

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Higiene dan Sanitasi

a. Definisi

Higiene berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, Hygiea yang mempunyai arti “kebersihan”, tetapi dalam arti luas higiene berarti mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Suroso dkk, 2016). Dalam pengertian tersebut terkandung makna higiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai kesehatan Penjamah makan mempertahankan kesehatan, jasmani, rohani, dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi. harus memperhatikan higiene agar tidak membahayakan makanan yang diproduksinya. Misalnya mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan.

Menurut Simanjuntak (2013) dalam sejarah Yunani, higiene berasal dari nama seorang dewi, yaitu Higinia (Dewi pencegah penyakit).

Suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. keadaan ketika makanan, tempat kerja, atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Menurut Prescott, hygiene menyangkut dua aspek, yaitu :

- a. Menyangkut individu (personal hygiene)
- b. Menyangkut lingkungan (environment)

Sanitasi diambil dari bahasa Latin sanitas, yang memiliki arti kesehatan. Kata ini digunakan lebih jauh untuk industri makanan, sanitasi adalah sebuah ciptaan dan pemeliharaan untuk kebersihan dan kondisi yang sehat. Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Marsanti & Widiarni, 2018). Menurut Rocket (2017).

Cara menyetatkan lingkungan hidup manusia terutama lingkungan fisik, yaitu tanah, air dan udara. Sanitasi adalah sebuah perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup bersih dan bermaksud untuk mencegah manusia bersentuhan secara langsung dengan bahan-bahan kotor dan berbahaya yang mana perilaku ini menjadi usaha yang diharapkan bisa menjaga serta meningkatkan kesehatan.

Sanitasi makanan merupakan usaha pencegahan yang mengutamakan kegiatan dan tindakan untuk menghindari segala cemaran baik fisik, kimia dan biologis yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari bahan baku, persiapan sampai sebelum makanan diproduksi. Selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan siap untuk dikonsumsi (Jiastuti, 2018), (Efendi, Andriyani, & Mustakim, 2018) Adapun manfaat higiene sanitasi makanan yaitu :

Menjamin keamanan dan kemurnian makanan, untuk mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang beresiko merugikan pembeli dan mengurangi kerusakan pada makanan (Amaliyah, 2017).

B. Keadaan Higiene Perorangan Penjamah

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan dan mengangkut, maupun dalam penyajian makanan. Agar bahan makanan tidak tercemar, maka penjamah makanan harus terpelihara higien dan sanitasinya (Sakula & Retno, 2018).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES /PER/VI/2011 Persyaratan higiene sanitasi tenaga/karyawan pengolah makanan yaitu :

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC,dll.
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan sesuai

6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat pelindung diri.
7. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
 - a. Tidak merokok.
 - b. Tidak makan atau mengunyah.
 - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
 - d. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.
 - e. Selalu menggunakan alat pelindung diri dan memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga.
 - f. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
 - g. Tidak menyisir rambut di dekat makanan.

C. Sanitasi Pengolahan Makanan

1. Ruang Pengolah Makanan

Dapur adalah tempat untuk mengolah atau memproduksi makanan dan minuman yang berkualitas dari bahan yang belum jadi, dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan untuk dapat disajikan, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan dan minuman (Bakri,dkk 2018).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang persyaratan teknis hygiene dan sanitasi, persyaratan hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan sebagai berikut :

a. Lokasi

Lokasi tempat pengolahan makanan tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

b. Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan pengolah kokoh dan aman.

c. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, cukup dan mudah dibersihkan.

d. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

e. Langit-langit

Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, berwarna terang, mudah dibersihkan, atap tidak bocor dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak menyerap air dan berwarna terang dan tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

f. Pintu dan jendela

Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap, daun pintu bagian dalam dilengkapi dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.

g. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif. Pencahayaan secara tidak langsung mempengaruhi kelembaban dan suhu area kerja intensitas pencahayaan minimal 20 *foot candle*.

h. Ventilasi/penghawaan/lubang angin

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi di dinding sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara. Berfungsi untuk mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan, mencegah terjadinya kondensasi atau pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit dan membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 24 tahun 2016 tentang teknis bangunan dan prasarana pada ruangan pengolahan makanan :

a. Tempat pencucian peralatan

Terbuat dari bahan yang aman, kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan limbah dan bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bilik bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

b. Tempat cuci tangan

Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering, tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja dan jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan.

c. Tempat pencucian bahan makanan

Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0.02%, tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah dan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.

d. Air bersih

Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan pengolahan makanan, kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku:

- a. Tidak keruh
- b. Tidak berwarna
- c. Tidak bau
- d. Tidak berasa
- e. Tidak meninggalkan endapan
- f. Suhu antara 10-25°C (sejuk)

2. Peralatan Pengolah Makanan

Peralatan merupakan segala keperluan untuk mendukung berjalannya sebuah pekerjaan, peran peralatan pengolah makanan dalam penyehatan makanan sangat penting (Bakri, dkk 2018). Upaya menghindari pencemaran dari peralatan yang kotor yang perlu dilakukan sebagai berikut:

- a. Gunakan peralatan yang mudah dibersihkan. Peralatan yang terbuat dari stainless steel umumnya mudah dibersihkan.
- b. Bersihkan permukaan meja tempat pengolahan pangan dengan deterjen/sabun dan air bersih dengan benar
- c. Bersihkan semua peralatan termasuk pisau, sendok, panci, piring setelah dipakai dengan menghadap ke bawah bilas kembali peralatan dengan air bersih sebelum memasak
- d. Letakkan peralatan yang paling tidak dipakai dengan menghadap kebawah, bilas kembali peralatan dengan air bersih sebelum memulai memasak.
- e. Bilas kembali peralatan dengan air bersih sebelum memasak

Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil yang sehat dan aman. Teknik pencucian alat ada dua yaitu secara manual dan mekanis, pencucian secara manual maupun mekanis meliputi tahap- tahap berikut :

a. Membuang sisa makanan dan pembilasan

Sebelum peralatan dibilas atau disemprot dengan air mengalir makanan dibuang terlebih dahulu agar tidak mengotori bak pencucian dan pembilasan.

b. Pencucian

Didalam bak pertama pencucian berisi larutan deterjen hangat. Suhu yang digunakan yaitu 43-49°C. Pada tahap ini diperlukan alat bantu berupa sikat atau serabut kelapa untuk membersihkan semua kototran.

c. Pembilasan

Pembilasan dilakukan dibak kedua dengan menggunakan air hangat. Pembilasan disini untuk menghilangkan sisa deterjen dan kotoran. Dalam pembilasan lebih baik menggunakan air mengalir.

d. Sanitasi atau Desinfeksi

Desinfeksi peralatan setelah pembilasan dapat dilakukan dengan merendam dalam bak berisi air panas suhu 80°C. selama kurang lebih 2 menit.

e. Pengeringan

Peralatan yang sudah dicuci kemudian ditiriskan dalam rak khusus yang disediakan dan terbuat dari bahan tahan lama.

D. Perilaku

Perilaku adalah tindakan atau perbuatan dalam melakukan respon terhadap sesuatu dan kemudian dijadikan kebiasaan karena adanya nilai yang diyakini. Perilaku manusia mencakup dua komponen yaitu sikap dan tingkah laku, perilaku manusia pada umumnya adalah tindakan, manusia yang dapat di amati maupun tidak dapat diamati oleh interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan. Perilaku secara lebih rasional diartikan sebagai respon organisme atau seseorang terhadap rangsangan dari luar subyek tersebut. Respon itu terbentuk dari dua macam yakni bentuk pasif dan aktif.

Dimana bentuk pasif adalah respon internal yaitu yang terjadi dalam diri manusia dan tidak secara langsung dapat dilihat dari orang lain sedangkan aktif apabila perilaku dapat diobservasi secara langsung (Adventus, dkk, 2019).

Menurut skinner bahwa perilaku merupakan respons atau reaksi seseorang terhadap stimulus (rangsangan dari luar). Oleh karena itu perilaku terjadi melalui proses stimulus terhadap organisme, dan kemudian organisme tersebut merespons. maka teori skinner ini disebut “S-O-R” atau *stimulus organisme respons*. Skinner membedakan menjadi dua respons :

1. *Respondent response atau reflexive*, yakni respons yang ditimbulkan oleh rangsangan-rangsangan (stimulus) tertentu. Stimulus semacam ini disebut *eliciting stimulation* karena menimbulkan respons-respons yang relatif tetap. Misalnya: makanan yang lezat menimbulkan keinginan untuk makan, cahaya terang menyebabkan mata tertutup, dan sebagainya. *Respondent response* ini juga mencakup perilaku emosional, misalnya mendengar berita musibah menjadi sedih atau menangis, lulus ujian meluapkan dengan kegembiraannya dengan mengadakan pesta, dan sebagainya.
2. *Operant response atau instrumental response*, yakni respons yang timbul dan berkembang kemudian diikuti oleh stimulus atau perangsang tertentu. Perangsang ini disebut *reinforcing stimulation* atau *reinforcer*, karena memperkuat respons. Misalnya apabila seorang petugas kesehatan melaksanakan tugasnya dengan baik (respons terhadap uraian tugasnya atau job skripsi) kemudian memperoleh penghargaan dari atasannya (stimulus baru), maka petugas kesehatan tersebut akan lebih baik lagi dalam melaksanakan tugasnya.

Meskipun perilaku adalah bentuk respons atau reaksi terhadap stimulus atau rangsangan dari luar organisme (orang), namun dalam memberikan respons sangat tergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan. Hal ini berarti meskipun stimulusnya sama bagi beberapa orang, namun respons tiap-tiap orang berbeda. Faktor-faktor yang membedakan respons terhadap stimulus yang berbeda disebut determinan perilaku. Determinan perilaku ini dapat dibedakan menjadi dua, yakni:

- a. Determinan atau faktor internal, yakni karakteristik orang yang bersangkutan, yang bersifat given atau bawaan, misalnya: tingkat kecerdasan, tingkat emosional, jenis kelamin, dan sebagainya.
- b. Determinan atau faktor eksternal, yakni lingkungan, baik lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, politik, dan sebagainya. Faktor lingkungan ini sering merupakan faktor yang dominan yang mewarnai perilaku seseorang.

Dilihat dari bentuk respos terhadap stimulus ini maka perilaku ini dapat dibedakan menjadi dua:

- a. Perilaku tertutup (*covert behavior*) Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk terselubung atau tertutup (*covert*). Respons atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi pengetahuan atau kesadaran, dan sikap yang terjadi pada orang yang menerima stimulus tersebut, dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain. Oleh sebab itu, disebut *covert behavior* atau *unobservable behavior*, misalnya: seorang ibu hamil tahu pentingnya periksa kehamilan, seorang pemuda tahu bahwa HIV/AIDS dapat menular melalui hubungan seks, dan sebagainya. Bentuk perilaku tertutup lainnya adalah sikap, yakni penilaian terhadap objek.
- b. Perilaku terbuka (*overt behavior*) Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka. Respons terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktik (*practice*), yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat oleh orang lain. Oleh sebab itu disebut *overt behavior*, tindakan nyata atau praktik (*practice*). Misal: seorang ibu memeriksakan kehamilannya atau membawa anaknya ke puskesmas untuk diimunisasi, penderita TB paru minum obat secara teratur, dan sebagainya.

Menurut teori Lawrence green, bahwa perilaku kesehatan dipengaruhi oleh 3 factor, yaitu faktor predisposisi, factor pendukung, dan factor penguat.

- a. Faktor-faktor predisposisi (*predisposing factor*), yang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan masyarakat terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan, system nilai yang dianut masyarakat, dan sebagainya.
- b. Faktor-faktor pendukung (*enabling factors*), yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas atau sarana kesehatan. Misalnya air bersih, ketersediaan makanan bergizi, termasuk fasilitas kesehatan seperti puskesmas, rumah sakit, posyandu dan sebagainya.
- c. Faktor-faktor pendorong (*reinforcing factor*) yang terwujud dalam sikap dan perilaku petugas kesehatan.

E. Fasilitas Sarana Sanitasi

Kantin sehat dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu kantin dengan ruangan tertutup dan kantin dengan ruangan terbuka seperti koridor atau di halaman sekolah. Meskipun kantin berada di ruang terbuka, namun ruang pengolahan dan tempat penyajian makanan harus dalam keadaan tertutup. Kedua jenis kantin di atas harus memiliki sarana dan prasarana sebagai berikut: Sumber air bersih; Tempat penyimpanan, Tempat pengolahan, Tempat penyajian, Ruang makan, Fasilitas sanitasi, Perlengkapan kerja, Tempat pembuangan sampah yang tertutup.

Penyediaan makanan yang baik perlu ditunjang oleh peralatan yang sesuai dengan kebutuhan dan kapasitas yang dilayani. Kebutuhan perlengkapan dan peralatan sesuai dengan menu yang diselenggarakan. Kantin dengan ruang tertutup harus mempunyai bangunan tetap dengan persyaratan tertentu, sedangkan kantin dengan ruang terbuka (koridor atau halaman) harus mempunyai tempat tertutup untuk persiapan dan pengolahan serta penyajian makanan dan minuman. Persyaratan bangunan untuk kantin dengan ruangan tertutup adalah sebagai berikut:

1. Lantai kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, tahan lama.
2. Dinding kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan kuat sehingga mudah dibersihkan.
3. Langit-langit terbuat dari bahan tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang dan tidak mudah mengelupas serta mudah dibersihkan.

4. Pintu, jendela dan ventilasi kantin dibuat dari bahan tahan lama. Tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang, dapat dibuka-tutup dengan baik, dilengkapi kasa yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan.
5. Ruang pengolahan dan penyajian serta tempat makan di ruangan memiliki lubang angin/ ventilasi minimal dua buah dengan luas keseluruhan lubang ventilasi 20% dari luas lantai.
6. Lantai, dinding, langit-langit kantin, pintu, jendela dan lubang angin/ ventilasi selalu dalam keadaan bersih.
7. Tersedia bak cuci piring dan peralatan dengan air bersih yang mengalir serta rak pengering.
8. Tersedia wastafel dengan sabun/ deterjen dan lap bersih atau tissue di tempat makan dan di tempat pengolahan/ persiapan makanan.
9. Tersedia suplai air bersih yang cukup, baik untuk kebutuhan pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan pembersihan.
10. Tersedia alat cuci/ pembersih yang terawat baik seperti sapu lidi, sapu ijuk, selang air, kain lap, sikat, kain pel, dan bahan pembersih seperti sabun/ deterjen dan bahan sanitasi.

F. Persyaratan Penjamah Makanan

Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain (Kepmenkes No 942/Menkes/SK/VII/2017) :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
2. Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
4. Memakai celemek, dan tutup kepala.
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
6. Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan.
7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

G. Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan memiliki beberapa karakteristik, karakteristik tersebut antara lain yaitu sebagai berikut :

1. Umur

Umur mendapatkan perhatian karena akan mempengaruhi Kondisi fisik, mental, kemauan kerja, dan tanggung jawab Seseorang. Menurut teori psikologi perkembangan pekerja umur dapat digolongkan menjadi dewasa awal dan dewasa lanjut. Umur pekerja dewasa awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit atau menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan kegiatan tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin menjaga kesehatannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi, Kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap Kehidupan bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam hal kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan. Kategori umur diatas 25 tahun terbagi menjadi 2 kategori yaitu dewasa dengan umur 26-45 tahun dan umur 46-65 tahun termasuk dalam kategori lanjut usia.

2. Jenis kelamin

Jenis kelamin perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara mereka berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Baik dalam melakukan hal kebersihan wanita lebih cenderung ke arah lebih bersih dari pada pria. Karena pria berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal sedangkan wanita atas dasar pertimbangan emosional dan perasaan.

3. Pendidikan

Pendidikan adalah upaya untuk memberikan sumber informasi yang lebih banyak akan mempunyai pengetahuan lebih luas.

4. Pengetahuan

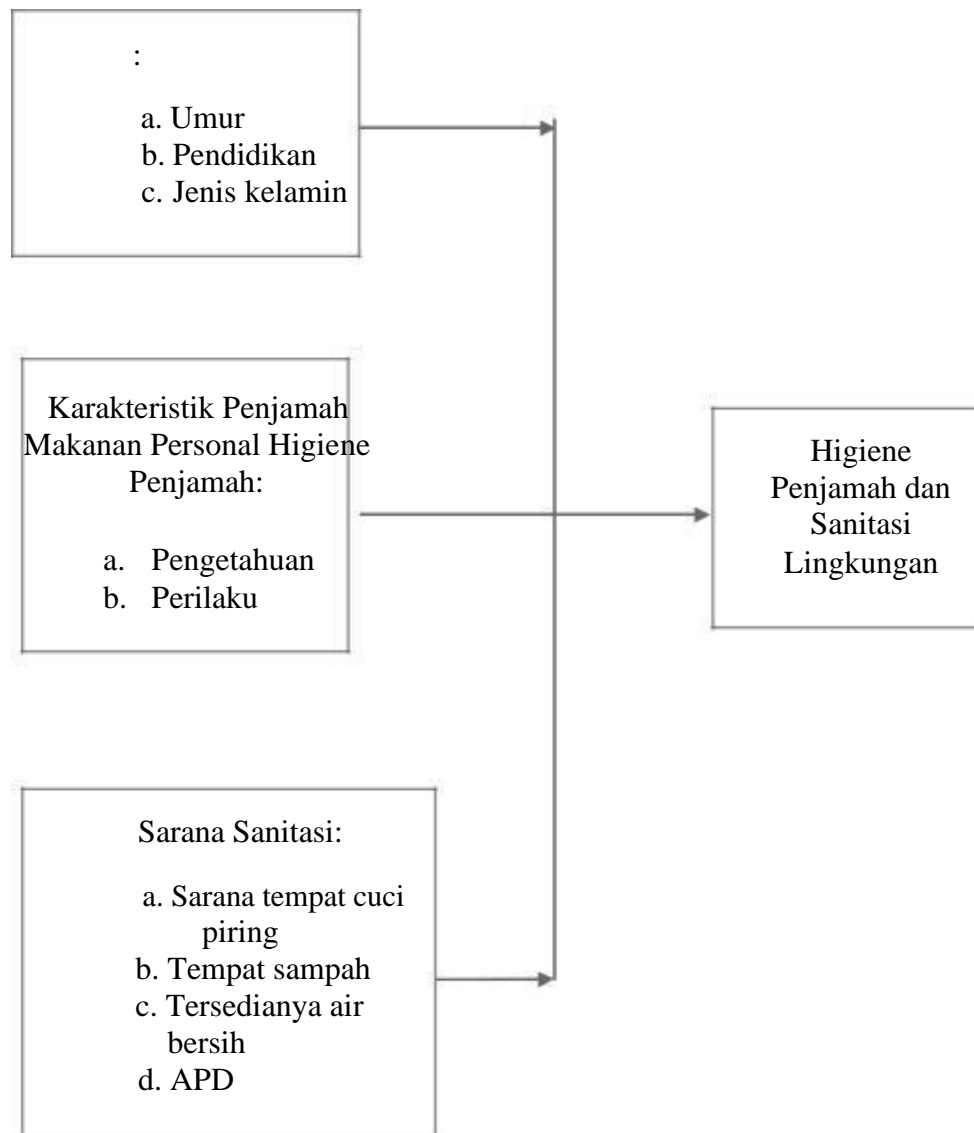
Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, penciuman, pendengaran, rasa dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (Sofiana, 2012).

5. Perilaku

Perilaku merupakan seperangkat perbuatan atau tindakan seseorang dalam melakukan respon terhadap sesuatu dan kemudian dijadikan kebiasaan karena adanya nilai yang diyakini. Perilaku manusia pada hakekatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia baik yang diamati maupun tidak dapat diamati oleh interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan.

I. Kerangka Teori

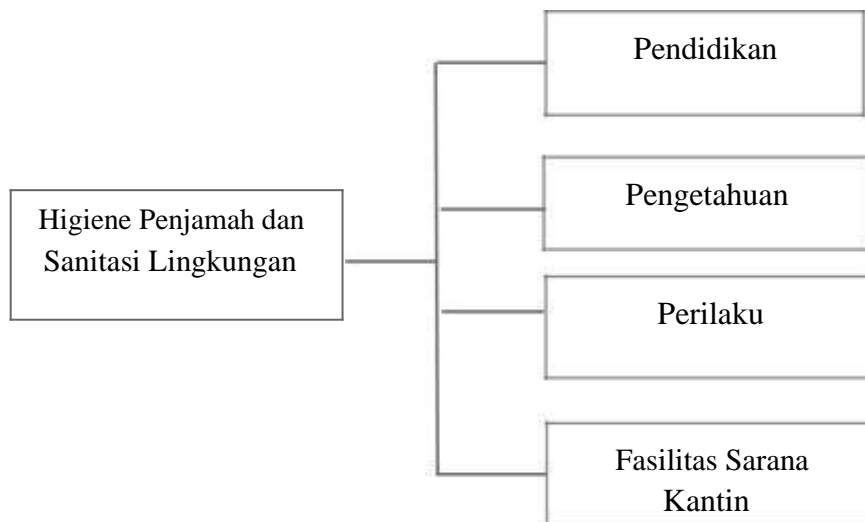
Arikunto mengatakan kerangka teori merupakan wadah yang menerangkan variabel atau pokok permasalahan yang terkandung dalam penelitian.



Gambar. 1 Kerangka Teori
Sumber : Arikunto (2013)

J. Kerangka Konsep

Menurut Notoatmodjo (2018), kerangka konsep adalah kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur maupun diamati dalam suatu penelitian. Sebuah kerangka konsep haruslah dapat memperlihatkan hubungan antara variable-variabel yang akan diteliti. Kerangka konsep dalam penelitian ini dapat digambarkan seperti di bawah ini.



Gambar. 2 Kerangka Konsep

K. Definisi Operasional

Tabel 1
Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Karakteristik Tingkat Pendidikan Penjamah	Pendidikan Formal terakhir yang ditempuh oleh penjamah makanan sampai pada saat menjadi penjual makanan di kantin.	Kuisisioner	Wawancara	1. Dasar = Tidak sekolah - SMP 2. Menengah = SMA 3. Tinggi = Perguruan Tinggi (Sofiana, 2014)	Ordinal
2.	Pengetahuan Penjamah Makanan	Wawasan yang dimiliki responden penjamah mengenai Hygiene penjamah makanan dan sanitasi lingkungan di kantin.	Kuisisioner	Angket	1. Kurang, ($\leq 60\%$ dari skor total) 2. Cukup, (60 - 80% dari skor total) 3. Baik, ($\geq 80\%$ dari skor total) (Permenkes, 2017)	Ordinal
3.	Perilaku Penjamah Makanan	Perilaku kebersihan dan kesehatan serta perilaku sehat penjamah makanan yang diwujudkan dalam tindakan.	Form ceklist	Wawancara	1. Kurang, ($\leq 50\%$ dari skor total) 2. Cukup, (60 - 75% dari skor total) 3. Baik, ($\geq 85\%$ dari skor total) (Permenkes, 2011)	Ordinal
4.	Fasilitas Sarana Kantin	Fasilitas sarana kantin yang tersedia di lingkungan kantin di SD Al-Kautsar Bandar Lampung.	Form ceklist	Observasi	1. Tidak, memenuhi $< 60\%$ dari skor total) 2. Ya, memenuhi syarat jika skor $> 80\%$ dari skor total) (Notoadmojo, 2012)	Ordinal