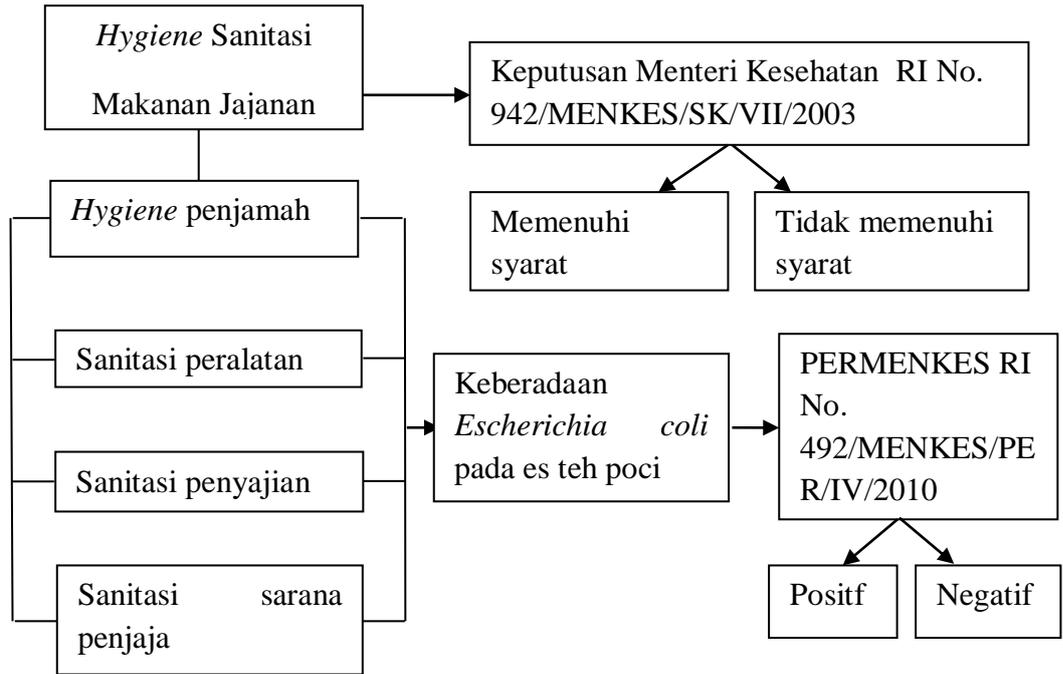


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1
Kerangka Konsep

Kandungan *Escherichia coli* pada minuman es teh poci di Desa Sidakarya dipengaruhi oleh faktor kontaminasi yang dapat berasal *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang meliputi *hygiene* penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian dan sanitasi sarana penjaja. Fasilitas sanitasi yang baik yaitu adanya sarana pembuangan sampah dan sarana air bersih. Kebersihan peralatan, proses penyajian minuman, perilaku pejamah dalam mencuci tangan dan perilaku penjamah dalam menyajikan minuman. Prinsip *hygiene* sanitasi makanan jajanan harus dimiliki oleh setiap penjamah makanan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas dari

makanan atau minuman yang disediakan untuk konsumen agar nantinya makanan atau minuman tersebut diharapkan tidak terkontaminasi virus dan bakteri terutama bakteri *Escherchia coli*.

B. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah ukuran atau ciri yang dimiliki oleh anggota-anggota suatu kelompok yang berbeda dengan yang dimiliki oleh kelompok lain (Notoatmodjo, 2012). Variabel dalam penelitian ini yaitu:

1. Variabel *independent*

Variabel *independent* atau variabel bebas adalah variabel yang apabila berubah akan mengakibatkan perubahan pada variabel lain. Variabel *independent* dalam penelitian ini adalah *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang meliputi *hygiene* penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian dan sanitasi sarana penjaja.

2. Variabel *dependent*

Variabel *dependent* atau variabel terikat adalah variabel yang berubah akibat dari perubahan variabel lain. Variabel *dependent* dalam penelitian adalah kandungan bakteri *Escherichia coli* pada minuman es teh poci.

C. Definisi Operasional

Tabel 1
Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala ukur
1.	<i>Hygiene</i> sanitasi makanan jajanan	<i>Hygiene</i> makanan meliputi: 1. <i>Hygiene</i> penjamah:	sanitasi jajanan <i>Hygiene</i> Perilaku	Observasi	Lembar observasi Nominal Kategori: Jawaban “YA” 0-13 : Tidak

<p>menjaga kebersihan diri sendiri yang dilakukan oleh pedagang atau penjamah seperti kebersihan tangan, rambut, pakaian serta kebiasaan hidup yang baik pada pengolahan makanan dan minuman.</p> <p>2. Sanitasi peralatan: kebersihan/kondisi peralatan yang terbebas dari kotoran/pencemaran yang digunakan untuk penyajian minuman es teh poci.</p> <p>3. Sanitasi penyajian: Suatu tindakan yang diwujudkan oleh pedagang yang sesuai pedoman <i>hygiene</i> sanitasi makanan jajanan.</p> <p>4. Sarana sanitasi penjaja: Suatu tindakan yang diwujudkan oleh pedagang mengenai <i>hygiene</i> sanitasi pada kondisi sarana yang digunakan untuk berjualan seperti gerobak atau</p>	<p>memenuhi syarat</p> <p>14-26 : Memenuhi syarat</p> <p>(berdasarkan KEPMENKES No.942 tahun 2003).</p>
---	---

		kios sesuai pedoman <i>hygiene</i> sanitasi makanan jajanan.				
2.	Keberadaan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada es teh poci	Dilakukan laboratorium mengetahui (ada) atau (tidak) kandungan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada minuman es teh poci yang di jual di Desa Sidakarya.	uji untuk positif nrgatif ada)	Pemeriksaan laboratorium	Metode MPN	Nominal Kategori: Positif : <i>Escherichia coli</i> >0/100ml Negatif : <i>Escherichia coli</i> 0/100ml (berdasarkan PERMENKES RI No. 492/MENKES/PER/IV/2010)

D. Hipotesis

Hipotesis merupakan jawaban sementara penelitian, patokan dugaan, atau dalil sementara, yang kebenarannya akan dibuktikan dalam penelitian tersebut (Soekidjo Notoatmojo, 2012). Hipotesis dalam penelitian ini adalah “Ada hubungan antara *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya”