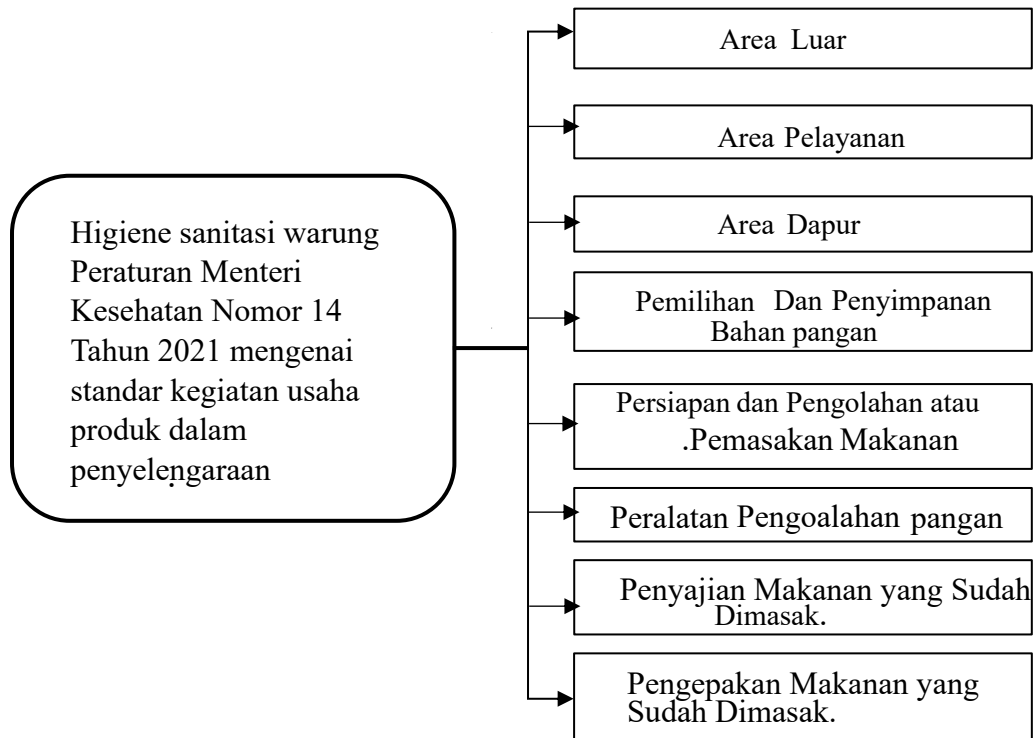


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Setiap usaha warung makan diwajibkan Untuk memenuhi persyaratan kebersihan dan sanitasi, serta memiliki Sertifikat Laik Sehat sebagaimana ditentukan dalam Permenkes No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko di Sektor Kesehatan. Hal ini bertujuan agar warung makan bebas dari kontaminasi dan tidak menjadi sumber penyakit bagi konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi area pelayanan konsumen, proses persiapan dan Proses pengolahan makanan, peralatan yang digunakan dalam proses tersebut, serta penyajian makanan yang telah dimasak. Penilaian dilakukan sesuai dengan panduan yang

tercantum pada Peraturan Menteri Kesehatan , dengan hasil yang dibagi sebagian
Tidak memenuhi syarat dan yang memenuhi syarat

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian Variabel terikat

a) Variabel terikat adalah variable yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variable bebas. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah perilaku higiene

b) Variabel control atau variable yang dikendalikan atau dibuat konstan sehingga dependen terhadap variable independent terhadap variable dependen tidak dipengaruhi oleh faktor luar yang tidak diteliti (digunakan untuk membandingkan). Variabel control dalam penelitian ini adalah penjamah makanan (Politon & Novianti, 2022)

Adapun definisi operasional pada penelitian yang dilakukan, yaitu sebagai berikut: Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Deskripsi Operasional	Metode Pengukuran	Skala Data	Kriteria
Area Luar	Area luar tempat parkir yang disediakan	Observasi	Nominal	a). Memenuhi syarat apabila Skor 80-100 b). Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-79
Area Pelayanan Konsumen	Area tempat yang disediakan untuk makan para konsumen	Observasi	Nominal	a). Memenuhi syarat apabila Skor 80-100 b). Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-79
Area Dapur	Area dapur untuk memasak atau mengolah makanan	Observasi	Nominal	a). Memenuhi syarat apabila Skor 80-100 b). Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-79
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan	Proses menyimpan dan proses pemilihan makanan yang akan diolah	Observasi	Nominal	a). Memenuhi syarat apabila Skor 80-100 b). Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-79

Variabel	Deskripsi Operasional	Metode Pengukuran	Skala Data	Kriteria
Persiapan dan Pengolahan atau Pemasakan Pangan	Proses pengolahan atau pemasakan pangan yang bersih	Observasi	Nominal	a). Memenuhi syarat apabila Skor 80-100 b). Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-79
Peralatan Pengelolaan Pangan	Proses pembersihan peralatan pangan yang akan dipakai	Observasi	Nominal	a). Memenuhi syarat apabila Skor 80-100 b). Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-79
Penyajian Pangan Matang	Proses penyajian pangan dengan bersih	Observasi	Nominal	a). Memenuhi syarat apabila Skor 80-100 b). Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-79
Pengemasan Pangan Matang	Proses pengemasan pangan matang dengan wadah/tempat yang bersih	Observasi	Nominal	a). Memenuhi syarat apabila Skor 80-100 b). Tidak memenuhi syarat apabila skor 0-79