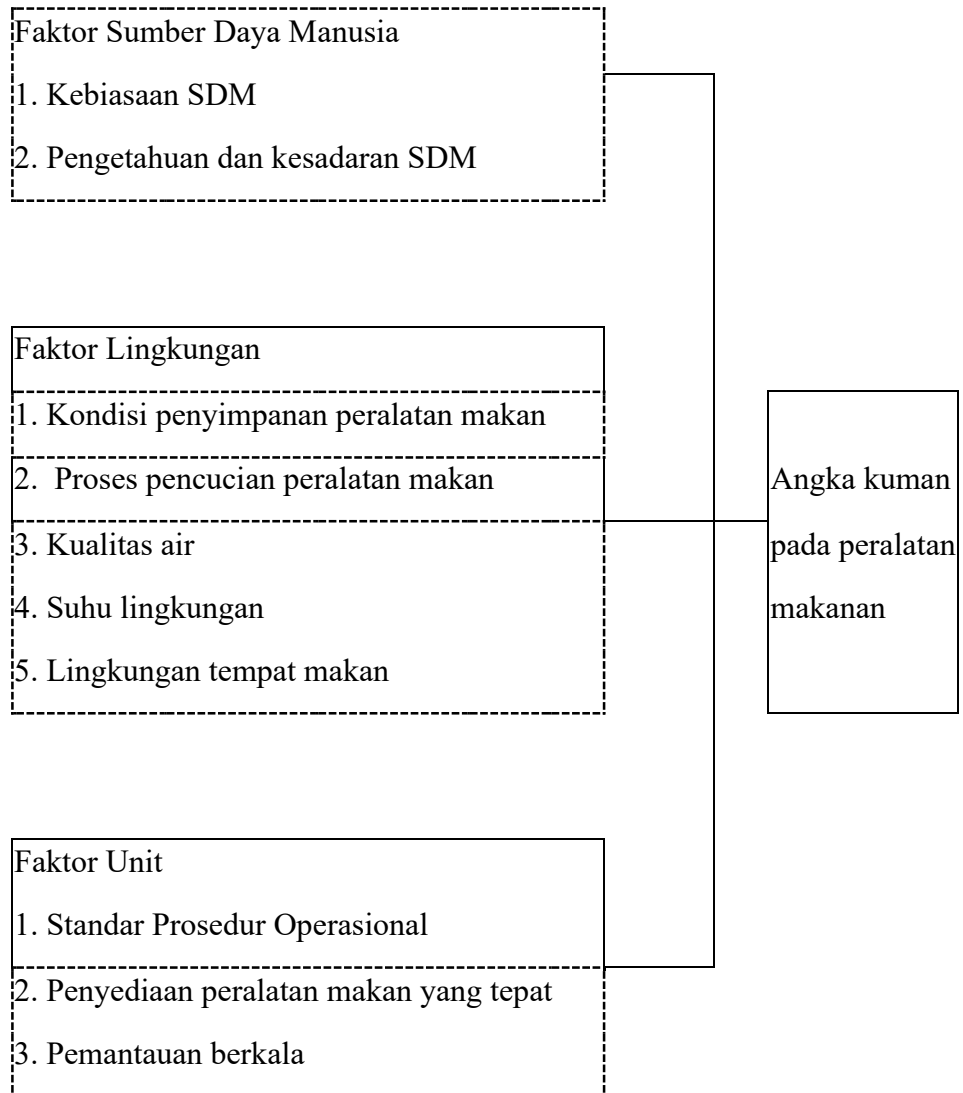


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

_____ : Diteliti

----- : tidak di teliti

Kerangka konsep dalam penelitian ini yaitu terdapat pencucian (*Scraping, Flushing, Washing, Rinsing, Sanitizing / Disinfection* dan *Towling*) atau membersihkan alat makan diperlukan agar dalam prakteknya penggunaan bahan cuci dan proses pencucian dapat dilakukan dengan benar. Adanya *vector* pembawa penyakit yang dapat menyebabkan kontaminasi terhadap peralatan makan. Tingkat pengetahuan penjamah makanan juga mempengaruhi proses pencucian alat makan, oleh karena itu diperlukan tingkat pengetahuan yang baik dan benar sehingga kualitas alat makan secara fisik dan bakteriologis memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor. 14 tahun 2021 yaitu $<1,1 \text{ CFU} / \text{cm}^2$ dari kualitas alat makan yang benar akan menghasilkan kualitas makanan yang sehat sehingga kesehatan konsumen terjamin. Hal ini menjadi penting karena jika tidak memenuhi syarat dapat beresiko menimbulkan pengotoran dan kontaminasi terhadap makanan yang akan mempengaruhi kualitas makanan yang konsumsi.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Ada 3 variabel pada riset ini, yakni:

a. Variabel bebas

Variabel bebas pada penelitian ini yakni proses pencucian peralatan makan

b. Variabel terikat

Variabel terikat pada penelitian ini yakni jumlah angka kuman

c. Variabel pengganggu

Variabel pengganggu pada penelitian ini yakni bakteriologis air yang dipakai dalam mencuci peralatan makan.

2. Definisi operasional

No	Variable	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1.	Proses Pencucian Alat Makan	Upaya yang dilaksanakan oleh Instalasi Gizi Rumah Sakit Mata untuk menjaga kebersihan peralatan makan Skor jawaban : • Nilai 1 jika Ya • Nilai 0 jika Tidak Kriteria penilaian : • Baik jika lebih nilai Iya $\geq 70\%$ • Apabila mendapatkan nilai 70% masuk dalam kategori baik • Kurang baik jika nilai Tidak $\leq 70\%$	Lembar Observasi	Nominal
2.	Angka kuman peralatan makan	Kualitas bakteriologis (banyaknya angka kuman) pada alat makan dengan kriteria sesuai Permenkes Nomor. 14 tahun 2021 yaitu $<1,1 \text{ CFU} / \text{cm}^2$. Keterangan : Memenuhi persyaratan : $<1,1 \text{ CFU} / \text{cm}^2$. Tidak Memenuhi persyaratan : $> 1,1 \text{ CFU} / \text{cm}^2$	Pemeriksaan laboratorium	Nominal

C. Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini yakni:

1. Ada hubungan proses pencucian dengan angka kuman pada peralatan makan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mata Nusa Tenggara Barat.