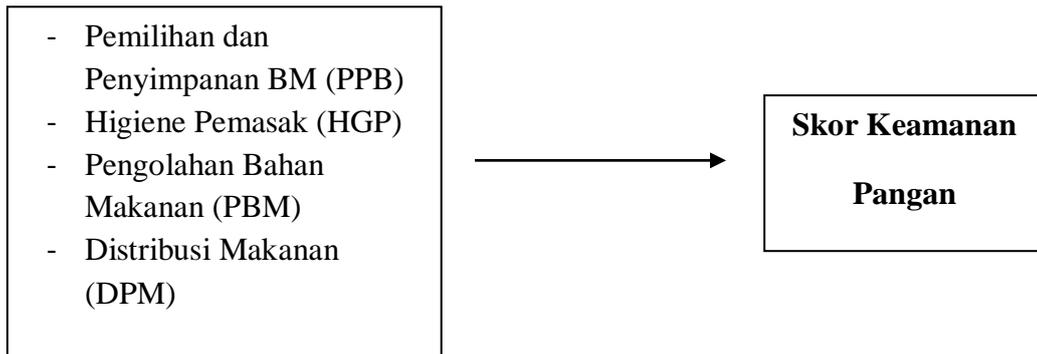


### BAB III

#### KERANGKA KONSEP

##### A. Kerangka Konsep



Gambar 1  
Kerangka Konsep Penelitian

Penjelasan :

Kebersihan kantin sekolah adalah salah satu indikator penting dalam keamanan pangan. Beberapa hal yang memicu terjadinya cemaran makanan seperti yang dijelaskan diatas diantaranya pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasak, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan. Spesifikasi bahan pangan adalah hal yang harus diperhatikan karena jika kualitas bahan pangan rendah maka hasil olahannya bisa menurunkan kualitas pangan itu sendiri, misalnya tidak segar dan warna kurang menarik. Sebelum melakukan proses pengolahan bahan pangan higiene pemasak juga penting karena jika kesehatan pribadi tenaga pengolah tidak dijaga, virus bawaan pribadi tenaga

pengolah bisa menyebar pada makanan yang diolah. Pada saat mengolah bahan pangan juga mempengaruhi keamanan pangan dimana saat pengolahan harus menjaga kebersihan alat agar tidak terjadi kontaminasi bakteri yang membahayakan makanan yang akan dikonsumsi. Selain itu membedakan penggunaan alat juga harus diperhatikan agar terjaga aroma dan rasa makanan. Dan waktu distribusi, makanan harus ditutup agar tidak terjadi kontaminasi dengan udara bebas dan tetap terjaga keamanannya. Maka digunakan Penilaian Skor Keamanan Pangan untuk mengetahui kelayakan kantin sebagai tempat penyedia makanan dengan kategori Baik, Sedang, Rawan Tetapi aman dikonsumsi, Rawan tidak aman dikonsumsi.

## **B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional**

### 1. Identifikasi variabel penelitian :

Skor Keamanan Pangan yang terdiri dari 4 komponen yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), Distribusi Makanan (DPM).

#### 1) Definisi Operasional

Tabel 1  
Definisi Operasional Variabel

<b>Variabel</b>	<b>Definisi Operasional</b>	<b>Cara Pengukuran</b>	<b>Hasil Ukur</b>	<b>Skala</b>
<b>Skor keamanan pangan</b>	nilai yang menggambarkan layak atau tidaknya makanan yang dikonsumsi	cara pengamatan dengan form skor keamanan pangan	Dimana hasil kategori SKP : Baik bila SKP = 0,9703-1,000 / 97,03-100 % Sedang bila SKP = 0,9932-0,9702/ 93,32-97,02 % Rawan, Tetapi aman dikonsumsi bila SKP = 0,6217-0,9331 / 62,17-93,31 % Rawan , tidak aman dikonsumsi bila SKP = <0,6217 / <0,6217 % (Permenkes,2011).	Nominal