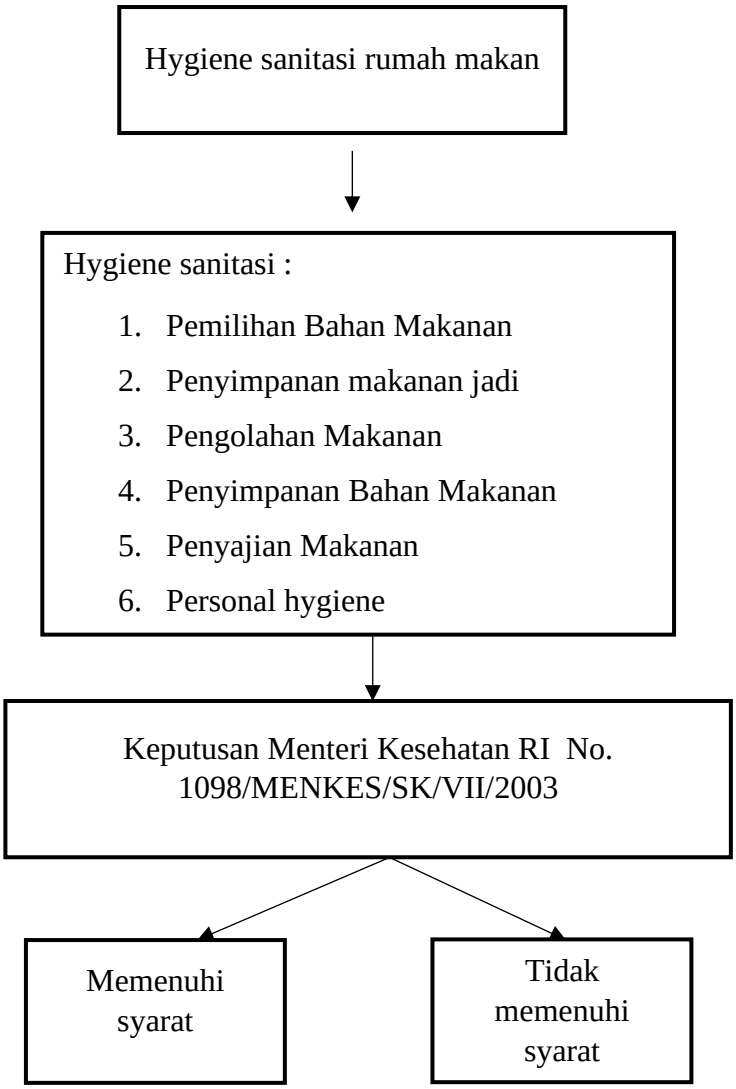
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Prinsip dan higiene sanitasi makanan diantaranya pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyajian makanan dan personal hygiene. Dalam hal ini peneliti ingin meninjau keadaan dari penerapan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer. Hasil dari penelitian di bandingkan dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran menggunakan dua kategori yaitu memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat.

B. Variablel 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 pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyajian makanan dan personal hygiene.

2. Definisi Operasional Variabel

Adapun definisi pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

Tabel 1 Definisi oprasional

Variable	Definisi Oprasional	Cara pengamatan	Skoring	Skala Ukur
Hygiene sanitasi	1. Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Semua kegiatan yang meliputi pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, penyajian makanan dan personal hygiene	Observasi	a. 31 – 60 = memenuhi syarat 0 – 30 = tidak mememuhi syarat	Nominal
	2. Pemilihan bahan makanan Pemilihan bahan makanan berdasarkan kualitas yang baik, dilihat dari segi fisik, warna, kesegaran, rasa dan bau. Serta mendapatkan pada lembaga resmi.	Observasi	b. 6 – 10 = memenuhi syarat c. 0 – 5 = tidak mememuhi syarat	Nominal
	3. Pengolahan makanan Kegiatan dimana makanan diolah dengan cara yang benar, tempat pengolahan yang bersih dan alat yang digunakan dalam keadaan baik.	Observasi	a. 6 – 10 = memenuhi syarat b. 0 – 5 = tidak memenuhi syarat	Nominal
	4. Penyimpanan bahan makanan Tempat penyimpanan bahan makanan yang terlindungi dari dubu, kotoran dan *vector* penyakit.	Observasi	a. 6 – 10 = memenuhi syarat b. 0 – 5 = tidak memenuhi syarat	Nominal
	5. Penyimpanan makanan jadi Tempat penyimpanan makanan jadi atau yang	Observasi	a. 6 – 10 = memenuhi syarat	Nominal

	telah dimasak yang terlindungi dari debu, bahan berbahaya dan *vector* penyakit		b. 0 – 5 = tidak memenuhi syarat	
	6. Penyajian makanan Menggunakan alat yang baik dan bersih, menyajikan makanan dengan cara tertutup, tempat penyajian bersih terhindar dari binatang pengganggu.	Observasi	a. 6 – 10 = memenuhi syarat b. 0 – 5 = tidak memenuhi syarat	Nominal
	7. Personal Hygiene Menggunakan sarung tangan, memakai celemek, mencuci tangan sebelum mengolah dan menyajikan makanan, tidak berbicara saat mengolah makanan dan menjaga kebersihan diri.	Observasi	a. 6 – 10 = memenuhi syarat b. 0 – 5 = tidak memenuhi syarat	Nominal