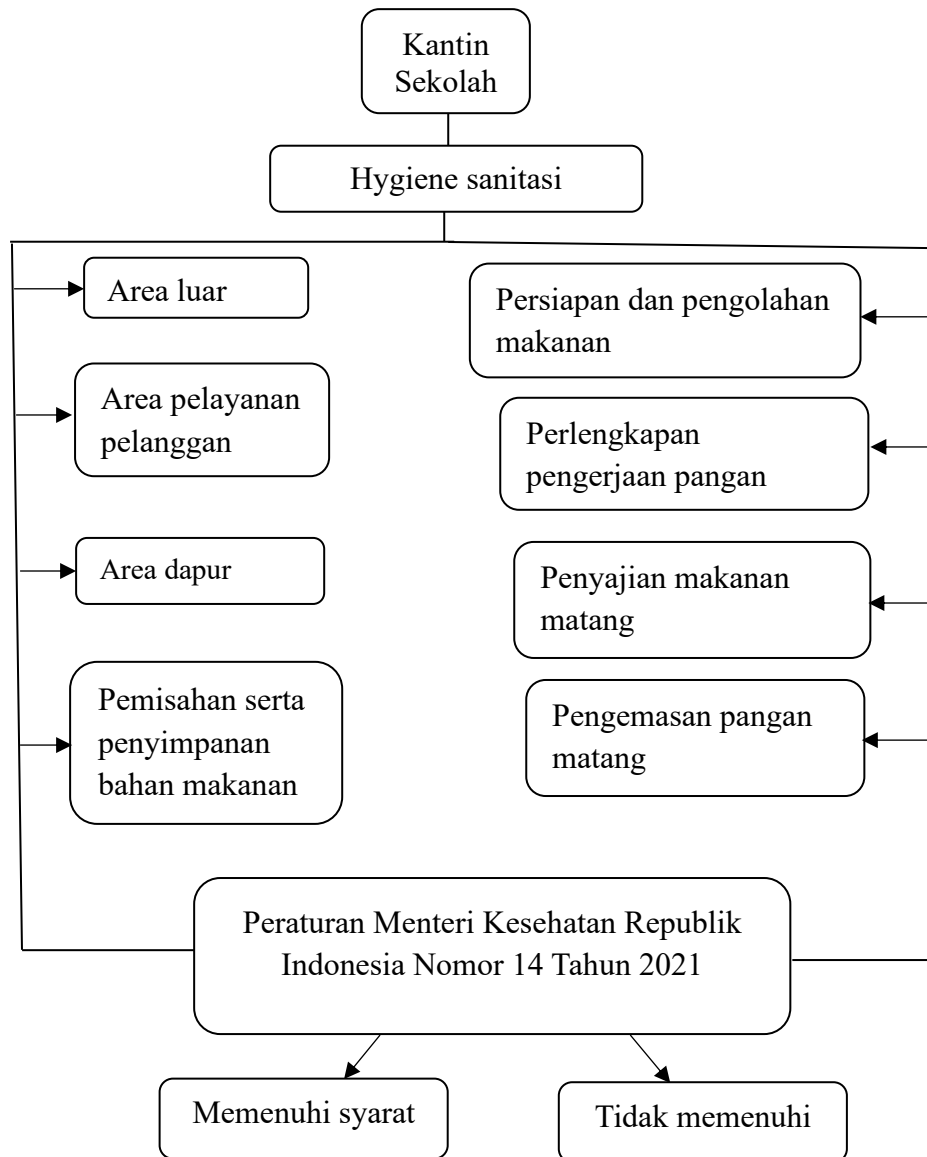


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Catatan: Sentra pangan jajanan/ kantin dinyatakan memenuhi syarat ketika semua gerai yang berada dalam setra tersenut “memenuhi syarat”

Gambar 1. Kerangka konsep

Higiene sanitasi di kantin sekolah merujuk pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021, mengenai standar operasional dan produk dalam proses perizinan yang berfokus pada risiko di sektor kesehatan. Hasil dari analisis data pengamatan bertujuan untuk mengevaluasi pelaksanaan hygiene sanitasi dengan memperhatikan kelompok yang memenuhi persyaratan serta kelompok yang tidak memenuhi persyaratan.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Dalam kajian ini terdiri atas 8 (delapan) elemen di antaranya, ruang terbuka, area untuk pelayanan pelanggan, ruang dapur, penyortiran dan penyimpanan bahan makanan, persiapan serta pengolahan atau memasak bahan pangan, alat untuk pengolahan makanan, penyajian makanan yang sudah matang, serta pengemasan makanan yang telah dimasak di kantin sekolah SMA Negeri 2 Negara .

2. Definisi Operasional

Untuk meningkatkan pemahaman dan mencegah kesalah pahaman dalam studi ini, penting untuk menyertakan batasan-batasan berupa definisi operasional mengenai kebersihan hygiene sanitasi seperti tabel di bawah ini. :

Tabel 1
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengamatan	Skala
1	2	3	4	5
1	Sanitasi kantin	Area luar tpp, area pelayanan konsumen, area dapur, pemilahan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, peralatan pengolahan pangan, pengemasan pangan matang	Pengamatan langsung (observasi) menggunakan form IKL	Nominal

No	Variabel	Definisi	Cara Pengamatan	Skala
1	2	3	4	5
2	Hygiene penjamah makanan	Dalam kondisi sehat, mengenakan APD, memiliki kuku pendek, rutin mencuci tangan, tidak mengenakan perhiasan, serta tidak bersin atau berbicara saat menyajikan makanan.	Pengamatan langsung (observasi) menggunakan form IKL	Nominal