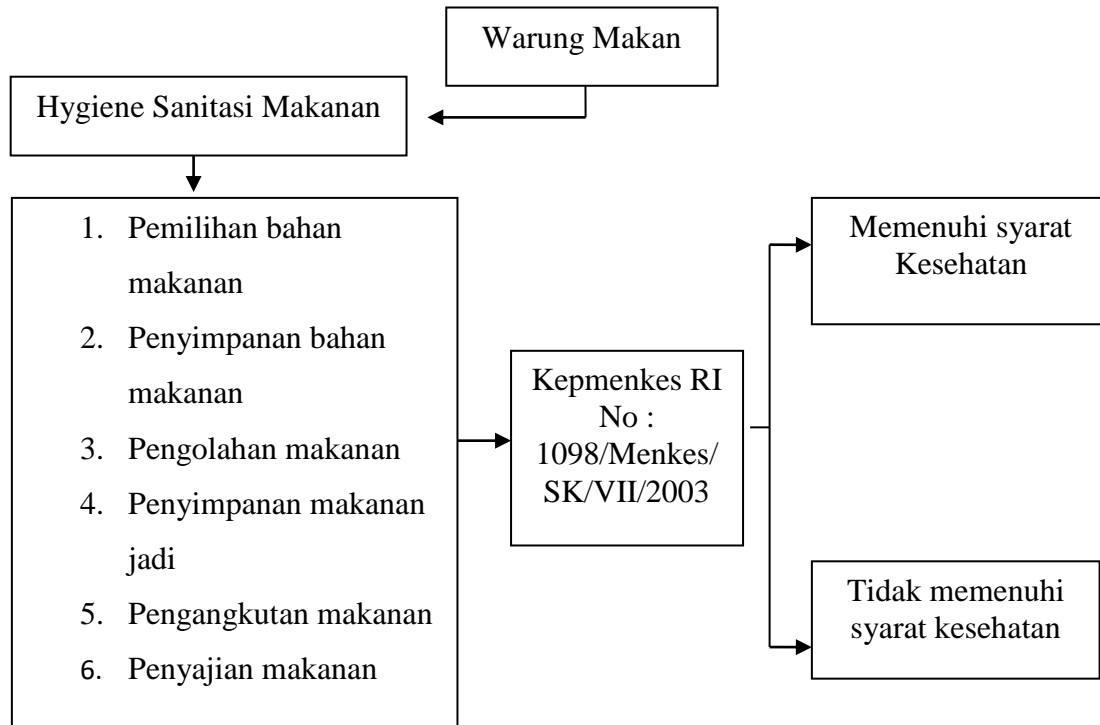


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep (*conceptual framework*) adalah model pendahuluan dari sebuah masalah penelitian dan merupakan refleksi dari hubungan variabel-variabel yang diteliti.



Gambar 1.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah penerapan hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan..

2. Definisi Operasional

Tabel 1.
Definisi Operasional

No	Variabel penelitian	Definisi operasional	Alat ukur	Skoring	Skala
1	Penerapan hygiene sanitasi makanan	Semua kegiatan yang meliputi, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.	Observasi	18-34 (memenuhi syarat) 0-17 (tidak memenuhi syarat)	Nominal
2	Pemilihan bahan makanan	Pemilihan bahan makanan berdasarkan kualitas yang baik dilihat dari segi fisik, warna, kesegaran, rasa dan bau	Observasi	(memenuhi syarat)= 3-4 (tidak memenuhi syarat)= 0-2	Nominal
3	Penyimpanan bahan makanan	tempat penyimpanan bahan makanan yang selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, tidak ada debu, barang yang tidak terpakai, dan tidak ada serangga.	Observasi	(memenuhi syarat)= 3-5 (tidak memenuhi syarat)= 0-2	Nominal

4	Pengolahan makanan	Semua kegiatan dalam pengolahan makanan meliputi tenaga pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan cara pengolahan makanan	Observasi	(memenuhi syarat)= 7-13 (tidak memenuhi syarat)= 0-6	Nominal
5	Penyimpanan makanan jadi	Suatu tempat untuk penyimpanan makanan jadi yang terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya	Observasi	(memenuhi syarat)= 2-3 (tidak memenuhi syarat)= 0-1	Nominal
6	Pengangkutan makanan	Kegiatan pengangkutan yang terhindar dari pencemaran meliputi pengangkutan bahan makanan dan pengangkutan makanan siap santap.	Observasi	(memenuhi syarat)= 3-4 (tidak memenuhi syarat)= 0-2	Nominal
7	Penyajian makanan	Proses penyajian makanan pada tempat dan peralatan yang bersih (terhindar dari debu)	Observasi	(memenuhi syarat)= 3-5 (tidak memenuhi syarat)= 0-2	Nominal