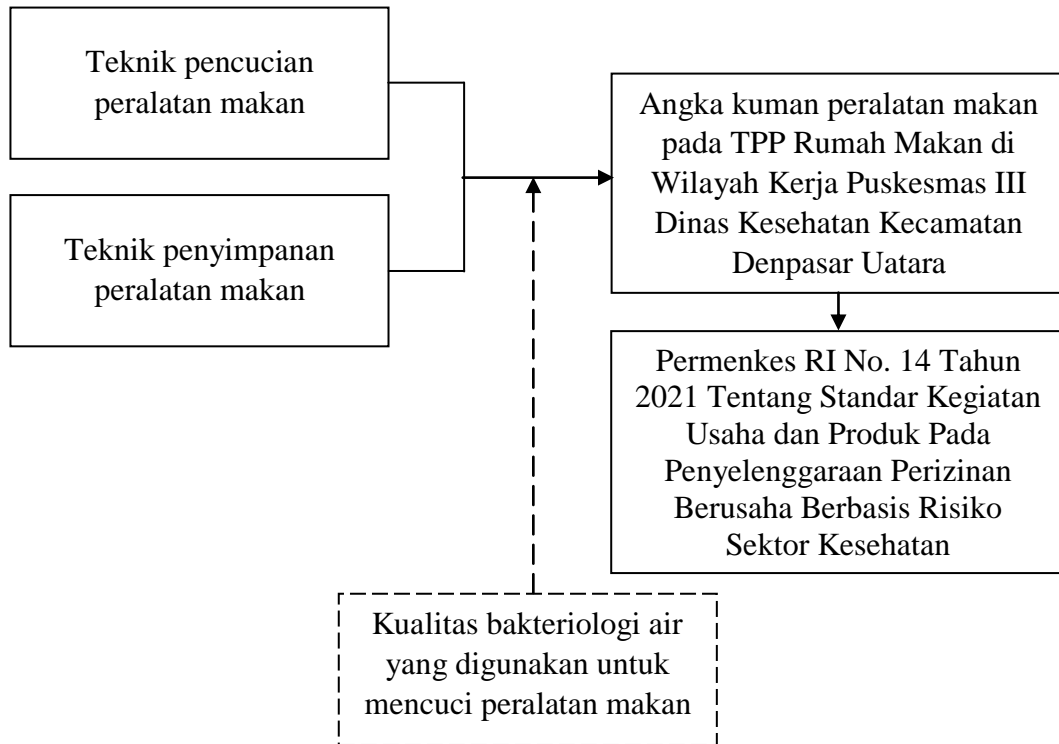


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep atau kerangka berfikir merupakan dasar pemikiran pada penelitian yang dirumuskan dari fakta-fakta, observasi, dan tinjauan pustaka (Muchson, 2017). Kerangka konsep dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :



Keterangan :

————— = dianalisis

- - - - - = tidak dianalisis

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan makan dengan angka kuman peralatan makan pada TPP Rumah Makan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan

Kecamatan Denpasar Utara sesuai dengan standar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian

Dalam penelitian ini terdapat 3 variabel, yaitu :

a. Variabel bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah teknik pencucian peralatan makan dan teknik penyimpanan peralatan makan

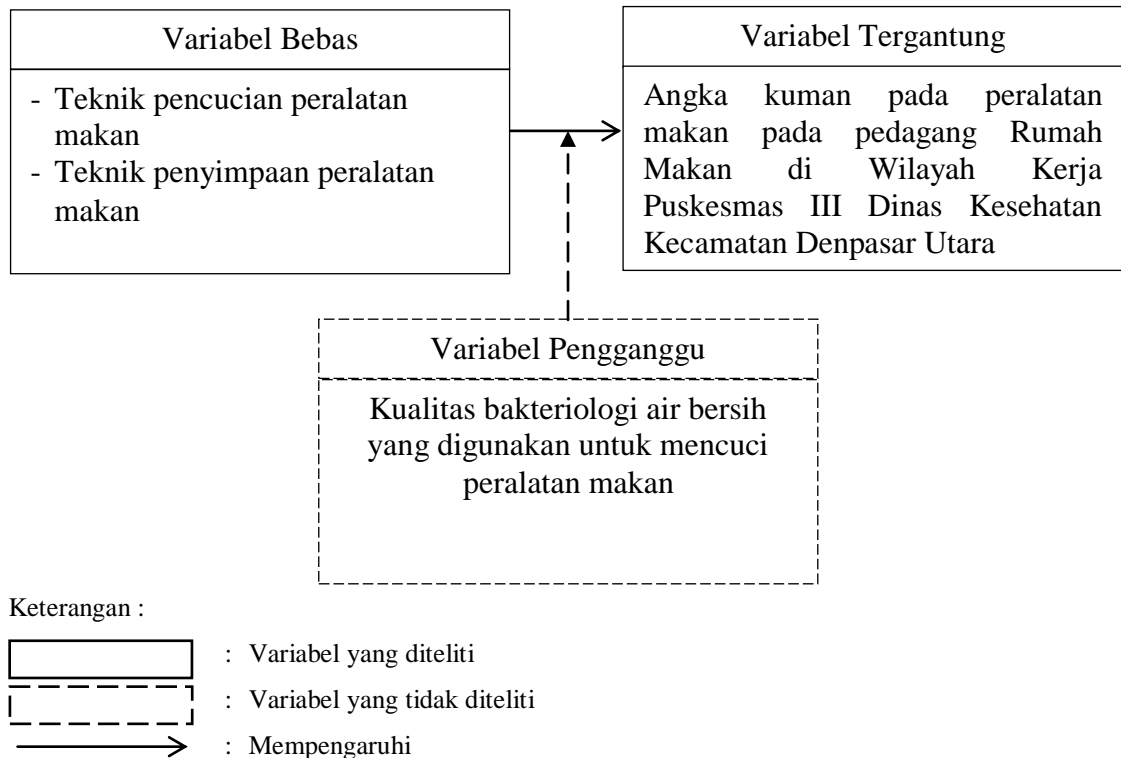
b. Variabel tergantung

Variabel tergantung pada penelitian ini adalah jumlah angka kuman peralatan makan

c. Variabel pengganggu

Variable pengganggu dalam penelitian ini adalah bakteriologi air bersih yang digunakan untuk mencuci peralatan makan

2. Hubungan antar variabel



Gambar 2. Hubungan Antar Variabel

3. Definisi Operasional

Tabel 1
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Teknik pencucian peralatan makan	Upaya yang dilakukan oleh pengelola TPP untuk menjaga kebersihan peralatan makan pedagang dengan melalui serangkaian pencucian alat makan. Skor Jawaban : ▪ Nilai 1 jika Ya ▪ Nilai 0 jika Tidak Kriteria Penilaian: 1. Baik jika nilai “Ya” $\geq 50\%$ 2. Kurang Baik jika nilai “Ya” $< 50\%$	Lembar observasi	Nominal
Teknik penyimpanan peralatan makan	Upaya yang dilakukan oleh pengelola TPP dalam penyimpanan peralatan makan pedagang agar terlindung dari kontaminasi bakteri atau kuman setelah melalui tahap proses pencucian. Skor Jawaban : ▪ Nilai 1 jika Ya ▪ Nilai 0 jika Tidak Kriteria Penilaian: 1. Baik jika nilai “Ya” $\geq 50\%$ 2. Kurang Baik jika nilai “Ya” $< 50\%$	Lembar observasi	Nominal
Angka kuman peralatan makan	Jumlah angka kuman yang terdapat pada peralatan makan ditunjukkan dengan nilai CFU/cm ² dengan standar sesuai Permenkes RI No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Dikategorikan menjadi : 1. Tidak memenuhi persyaratan jika $\geq 1,1$ CFU/ cm ² 2. Memenuhi persyaratan kesehatan jika $< 1,1$ CFU/ cm ²	Pemeriksaan laboratorium	Nominal

C. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini :

1. Ada hubungan teknik pencucian dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.
2. Ada hubungan teknik penyimpanan dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.