019. Standar ini menjadi acuan bagi seluruh perusahaan produksi garam konsumsi dan industri, termasuk PT.UNIChemCandi Indonesia.

Dalam penelitian ini analisis mikrobiologi akan dilakukan di PT. UNIChemCandi Indonesia terhadap beberapa sampel garam yang telah disediakan perusahaan menggunakan beberapa parameter bakteri sebagai berikut : *Bacillus cereus*, *Enterobacteriaceae*, *Clostridium perfringens* dengan membandingkan hasil yang diperoleh dengan standar mutu yang telah ditentukan berdasarkan SNI dan BPOM.



Gambar 4. Diagram alir kerangka konsep

3.2 Hipotesis

Adapun hipotesis dalam penelitian ini sebagai berikut :

- Hipotesis nol (H_0) = tidak adanya mikroorganisme yang tumbuh pada garam
- Hipotesis akhir (H_1) = adanya mikroorganisme yang tumbuh pada garam