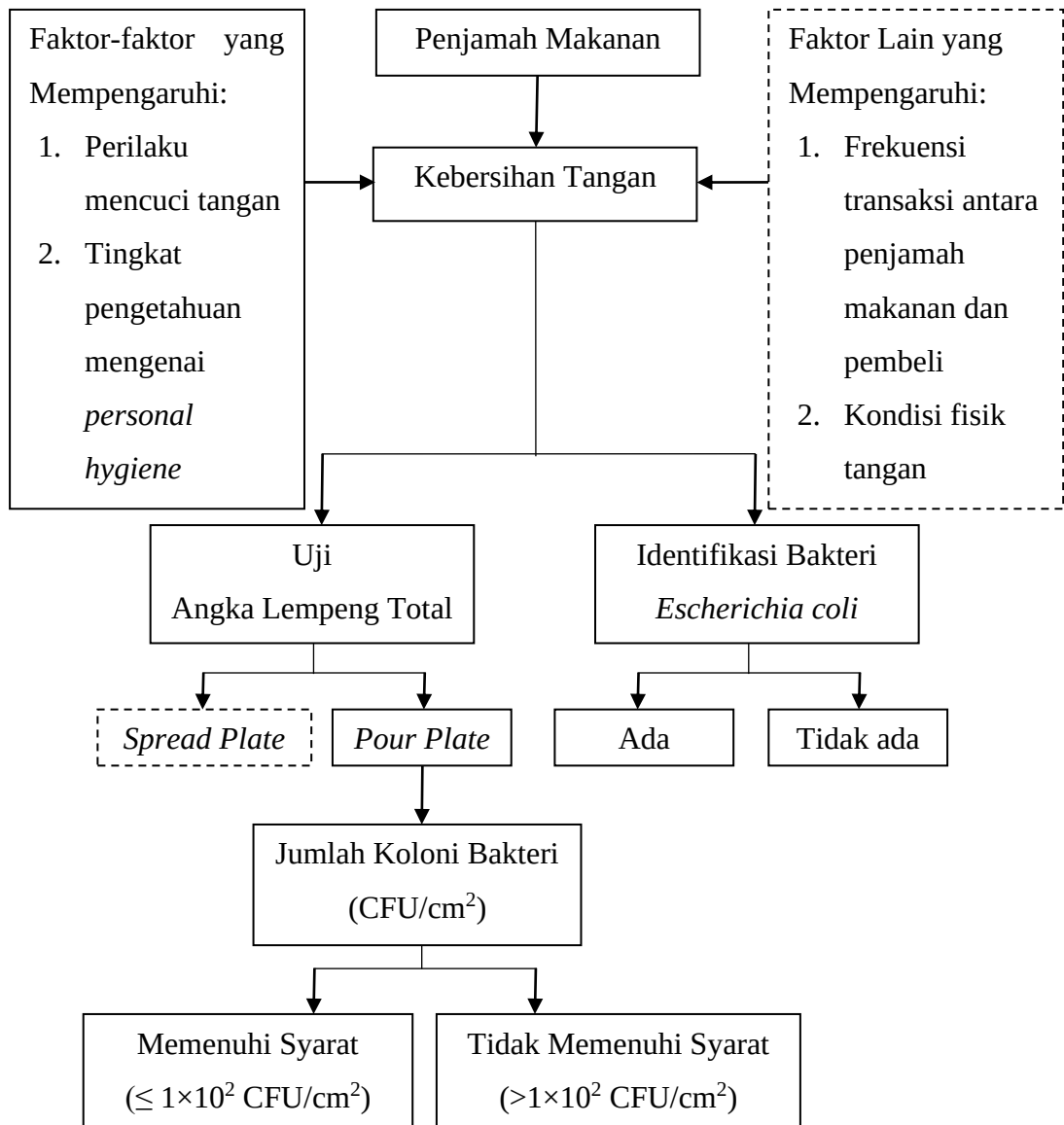


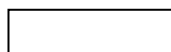
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan:



: Diteliti



: Tidak diteliti

Gambar 2 Kerangka Konsep

Penjamah makanan harus memastikan tangan yang digunakan saat proses pengolahan dan penyajian makanan dalam keadaan bersih untuk menjamin kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan. Kebersihan tangan penjamah makanan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu seperti perilaku mencuci tangan, tingkat pengetahuan mengenai *personal hygiene*, frekuensi transaksi yang berlangsung antara penjamah makanan dan pembeli serta kondisi fisik tangan. Tingkat kebersihan tangan penjamah makanan ini dapat diukur melalui suatu pemeriksaan bakteriologis yaitu uji Angka Lempeng Total (ALT). Uji Angka Lempeng Total dapat dilakukan dengan menggunakan teknik *pour plate* ataupun *spread plate*. Dari kedua teknik ini dapat dihitung jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada media dan dinyatakan dalam satuan CFU/cm². Adapun acuan batas syarat cemaran bakteri pada tangan penjamah makanan yaitu sekitar $\leq 1 \times 10^2$ CFU/cm². Selain itu, kebersihan tangan penjamah makanan juga dapat dilihat dari ada tidaknya bakteri *E. coli* yang mengontaminasi tangan penjamah makanan, yang di mana menjadi salah satu parameter kontaminasi fekal.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

Variabel merupakan segala unsur atau faktor yang dapat diukur, bersifat variatif dan dapat menggambarkan fenomena yang akan diteliti (Susianti & Srifariyati, 2024). Pada penelitian ini, variabel yang diteliti yaitu Angka Lempeng Total (ALT), bakteri *Escherichia coli*, perilaku mencuci tangan dan tingkat pengetahuan mengenai *personal hygiene*.

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Pengumpulan Data	Skala
1	2	3	4
Angka Lempeng Total (ALT)	Angka lempeng total (ALT) suatu metode pemeriksaan yang digunakan untuk mengetahui jumlah bakteri pada suatu sampel Kategori: Memenuhi syarat ($\leq 1 \times 10^2$ CFU/cm ²) Tidak memenuhi syarat ($> 1 \times 10^2$ CFU/cm ²)	Menghitung jumlah bakteri pada sampel menggunakan <i>colony counter</i>	Rasio
Penjamah makanan	Individu yang menangani makanan secara langsung baik dalam proses pengolahan maupun dalam proses penyajian makanan	Wawancara	Nominal
Perilaku mencuci tangan	Tindakan yang dilakukan untuk membersihkan tangan dari kotoran yang menempel menggunakan air mengalir dan sabun Kategori: Baik (14 – 16 poin) Cukup (11 – 13 poin) Kurang (8 – 10 poin)	Observasi	Ordinal
Tingkat pengetahuan mengenai <i>personal hygiene</i>	Tingkat pemahaman penjamah makanan mengenai pentingnya menjaga kebersihan diri guna meningkatkan kesehatan individu secara keseluruhan Kategori: Baik (Skor > 80%) Cukup (Skor 60 – 80%) Kurang (Skor < 60%)	Kuesioner	Ordinal
<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i> merupakan bakteri gram negatif berbentuk batang dan termasuk bakteri <i>Enterobacteriaceae</i> Kategori Ada (Positif) Tidak Ada (Negatif)	Melakukan pemeriksaan identifikasi <i>E. coli</i>	Nominal