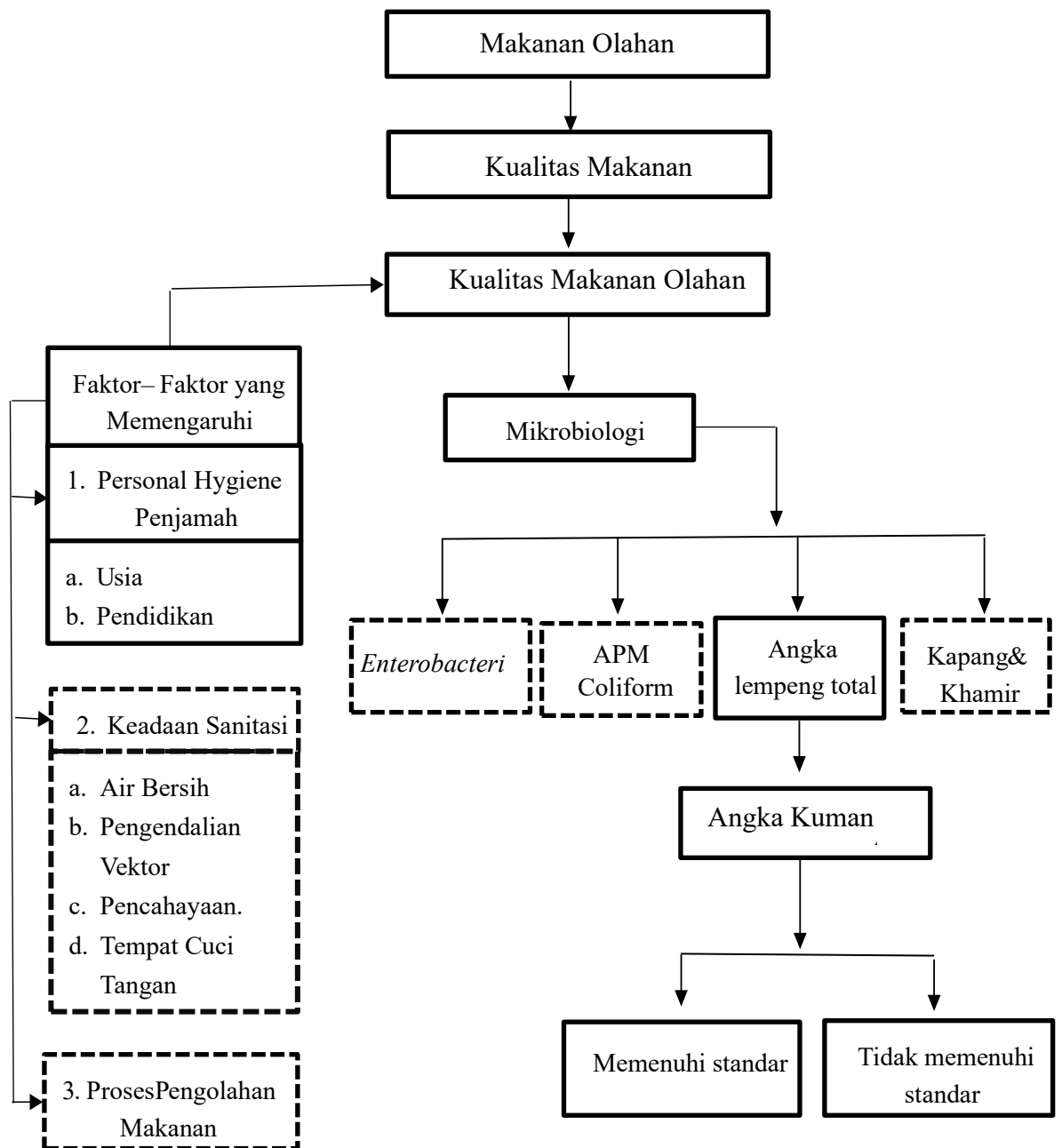


BAB III

KERANGKA KONSEP



Gambar 1 Kerangka Konsep

Keterangan :

———— : diteliti

----- : tidak diteliti

A. Penjelasan

Kualitas makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain penjamah makanan, peralatan makanan, tempat pengolahan, dan cara pengolahan. Kualitas makanan olahan di Kantin Lingkungan Poltekkes Denpasar dapat diukur secara bakteriologis Dan berdasarkan Tingkat *Personal Hygiene* Uji laboratorium untuk menilai kualitas makanan secara bakteriologi dapat dilakukan dengan menghitung jumlah total koloni mikroba untuk menentukan apakah memenuhi standar yang ditetapkan.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Objek atau orang yang menunjukkan perubahan tertentu yang dipilih oleh peneliti untuk diteliti dan ditarik kesimpulannya merupakan variabel yang diteliti (Sugiyono, 2018). Jumlah angka kuman sebagai objek, serta usia, pendidikan, dan status higiene perorangan penjaja makanan jajanan di kantin lingkungan Politeknik Negeri Denpasar, merupakan faktor-faktor yang diteliti dalam penelitian ini.

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Cara Pengukuran	Skala Data
1	2	3	4
1. Angka Lempeng Total	Angka kuman merujuk pada total mikroba aerob mesofilik dalam satu gram atau per mililiter sampel yang diukur dengan menggunakan cara standar.	hitung cawan dengan cara tuang/ <i>pour plate</i> .	Ordinal
2. <i>Personal Hygiene</i>	<i>Personal hygiene</i> , atau yang biasa disebut dengan kebersihan perorangan, merujuk pada upaya untuk menjaga kebersihan dan kesehatan individu guna mendukung kesejahteraan baik fisik maupun mental.	Kuisisioner	Ordinal
3. Usia	Usia merujuk pada durasi hidup individu yang diukur dalam tahun sejak kelahiran mereka.	Kuisisioner	Ordinal
1. Tingkat Pendidikan	Tingkat pendidikan merupakan proses yang dijalani individu dalam rangka mengembangkan potensi dan keterampilannya sebagai bekal menghadapi kehidupan di masa depan.	Kuisisioner	Ordinal