

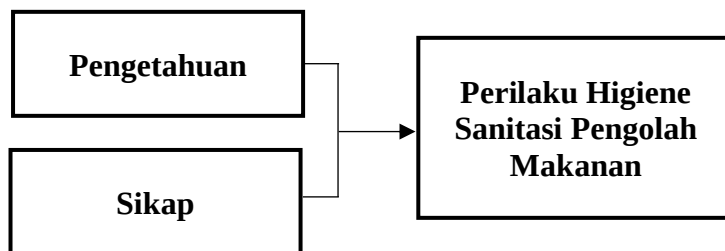
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep yang digunakan dalam pengamatan ini seperti pada

Gambar 1:



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

Diteliti : —————>

Penjelasan:

Berdasarkan kerangka konsep di atas dapat dijelaskan bahwa dalam menilai perilaku pengolah makanan dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap pengolah makanan terkait higiene sanitasi. Perilaku pengolah makanan akan baik jika pengetahuan, dan sikap pengolah makanan terhadap higiene sanitasi baik. Begitu pula sebaliknya jika perilaku pengolah makanan terhadap higiene sanitasi buruk, maka pengetahuan, dan sikap pengolah makanan juga buruk.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

Variabel pada pengamatan ini adalah perilaku higiene sanitasi sebagai variabel terikat serta untuk variabel bebas yaitu pengetahuan, dan sikap tenaga pengolah makanan.

2. Definisi Operasional

Dalam pengamatan ini, definisi operasional yang akan diteliti oleh penulis yaitu tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan.

Tabel 3. Definisi Operasional Pada Penelitian

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	Pengetahuan	Pemahaman pengolahan makanan tentang higiene sanitasi dalam proses pengolahan makanan	Wawancara dengan menggunakan kuisioner	Skala ordinal dengan kategori: 1.baik, jika $\geq 76 - 100\%$. 2.cukup, jika $56 - 75\%$ 3.kurang, jika $\leq 55\%$ (Notoatmodjo, 2014)
2	Sikap	Reaksi positif/negative pengolahan makanan setelah mendapatkan pengetahuan dalam penerapan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan	Wawancara dengan menggunakan kuisioner	Skala ordinal dengan kategori: 1. Sikap negatif, jika $< 50\%$ 2. Sikap positif, jika $\geq 50\%$ (Azwar, 2011)
3	Perilaku	Perilaku nyata yang dilakukan pengolahan makanan yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi pengolahan makanan	Wawancara dengan menggunakan lembar observasi	1. Baik, jika $>80\%$ 2. Cukup, jika $60 - 80 \%$ 3. Kurang, jika $<60\%$ (Sugiyono, 2016)