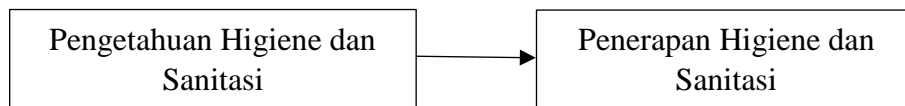


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Adapun hubungan antara variabel yang akan diamati dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi dan Menu Pengolah Makanan

Berdasarkan gambar 1, gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu menu yang dipengaruhi oleh higiene dan sanitasi, dan higiene dan sanitasi dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan penerapan.

Penerapan higiene dan sanitasi dari tenaga pengolah makanan sangatlah penting bagi kesehatan anak-anak di panti asuhan. Dengan melakukannya penerapan higiene dan sanitasi pada saat mengolah makanan atau sebelum mengolah makanan dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan pada anak-anak di panti asuhan tersebut. Pengetahuan dari pengolah makan sangatlah penting karena mempengaruhi penerapan higiene dan sanitasi yang akan dilakukan dalam proses penyelenggaraan makanan. Jika pengolah makan mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene dan sanitasi, dengan demikian penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan juga akan baik. Begitupun sebaliknya, jika pengolah makan

mempunyai pengetahuan yang kurang baik tentang higiene dan sanitasi, dengan demikian penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan juga akan buruk.

Jika tenaga pengolah makan mengetahui higiene dan sanitasi yang baik, maka pada saat pengolahan menu makanan tenaga pengolah makanan menjalankan prinsip higiene dan sanitasi yang baik agar tidak menyebabkan kontaminasi silang pada menu makanan yang akan di olah.

B. Variabel Dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

Variabel pada penelitian ini terdiri hanya 1 jenis variabel, sebagai variabel terikat penerapan higiene dan sanitasi.

2. Definisi Operasional Variabel

Adapun definisi opsional variabel yang akan diamati dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Skala
Pengetahuan Higiene dan Sanitasi	Segala sesuatu yang diketahui oleh penjamah makan yang dapat dikategorikan menjadi: Baik : 76-100% Cukup : 56-75% Kurang : $\leq 55\%$	Pengisian kuesioner dan wawancara tentang pengetahuan higiene dan sanitasi	Interval
	Praktik yang dikategorikan sebagai pelaksanaan higiene sanitasi oleh penjamah makan yang dikategorikan sebagai: Baik : 76-100% Cukup : 56-75% Kurang : $\leq 55\%$	Wawancara dan observasi, terhadap pengolah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi	
Penerapan Higiene dan Sanitasi	Praktik yang dikategorikan sebagai pelaksanaan higiene sanitasi oleh penjamah makan yang dikategorikan sebagai: Baik : 76-100% Cukup : 56-75% Kurang : $\leq 55\%$	Wawancara dan observasi	Interval
Menu	Nilai gizi menu yang dihidangkan di panti asuhan	Wawancara dan observasi	Interval