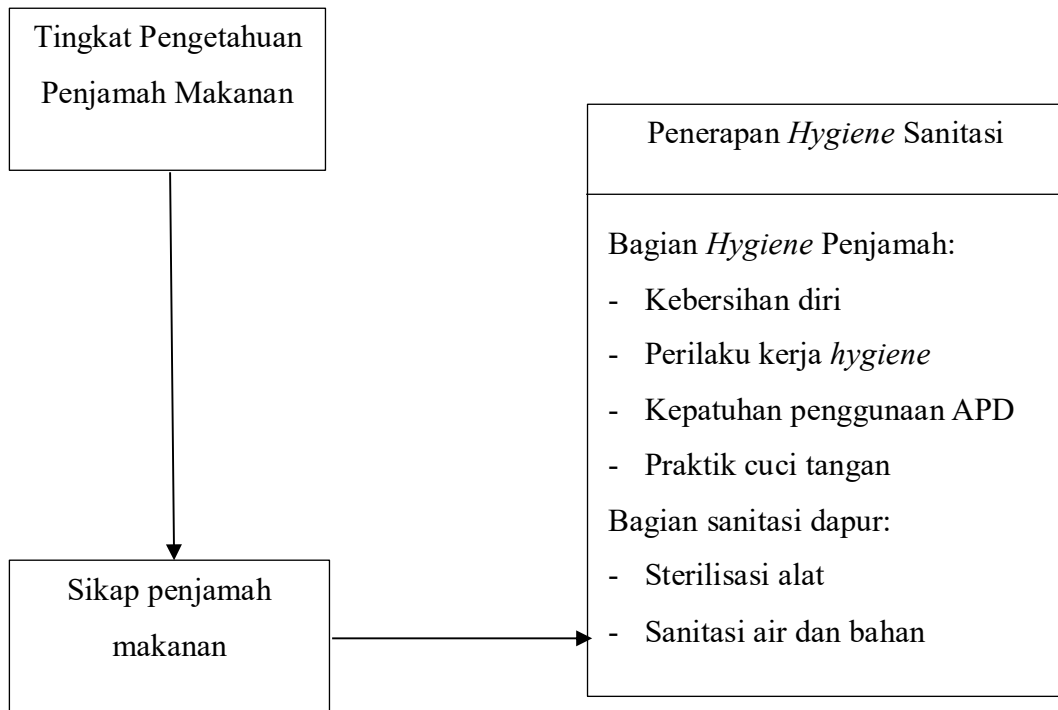


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 2
Kerangka Konsep Penelitian

Penjelasan:

Berdasarkan gambar di atas penerapan *hygiene* dan sanitasi oleh penjamah makanan di rumah sakit dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor pendidikan, pengetahuan, sikap, penerapan *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan, pelatihan yang diterima oleh penjamah makanan. Dalam penelitian ini yang diteliti yaitu pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

Pengetahuan mengenai *hygiene* dan sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan akan mempengaruhi proses dalam penyelenggaraan makanan di rumah

sakit oleh penjamah makanan. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan yaitu Pendidikan, dan usia penjamah makanan.

Sikap penjamah makanan dalam penyelenggaraan di rumah sakit sangat mempengaruhi dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi. Apabila seorang penjamah makanan berperilaku kurang baik seperti merokok sembarangan dan tidak memperhatikan kebersihan peralatan yang digunakan sebelumnya akan mengakibatkan timbulnya bakteri pada bahan makanan.

Penerapan yang mencakup kedisiplinan penjamah dalam menjaga kebersihan diri, menerapkan perilaku kerja higienis, patuh menggunakan masker dan APD, serta taat dalam praktik cuci tangan. Tindakan penjamah juga diukur melalui konsistensi dalam melakukan sterilisasi alat dan pemisahan talenan, menjaga kebersihan sirkulasi air dan bahan makanan, hingga kebersihan lingkungan kerja secara keseluruhan.

B. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas (*Independent*)

Variabel bebas yaitu suatu variabel yang mempengaruhi perubahan, variabel yang menyebabkan munculnya variabel terikat. Dalam penelitian ini yang menjadi variabel bebas yaitu tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

2. Variabel Terikat (*Dependent*)

Variabel terikat yaitu suatu variabel yang dipengaruhi oleh adanya variabel bebas. Dalam penelitian ini yang menjadi variabel terikat yaitu penerapan *hygiene* sanitasi.

C. Definisi Operasional

Tabel 1
Definisi Operasional Penelitian

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur dan Alat Ukur	Skala
1.	Tingkat pengetahuan	Kemampuan penjamah makanan dalam memahami prinsip keamanan pangan, meliputi <i>hygiene</i> perorangan, penggunaan APD, sterilisasi alat dan pencegahan kontaminasi silang yang dikategorikan menjadi: a. Kurang ($\leq 55\%$) b. Cukup (56-75%) c. Baik (76-100%)	Kuesioner (lembar pertanyaan pilihan ganda/Likert)	Ordinal
2.	Sikap	Kecenderungan respon, penilaian penjamah makanan untuk mendukung atau tidak mendukung penerapan SOP <i>hygiene</i> sanitasi rumah sakit yang dikategorikan menjadi: a. Kurang ($< 76\%$) b. Baik (76-100%)	Kuesioner (lembar pernyataan)	Ordinal
3.	Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi	Tindakan aktual penjamah makanan saat proses mengolah dan menyajikan makanan, yang meliputi kebersihan diri, APD lengkap, praktik cuci tangan, sterilisasi alat silang yang dikategorikan menjadi: a. Kurang ($\leq 55\%$) b. Cukup (56-75%) c. Baik (76-100%)	Observasi langsung (lembar <i>checklist</i> /lembar pengamatan)	Ordinal

D. Hipotesis

1. Ada Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Sikap Penjamah Makanan tentang *Hygiene* Sanitasi di Instalasi RSUD Wangaya Kota Denpasar.
2. Ada Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar.