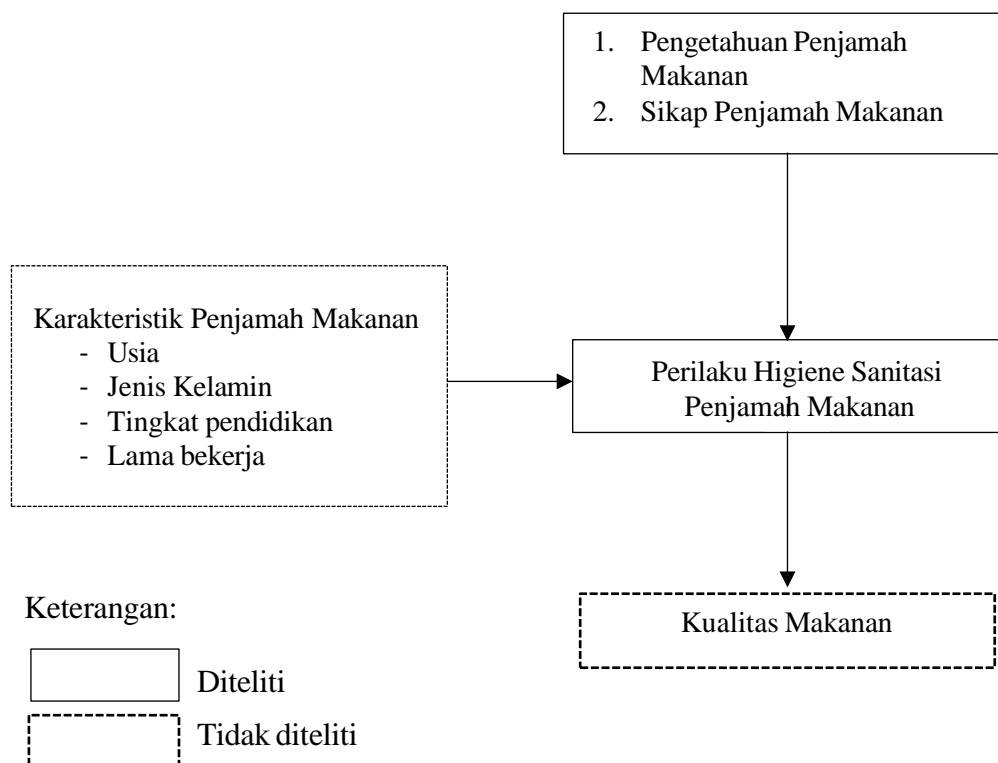


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian ini adalah untuk melihat hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap perilaku higiene sanitasi pada penjamah makanan dalam proses pengelolaan makanan yang dilakukan pada tempat pengelolaan makanan di pelabuhan Laut Gilimanuk. Karakteristik penjamah makanan seperti jenis kelamin, usia, lama bekerja, dan tingkat pendidikan juga berhubungan dengan perilaku higienesantasi penjamahmakanannamuntidak dianalisa secara bivariat tetapi tetap disajikan secara univariat. Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan namun kualitas makanan tidak diteliti dalam penelitian ini.



Gambar 1.
Kerangka konsep

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel

Variabel merupakan suatu objek penelitian dalam suatu penelitian yang akan dilakukan. Adapun variabel dalam penelitian ini terdiri dari :

a. Variabel Bebas (*Independent Variable*)

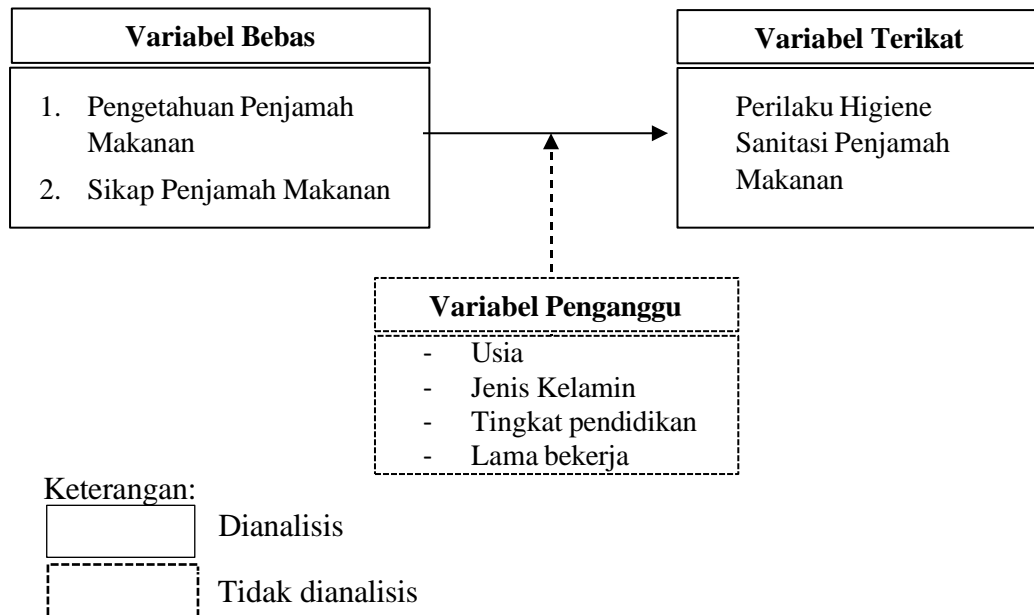
Variabel Bebas merupakan variabel yang mempengaruhi variabel terikat. Dalam penelitian ini yang menjadi variabel bebas adalah pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

b. Variabel terikat (*Dependent Variable*)

Variabel terikat merupakan variabel yang dipengaruhi oleh variabel bebas. Dalam penelitian ini yang menjadi variabel terikat adalah perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan.

c. Variabel pengganggu (*Confounding Variable*)

Variabel pengganggu adalah variabel yang langsung atau tidak langsung akan mempengaruhi variabel terikat. Variabel pengganggu dalam penelitian ini yaitu jenis kelamin, usia, lama bekerja, dan tingkat pendidikan. Dalam penelitian ini variabel pengganggu tidak dianalisa secara bivariat namun tetap disajikan secara univariat.



Gambar 2.
Hubungan Antar Variabel

2. Definisi Operasional Variabel

Adapun definisi operasional variabel pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1.
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Pengetahuan penjamah makanan	Segala sesuatu yang diketahui oleh tenaga penjamah makanan tentang higiene sanitasi penjamah makanan. Kategori pengetahuan penjamah makanan: a. Baik : 8 -14 b. Kurang : 0 – 7	Wawancara menggunakan kuesioner	Ordinal
Sikap Penjamah Makanan	Respons atau tanggapan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi makanan. Kategori sikap penjamah makanan yaitu: a. Baik : 22 -42 b. Kurang : 0 - 21	Wawancara menggunakan kuesioner	Ordinal
Perilaku penjamah makanan	Tindakan yang dilakukan penjamah makanan untuk menerapkan higiene dan sanitasi makananan. Kategori perilaku penjamah makanan yaitu: a. Baik : 10 -18 b. Kurang:0–9	Observasi menggunakan formulir observasi	Ordinal
Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)	Usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin	-	-

C. Hipotesis Penelitian

Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah:

1. Hi: ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.
2. Hi: ada hubungan antara sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.