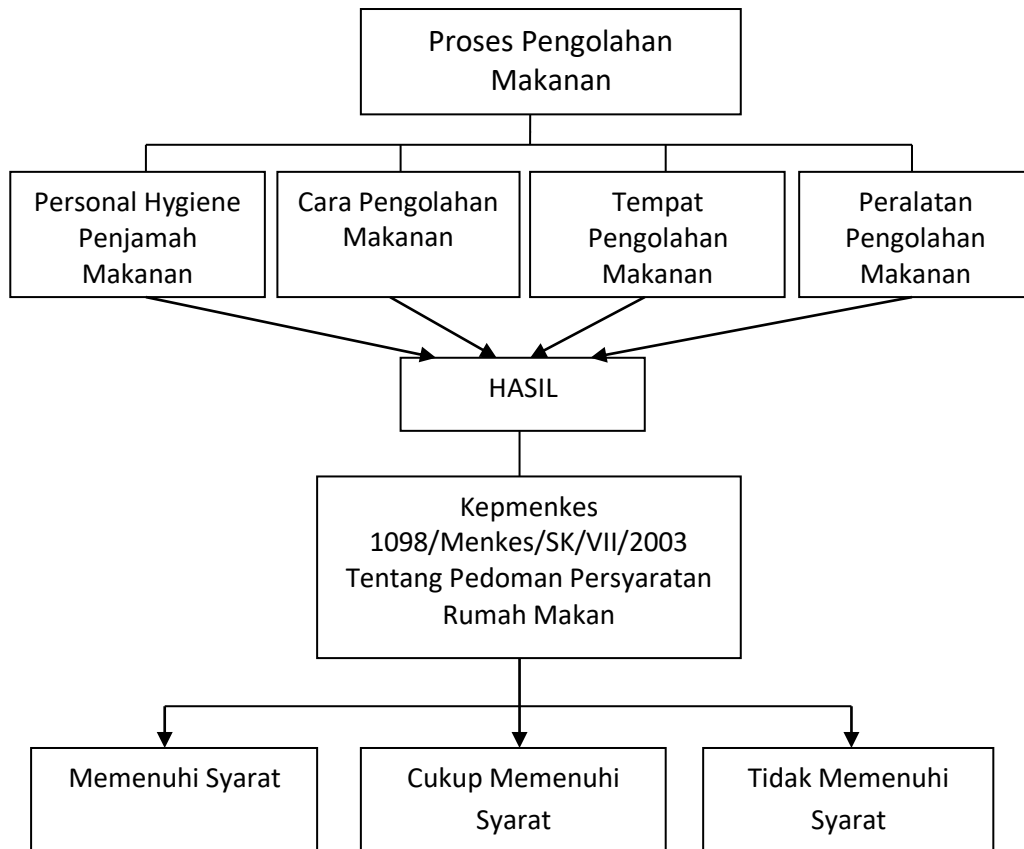


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1
Kerangka Konsep

Hygiene sanitasi pengolahan makanan yang baik dan aman bagi konsumen harus memenuhi persyaratan mulai dari pemilahan bahan hingga proses pengolahannya, seperti yang tercantum dalam Kepmenkes Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Sehingga rumah makan tersebut sehat, bebas dari kontaminasi, serta tidak menimbulkan penyakit bagi konsumen.

Penelitian dilakukan di Rumah Makan Sederhana Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng dengan mengamati keadaan bahan makanan, cara penyimpanan makanan, proses pengolahan, cara pengangkutan makanan masak, cara penyimpanan makanan masak, cara penyajian makanan masak. Observasi dilakukan terhadap proses pengolahan makanan yang terdiri dari aspek sanitasi personal hygiene penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan peralatan pengolahan makanan. Hasil data yang diperoleh akan dianalisa untuk mengetahui keadaan hygiene sanitasi rumah makan tersebut apakah memenuhi syarat, cukup memenuhi syarat, atau tidak memenuhi syarat.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

Variabel penelitian adalah sesuatu yang digunakan sebagai ciri, sifat atau ukuran yang dimiliki atau didapatkan oleh satuan penelitian tentang sesuatu konsep pengertian tertentu (Notoatmodjo, 2012). Yang menjadi variabel dalam penelitian ini adalah personal hygiene tenaga pengolah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, dan peralatan pengolahan makanan.

2. Definisi operasional variabel

Adapun definisi pada penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

Tabel 1

Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengamatan	Skala
1	Personal hygiene tenaga pengolah makanan	Tenaga yang melakukan pengolahan makanan	Observasi	Ordinal a.Kurang memenuhi syarat dengan nilai 0-6 b.Cukup memenuhi syarat 7-12 c.Memenuhi syarat dengan nilai 13-18
2	Cara Pengolahan makanan	Cara atau proses dalam pengolahan makanan baik dari proses pemilahan, pengolahan dan pengangkutan	Observasi	Ordinal a.Kurang memenuhi syarat dengan nilai 0-6 b.Cukup memenuhi syarat 7-12 c.Memenuhi syarat dengan nilai 13-18
3	Tempat Pengolahan makanan	Lokasi pengolahan makanan atau dapur rumah makan yang harus memenuhi syarat	Observasi	Ordinal a.Kurang memenuhi syarat dengan nilai 0-6 b.Cukup memenuhi syarat 7-12 c.Memenuhi syarat dengan nilai 13-18
4	Peralatan	Alat-alat yang	Observasi	Ordinal

	Pengolahan makanan	digunakan dalam mengelola makanan baik bahan makanan maupun makanan jadi.		a.Kurang memenuhi syarat dengan nilai 0-6 b.Cukup memenuhi syarat 7-12 c.Memenuhi syarat dengan nilai 13-18
--	--------------------	---	--	---