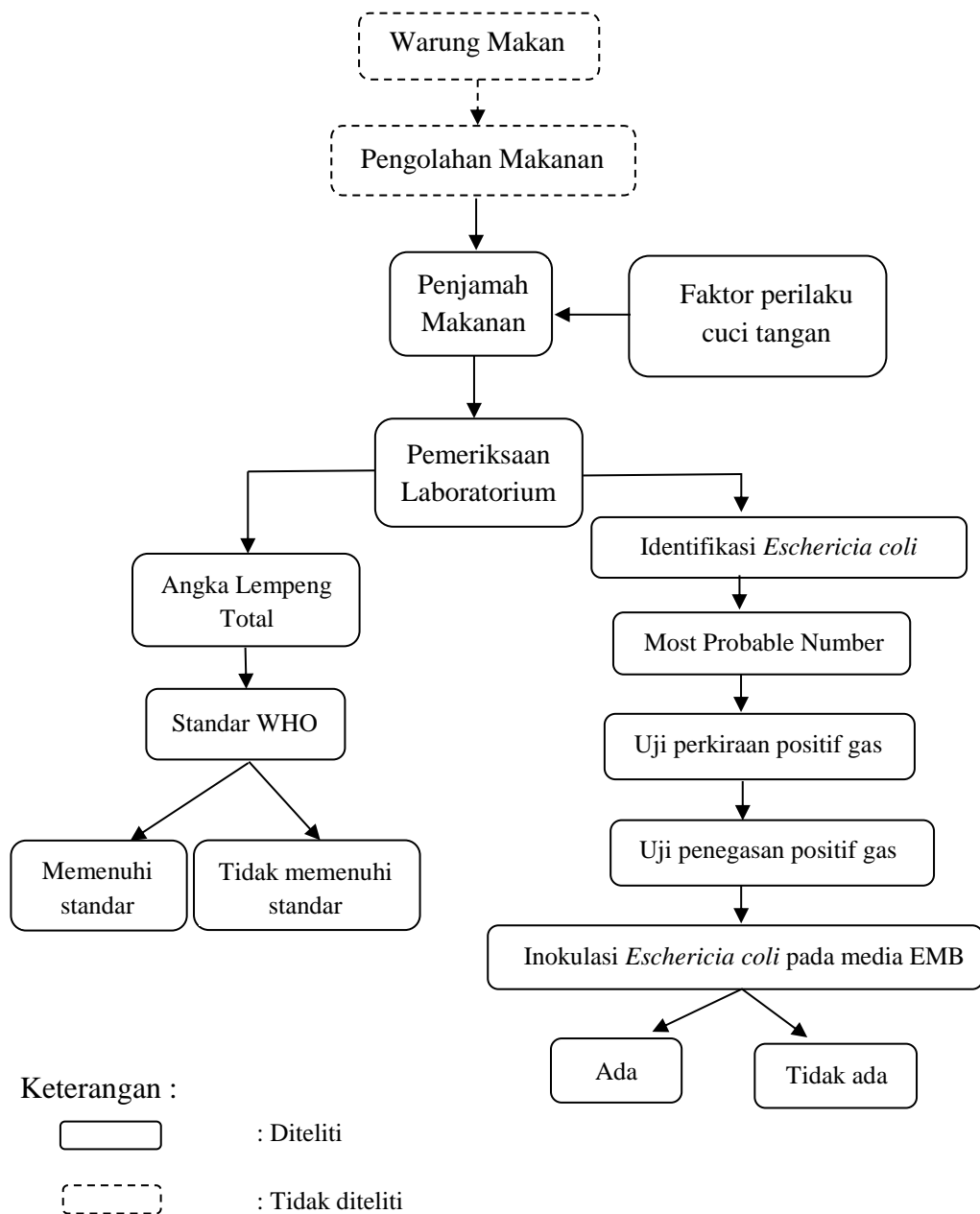


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 4 Kerangka konsep penelitian

Warung makan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur menyediakan makanan yang diolah di dapur, dimana dalam pengolahannya dipengaruhi dengan aktivitas mencuci tangan bersih atau tidaknya. Penjamah makanan yang sering kontak dengan makanan dan konsumen, perlu memerhatikan kebersihan tangan untuk mencegah terjadinya infeksi. Kebersihan tangan penjamah makanan dapat diperiksa melalui pemeriksaan laboratorium yaitu dengan parameter pemeriksaan ALT dan identifikasi bakteri *Eschericia coli*.

Jumlah ALT pada swab tangan penjamah makanan dilakukan sebelum atau sesudah kontak dengan makanan atau konsumen. Untuk mendapatkan jumlah ALT pada tangan penjamah makanan kemudian hasil pemeriksaan tersebut dicocokkan dengan standar WHO sehingga dapat diketahui apakah jumlah ALT pada tangan penjamah makanan telah memenuhi persyaratan yang berlaku atau tidak. Identifikasi bakteri *Eschericia coli* pada swab tangan penjamah makanan dilakukan sebelum atau sesudah kontak dengan makanan atau konsumen untuk mengetahui ada tidaknya bakteri patogen oportunistik tersebut.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

Variabel pada penelitian ini adalah ALT dan bakteri *Eschericia coli* pada tangan penjamah makanan pada warung makan di wilayah pantai kawasan wisata Sanur.

2. Definisi operasional

Adapun definisi operasional dalam penelitian ini disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Table 1
Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi operasional	Cara pengukuran	Skala data
1	2	3	4	5
1	Penjamah makanan	Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian.	-	Nominal
2	Warung makan	Warung yang menjual bahan makanan utama, camilan, jajanan buah, minuman kemasan atau berupa gelas di wilayah pantai kawasan wisata Sanur. Kondisi warung makan yang terbuka rentan terjadi kontaminasi kuman.	-	-

1	2	3	4	5
3	Makanan jajanan	Makanan jajanan yang dijual di wilayah pantai kawasan wisata Sanur tergolong jenis makanan sepinggan dan camilan seperti bakso, rujak, tipat cantok, lumpia, sate tipat, crepes, bakpao, jagung bakar.	-	-
4	Perilaku cuci tangan	Tindakan membersihkan tangan dan jari jemari dengan menggunakan air, sabun, atau cairan lainnya untuk menghindari risiko kontaminasi kuman atau memutuskan rantai kuman	Observasi dan kuisisioner	Ordinal
5	Sarana cuci tangan	Fasilitas yang disediakan sebagai tempat cuci tangan. Tersedianya sarana cuci tangan dapat meningkatkan kebiasaan cuci tangan yang baik dan benar.	Observasi	-

1	2	3	4	5
6	ALT	Menghitung angka bakteri aerob mesofil yang terdapat dalam sampel pada tangan penjamah makanan di warung makan kawasan wisata Sanur dengan satuan CFU/cm ²	Metode hitungan cawan dengan cara tuang/pour plate	Rasio
7	<i>Eschericia coli</i>	<i>Eschericia coli</i> merupakan bakteri berbentuk batang bersifat gram negatif, fakultatif anaerob, tidak membentuk spora, dan bersifat flora normal di usus manusia. Pada uji perkiraan dan penegasan positif ditandai dengan terbentuknya gas pada tabung durham. Kemudian pada uji pada media EMB adanya <i>Eschericia coli</i> ditandai dengan adanya koloni berwarna hijau metalik.	Metode MPN	Nominal