

## **BAB III**

### **KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL**

#### **3.1 Kerangka Konsep**

Penjamah makanan adalah orang yang berhubungan langsung dengan makanan selama proses pengolahan. Pada penelitian ini penjamah makanan yang dimaksud adalah pengolah dan penjual MPASI rumahan La Tahzan. Hal penting yang harus dilakukan oleh seorang penjamah adalah menjaga kualitas makanan yang diolahnya salah satunya dengan menjaga kebersihan dirinya (higiene). Akan tetapi tidak semua penjamah makanan yang mengetahui bagaimana menjaga kebersihan dirinya dengan baik sehingga hal tersebut dapat mengakibatkan terkontaminasinya makanan yang diolahnya. Akibat yang dapat ditimbulkan dari adanya kontaminasi makanan adalah timbulnya berbagai penyakit yang mengganggu kesehatan manusia, pada penelitian ini tentu konsumen yang dapat terinfeksi penyakit adalah bayi. Salah satu penyakit yang biasanya terjadi pada bayi akibat kebersihan yang buruk adalah diare, diare yang semakin parah dapat menyebabkan bayi mengalami dehidrasi.

Sebaiknya ilmu dasar higiene bagi penjamah makanan harus diketahui oleh penjamah makanan tersebut sebelum ia mengolah suatu makanan. Hal ini penting diketahui guna mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan akibat kesalahan penjamah makanan. Berdasarkan Permenkes No.2 Tahun 2023 syarat kesehatan yang harus dipenuhi oleh seorang penjamah makanan adalah sebagai berikut.

1. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain sebagainya)
2. Penjamah makanan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
3. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
4. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
5. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.

6. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
7. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
8. Tidak merokok, bersin, mengeluh, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
9. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan pembersih terlebih dahulu.
10. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok dan penjepit makanan).

Berdasarkan penjelasan diatas, penelitian yang dapat dilakukan untuk melihat gambaran dari pengolah dan penjual MPASI rumahan La Tahzan adalah dengan penelitian deskriptif survey. Penelitian ini menggunakan tabel cheklis sebagai acuan dalam melihat higiene yang diterapkan oleh pengolah dan penjual MPASI rumahan La Tahzan. Setelah dilakukannya proses penelitian maka akan tergambar higiene rata-rata maupun personal penjamah makanan MPASI La Tahzan.

### 3.2 Definisi Operasional

**Tabel 1 Definisi Operasional**

<b>Nama Variabel</b>	<b>Definisi Operasional</b>	<b>Cara Ukur</b>	<b>Alat Ukur</b>	<b>Skala Ukur</b>	<b>Hasil Ukur</b>
Personal higiene pengolah dan penjual MPASI rumahan	10 tindakan/ perilaku penjamah makanan (pengolah dan penjual MPASI) untuk memelihara dan menjaga kebersihan diri agar tidak terjadi kontaminasi pada produk MPASI	Observasi	Tabel cheklist Personal Higiene penjamah makanan	Nominal	Jumlah persyaratan personal higiene yang terpenuhi