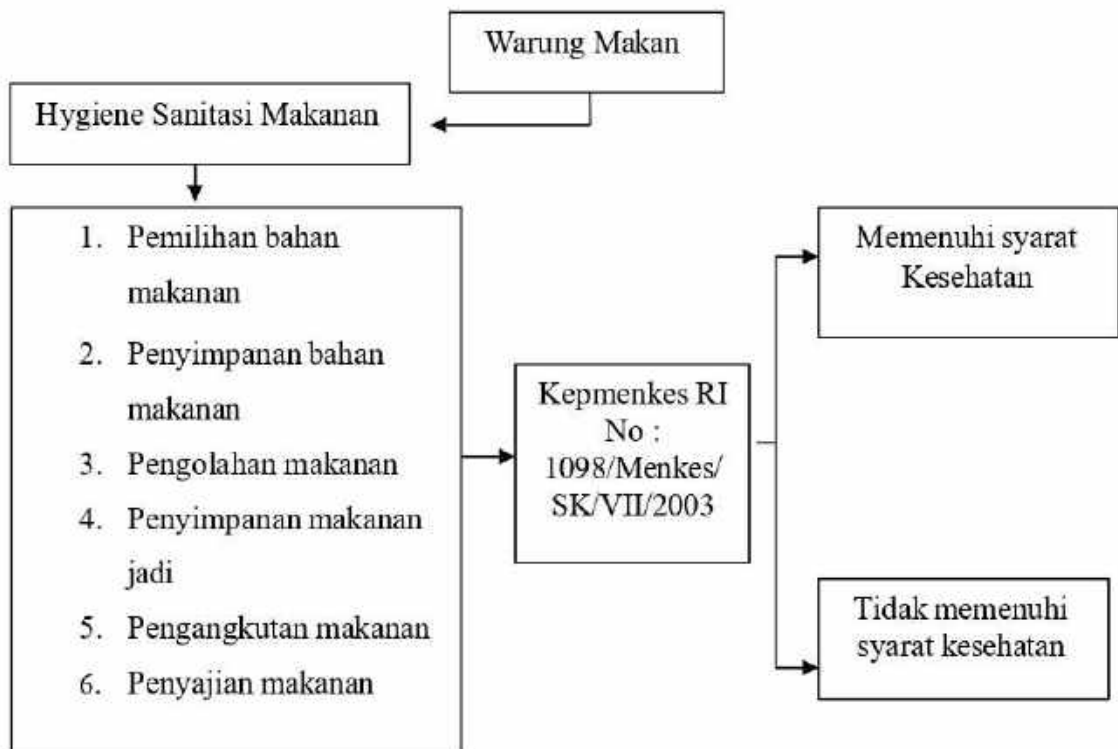


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep dalam penelitian ini dapat disajikan dalam bentuk bagan sebagai berikut:



Gambar 1.
Kerangka Konsep

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah penerapan hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan

2. Definisi Operasional

Tabel 1.
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Alat ukur	Skala Data	Kriteria
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	Penerapan hygiene sanitasi makanan	Semua kegiatan yang meliputi, pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan	Lembar observasi	Nominal	a) Memenuhi syarat apabila skor 18-34 b) Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-17
2.	Pemilihan bahan makanan	Pemilihan bahan makanan berdasarkan kualitas yang baik dilihat dari segi fisik, warna, kesegaran, rasa, dan bau	Lembar observasi	Nominal	a) Memenuhi syarat apabila skor 3-4 b) Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-2
3.	Penyimpanan bahan makanan	Tempat penyimpanan bahan makanan yang selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, tidak ada debu, barang yang tidak terpakai dan tidak ada serangga		Nominal	a) Memenuhi syarat apabila skor 3-5 b) Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-2
4.	Pengolahan makanan	Semua kegiatan dalam pengolahan makanan meliputi tenaga pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan cara pengolahan makanan	Lembar observasi	Nominal	a) Memenuhi syarat apabila skor 7-13 b) Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
5.	Penyimpanan makanan jadi	Suatu tempat untuk penyimpanan makanan jadi yang terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, dan hewan lainnya	Lembar observasi	Nominal	a) Memenuhi syarat apabila skor 2-3 b) Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-1

6.	Pengangkutan makanan	Kegiatan pengangkutan yang terhindar dari pencemaran meliputi pengangkutan bahan makanan dan pengangkutan makanan siap santap	Lembar observasi	Nominal	a) Memenuhi syarat apabila skor 3-4 b) Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-2
----	----------------------	---	------------------	---------	--

7.	Penyajian makanan	Proses penyajian makanan pada tempat dan peralatan yang bersih dan terhindar dari debu	Lembar observasi	Nominal	a) Memenuhi syarat apabila skor 3-5 b) Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-2
----	-------------------	--	------------------	---------	--