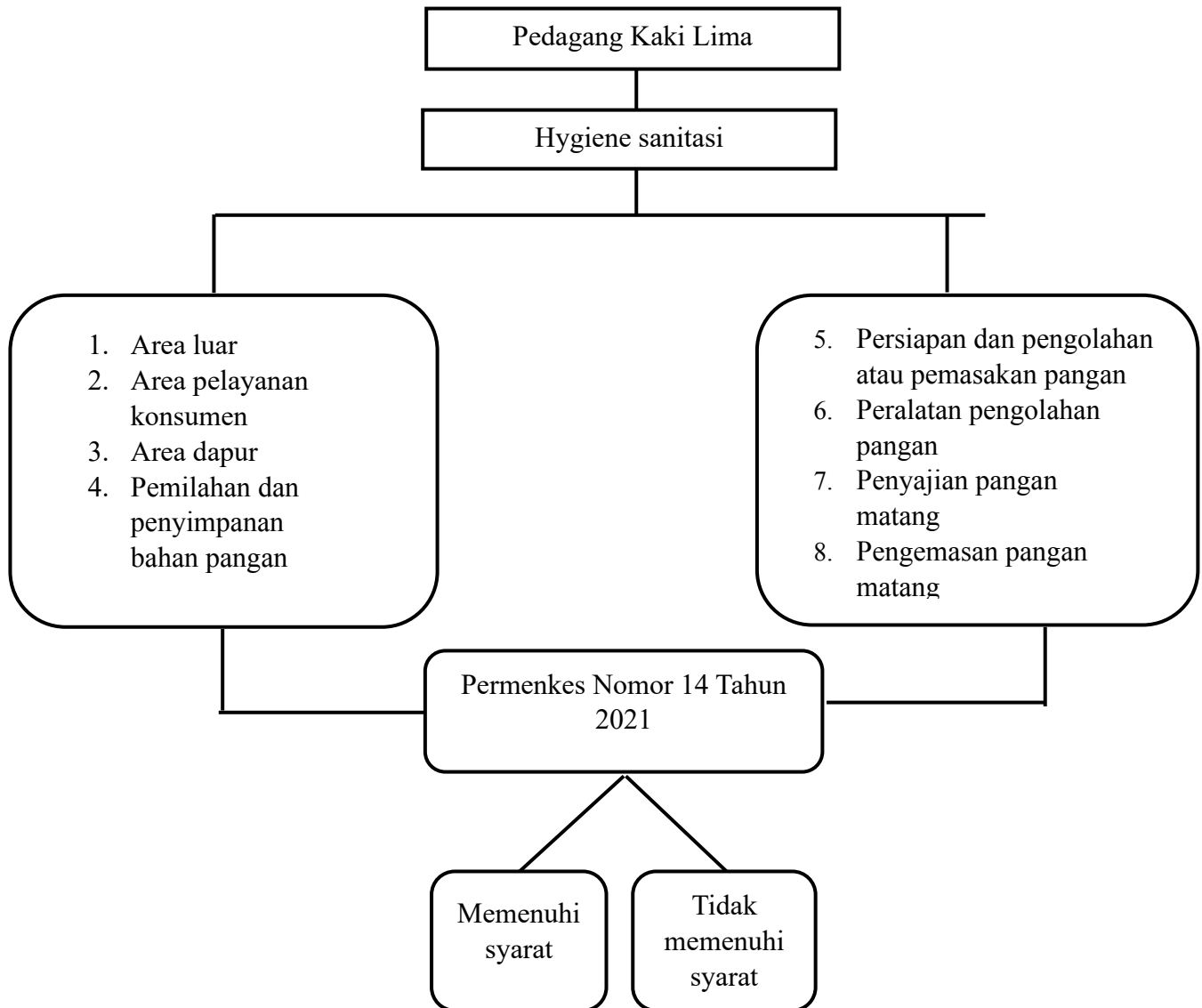


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka konsep

Catatan: Sentra pangan jajanan dinyatakan memenuhi syarat ketika semua pedagang yang berada dalam sentra tersebut “memenuhi syarat”

Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Kidul, Kabupaten Bangli, dengan tujuan meninjau dan mengamati kondisi hygiene dan sanitasi para pedagang kaki lima. Pengumpulan data dilakukan menggunakan formulir pemeriksaan berupa lembar observasi. Hasil data yang diperoleh kemudian akan dianalisis untuk mengetahui tingkat hygiene dan sanitasi pedagang kaki lima di Pasar Kidul Bangli.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Variabel penelitian merujuk pada aspek yang menjadi fokus utama dalam suatu penelitian. Dalam penelitian ini, variabel yang diamati meliputi kondisi higienitas sanitasi pada pedagang kaki lima serta fasilitas sanitasi yang ada di sekitar mereka di Pasar Kidul, Kabupaten Bangli. Penelitian ini mencakup delapan variabel utama, yaitu: area luar, area layanan pelanggan, dapur, pemilahan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan serta pengolahan atau pemasakan makanan, peralatan untuk pengolahan makanan, penyajian hidangan matang, dan pengemasan makanan yang telah dimasak.

2. Definisi operasional variabel

Definisi operasional berperan dalam mengkonkretkan konsep-konsep abstrak menjadi bentuk yang dapat diukur dan diterapkan secara praktis, sehingga memudahkan peneliti dalam melakukan proses pengukuran. Dengan adanya definisi ini, variabel penelitian menjadi lebih terstruktur dan memiliki keterkaitan langsung dengan metode pengukuran yang digunakan (Hikmah, 2020). Tabel berikut menyajikan definisi operasional yang digunakan dalam penelitian ini :

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

NO	VARIABEL	DEFINISI OPERASIONAL	CARA PENGUKURAN	SKALA UKUR
1	2	3	4	5
1	Sanitasi pedagang kaki lima	Keadaan area di luar TPP, area layanan pelanggan, area dapur, pemilahan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan serta pengolahan atau pemasakan makanan, peralatan pengolahan makanan, dan pengemasan makanan yang sudah matang	Observasi menggunakan form IKL	Nominal
2	Hygiene penjamah makanan	Sehat, menggunakan APD, berkuku pendek, selalu mencuci tangan, tidak menggunakan perhiasan, tidak bersin dan berbicara saat menyajikan makanan.	Observasi menggunakan form IKL	Nominal