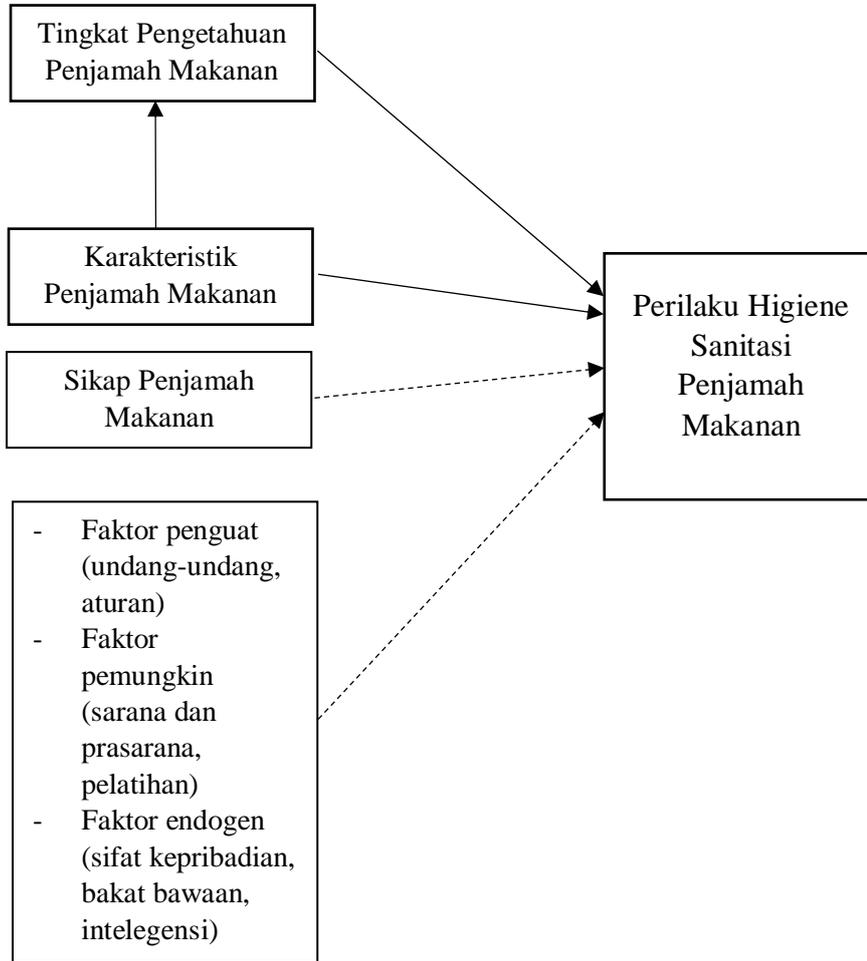


### BAB III

#### KERANGKA KONSEP

##### A. Kerangka Konsep



Gambar 1.

Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan

Keterangan :

—————> : Dianalisis

-----> : Tidak dianalisis

Penjelasan :

Salah satu faktor yang mendukung prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan pejamah makanan atau higiene perorangan. Higiene perorangan adalah perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Perilaku higiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan higiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi. Selain perilaku higiene sanitasi dipengaruhi oleh sikap dan pengetahuan ada faktor lain yang memengaruhi perilaku higiene sanitasi seorang penjamah yaitu karakteristik penjamah makanan seperti umur, lama kerja, pendidikan, jenis kelamin, faktor pemungkin seperti ketersediaan sarana prasarana dan pelatihan yang diberikan. Kemudian perilaku penjamah makanan bisa juga dipengaruhi oleh aturan ataupun undang-undang yang sudah ditentukan dan dari faktor endogen yaitu dari faktor individu itu sendiri.

## B. Variabel dan Definisi Operasional

### 1. Variabel

Variabel Sebab : Tingkat Pengetahuan penjamah makanan, Karakteristik Penjamah Makanan

Variabel Akibat : Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan

### 2. Definisi Operasional

Tabel 2.

Definisi Operasional Variabel Penelitian

Variabel	Definisi variabel	Cara Pengamatan	Skala Ukur	Hasil Ukur
Karakteristik penjamah makanan	Karakteristik penjamah makanan adalah umur, jenis kelamin, pendidikan, lama kerja penjamah makanan	Dengan menggunakan kuesioner	Nominal	Umur : $\leq 30$ Tahun $>30$ Tahun  Jenis kelamin : Laki-laki Perempuan  Pendidikan: SMA/SMK Perguruan tinggi  Lama kerja : $\leq 5$ Tahun $>5$ Tahun
Tingkat pengetahuan penjamah makanan	Pemahaman penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi makanan yang diukur berdasarkan kemampuannya untuk menjawab pertanyaan dengan benar pada kuesioner yang meliputi :	Diukur dengan menggunakan kuesioner yang terdiri dari 17 pertanyaan yang dinyatakan dengan skor	Skala Interval	Hasil pengukuran skor

	pengertian higiene sanitasi makanan, syarat penjamah makanan, cara mengolah makanan, cara menyiapkan, cara menyajikan dan mengangkut makanan serta pencucian peralatan			
Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan	Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan adalah sebuah tindakan langsung yang dilakukan penjamah makanan meliputi : penggunaan alat pelindung diri (APD), cara menyiapkan, cara menyimpan, cara menyajikan, cara mengangkut makanan serta pencucian peralatan	Diukur dengan menggunakan kuesioner dengan skala likert yang terdiri dari 17 pernyataan diantaranya 9 pernyataan positif untuk mengukur skala positif dan 8 pernyataan negatif untuk mengukur skala negatif	Skala Interval	Hasil pengukuran skor

### C. Hipotesis

1. Ada perbedaan bermakna tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi berdasarkan karakteristik penjamah makanan (umur, jenis kelamin, pendidikan, lama kerja) di Hotel The Jayakarta Bali
2. Ada perbedaan bermakna perilaku hygiene dan sanitasi berdasarkan karakteristik penjamah makanan ( umur,jenis kelamin, pendidikan, lama kerja) di Hotel The Jayakarta Bali
3. Ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Hotel The Jayakarta Bali