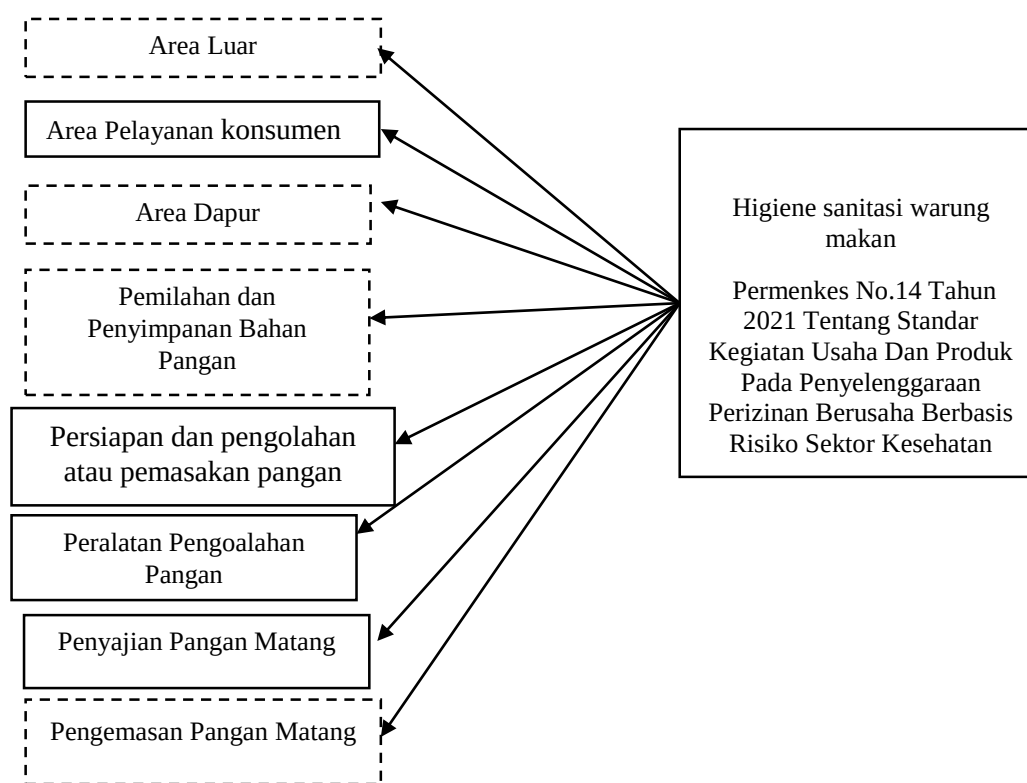


- a. Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)
- b. Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*).

BAB III

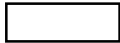
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

 : Tidak diteliti

 : Diteliti

Gambar 1 Kerangka konsep

Setiap usaha warung makan wajib memenuhi persyaratan higiene sanitasi dan mempunyai sertifikat Laik Sehat sesuai dengan Permenkes No.14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Sehingga warung makan tersebut tidak terkontaminasi dan tidak menimbulkan penyakit bagi masyarakat yang mengkonsumsi makanan dari warung makan. Penelitian ini ditinjau untuk mengetahui area pelayanan konsumen, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, peralatan pengolahan pangan serta penyajian pangan matang dengan menggunakan pedoman dari Permenkes No.14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, dibagi menjadi tiga kategori yaitu rendah, sedang dan tinggi.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Variabel penelitian merupakan objek yang meliputi (dimiliki) pada diri subjek. Objek penelitian dapat berupa orang, benda, transaksi, atau kejadian yang dikumpulkan dari subjek penelitian yang menggambarkan suatu kondisi atau nilai masing-masing subjek penelitian (Purwanto, 2019). Variabel dalam penelitian ini adalah higiene sanitasi yang meliputi area pelayanan konsumen, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, peralatan pengolahan pangan serta penyajian pangan matang .

2. Definisi Operasional Variabel

Adapun definisi operasional pada penelitian yang dilakukan, yaitu sebagai berikut :

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Area Pelayanan Konsumen	Area tempat makan konsumen yang bersih dan memenuhi persyaratan sesuai Permenkes No 14 Tahun 2021	Observasi Wawancara	Nominal
Persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan	Kegiatan memproses dan menyiapkan pangan matang untuk dikonsumsi, kegiatan ini harus sesuai Permenkes No 14 Tahun 2021	Observasi Wawancara	Nominal
Penyajian Pangan Matang	Makanan yang sudah dimasak dan di simpan atau disajikan sesuai persyaratan Permenkes No 14 Tahun 2021	Observasi Wawancara	Nominal
Peralatan Pengolahan Pangan	Alat-alat dalam proses pengolahan makanan yang bersih dan memenuhi persyaratan sesuai Permenkes No 14 Tahun 2021	Observasi Wawancara	Nominal
Higiene Sanitasi Warung Makan	Kegiatan yang bertujuan untuk memastikan kebersihan dan kesehatan lingkungan di sekitar warung makan	Observasi Wawancara	Nominal