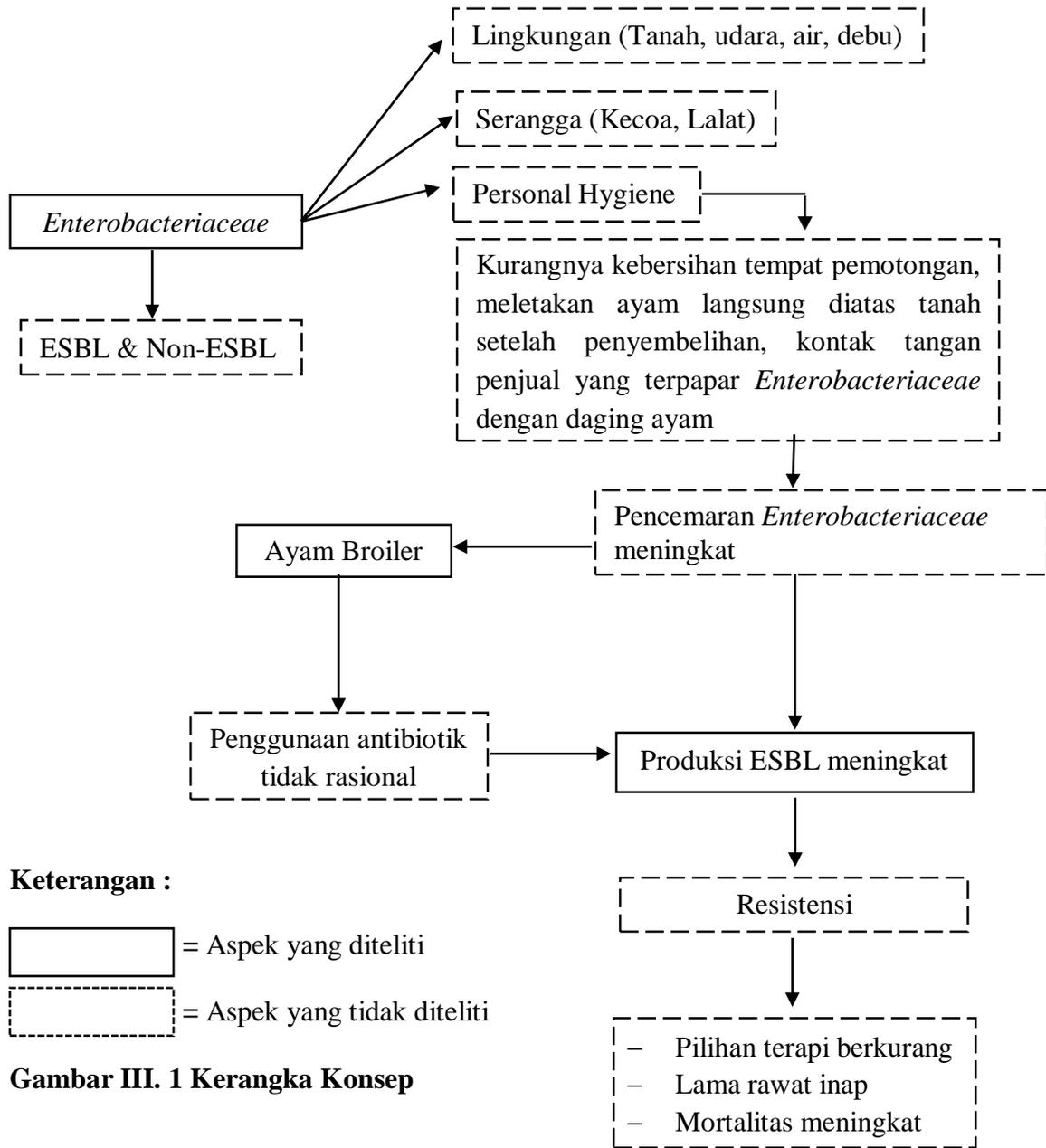


## BAB III

### KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

#### A. KERANGKA KONSEP



## 1. Penjelasan kerangka konsep

*Enterobacteriaceae* adalah famili gram negatif, bakteri anaerobik fakultatif berbentuk batang yang merupakan penyebab sebagian besar penyakit yang berasal dari makanan, terdapat pada usus, atau bakteri yang dapat hidup dan bertahan hidup di saluran pencernaan. *Enterobacteriaceae* dapat menghasilkan enzim *Extended Spectrum Beta Lactamase* (ESBL) (Cianci et al. 2019).

Beberapa faktor diketahui menjadi penyebab munculnya *Enterobacteriaceae* seperti kontaminasi pada makanan dapat disebabkan oleh lingkungan dapat melalui tanah, udara, air, debu. Bakteri ini juga dapat disebarkan oleh serangga seperti kecoa dan lalat (Mu'arofah et al. 2020). Selain dari kedua faktor tersebut kontaminasi *Enterobacteriaceae* pada daging ayam juga dapat bersumber dari personal hygiene seperti kurangnya kebersihan tempat pemotongan, meletakkan ayam langsung diatas tanah setelah penyembelihan, kontak tangan penjual yang terpapar bakteri dengan daging ayam dapat menyebabkan pencemaran *Enterobacteriaceae* meningkat (Ramadhani et al., 2020).

Pencemaran *Enterobacteriaceae* yang meningkat dapat meningkatkan produksi ESBL, dimana produksi ESBL yang meningkat dapat menyebabkan resistensi terhadap antibiotik. Selain produksi ESBL yang meningkat akibat dari paparan *Enterobacteriaceae* penggunaan antibiotik yang tidak rasional juga dapat menyebabkan terjadinya resistensi antibiotik sehingga menyebabkan pilihan terapi berkurang, lama rawat inap dan mortalitas yang meningkat.

**B. HIPOTESIS**

Hipotesis pada penelitian ini adalah adanya bakteri *Enterobacteriaceae* penghasil ESBL pada daging ayam yang dijual di Pasar daerah Surabaya Barat.