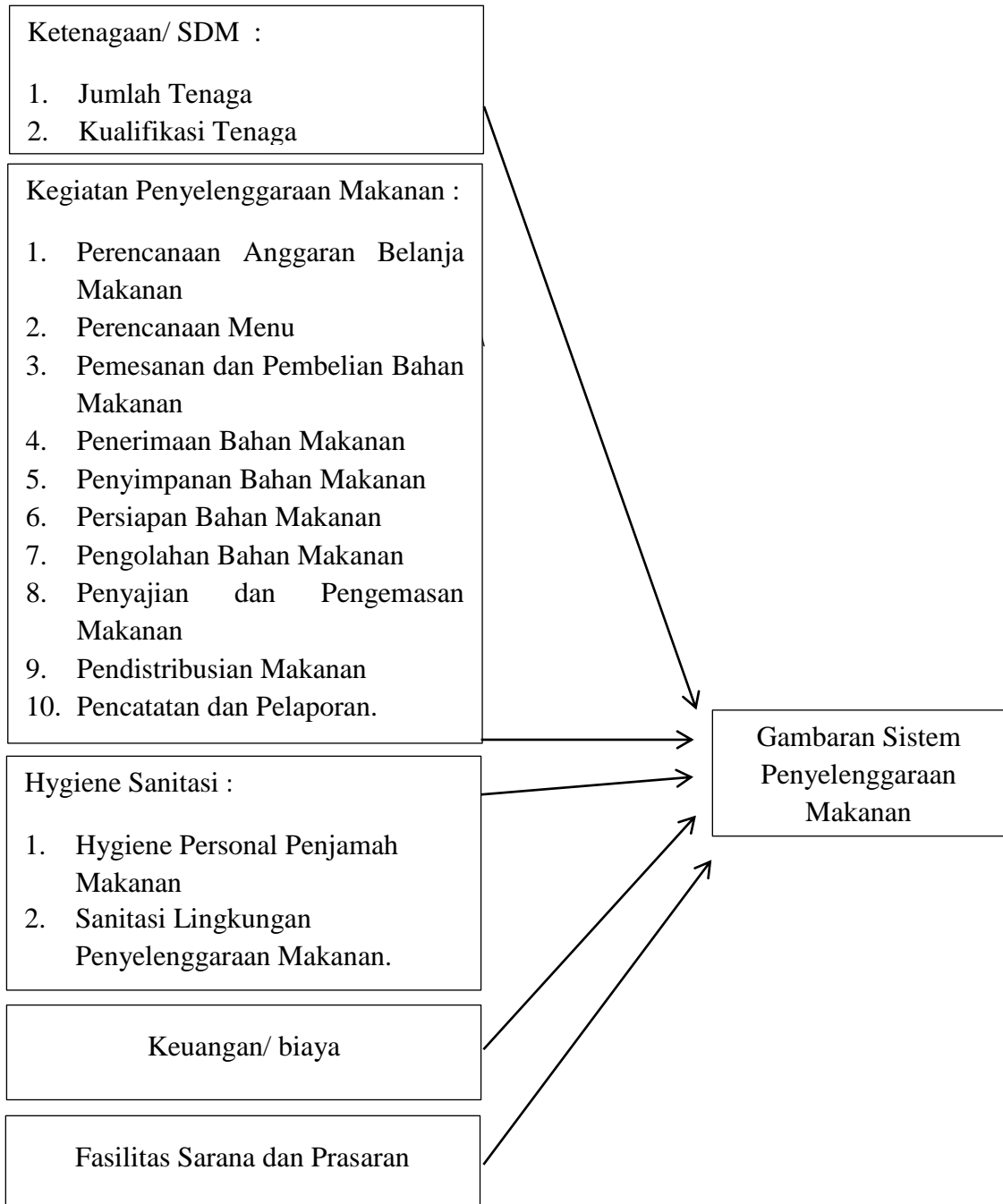


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



Gambar 1. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Depot Pojok Melati Tabanan

**Penjelasan :**

Berdasarkan kerangka konsep yang telah dijelaskan, terlihat faktor-faktor yang memiliki pengaruh terhadap pelaksanaan sistem penyelenggaraan makanan. Faktor-faktor tersebut mencakup aspek ketenagaan atau sumber daya manusia (SDM), serta sepuluh tahapan utama dalam penyelenggaraan makanan, seperti perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian dan pengemasan makanan, pendistribusian makanan, serta pencatatan dan pelaporan. Selain itu, unsur penting lainnya adalah aspek hygiene dan sanitasi makanan, yang mencakup hygiene personal penjamah makanan dan sanitasi lingkungan tempat penyelenggaraan makanan. Selanjutnya, faktor keuangan atau biaya dan sarana prasarana juga turut memengaruhi seluruh proses penyelenggaraan makanan.

**B. Variabel dan Definisi Operasional Tabel****1. Variabel yang diteliti**

Variabel pada pengamatan ini terdiri dari 5 jenis variabel, sebagai variabel terikat yaitu, ketenagaan/ SDM , kegiatan penyelenggaraan makanan, hygiene sanitasi, keuangan/ biaya dan sarana prasarana

## 2. Definisi Operasional

Tabel 1  
Definisi Operasional

| No | Variabel                         | Definisi Operasional  | Cara Pengukuran  |
|----|----------------------------------|---|--|
| 1. | Ketenagaan/<br>SDM               | Memproduksi makanan yang berkualitas dan memberikan pelayanan makanan yang layak atau efisien. Pelayanan  | Melakukan wawancara dengan menggunakan lembar kuesioner                                    |
| 2. | Kegiatan Penyelenggaraan Makanan | Kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi, perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian dan pengemasan makanan, pendistribusian makanan, pencatatan dan pelaporan | Melakukan wawancara dengan menggunakan lembar kuesioner                                    |
| 3. | <i>Hygiene</i> dan Sanitasi      | Upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan serta, lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.   | Melakukan wawancara dan observasi dengan menggunakan lembar observasi dan lembar kuesioner |
| 4. | Keuangan/<br>biaya               | Aspek penyelenggaraan makanan yang diukur dalam satuan uang untuk mencapai tujuan sehingga memperoleh/memproduksi barang tertentu.  | Melakukan wawancara dengan menggunakan lembar kuesioner                                    |
| 5. | Sarana dan Prasarana             | Segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses   | Melakukan wawancara dengan menggunakan lembar kuesioner                                    |