

HUBUNGAN SANITASI PADA USAHA PEMBUATAN ES MAMBO DENGAN
JUMLAH KUMAN DI KECAMATAN PURWOKERTO UTARA KABUPATEN
BANYUMAS TAHUN 1990

MAWADDAH -- G.101800116
(1990 - Skripsi)

Pengawasan kualitas makanan dan minuman baik oleh pemerintah maupun oleh pihak pengusaha pada dewasa ini masih dirasakan sangat lemah. Juga pengawasan kualitas es mambo serta pembuatannya masih sangat lemah. Sehingga banyak pengusaha jenis minuman ini yang melaksanakan usahanya begitu saja tanpa ijin resmi dari pemerintah. Sebagai satu jenis komoditi minuman yang banyak penggemarnya, terutama kalangan anak-anak produk es mambo akan dapat berperan sebagai media penularan penyakit khususnya penyakit perut yang sangat penting terutama apabila jenis minuman ini dioleh disuatu tempat usaha yang tidak memenuhi syarat-syarat sanitasi. Satu indikator dari tingkat kebersihan atau tingkat sanitasi usaha pembuatan es mambo adalah angka jumlah kuman (standard plate count) per milliliter es mambo.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara sanitasi usaha pembuatan es mambo dengan kualitas es mambo dilihat dari aspek jumlah kuman per milliliter yang terdapat didalamnya. Sampel dalam penelitian ini adalah produk es mambo yang dihasilkan oleh 6 usaha terpilih secara acak dan proposional dari tiga puluh tiga tempat usaha yang terdapat di wilayah kecamatan Purwokerto Utara Kabupaten Banyumas, setelah dikelompokkan menurut kategori keadaan sanitasi baik, cukup dan kurang. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, pengamatan dan pengukuran di tempat usaha maupun di laboratorium.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ternyata tidak ada hubungan antar keadaan sanitasi tempat usaha pembuatan es mambo dengan jumlah kuman (SPC) dari produk es mambo yang dihasilkannya, dan secara statistik tidak terdapat perbedaan dalam jumlah kuman antara produk es mambo dari tempat usaha yang keadaan sanitasinya baik, cukup maupun kurang. Angka rata-rata jumlah kuman pada es mambo didapatkan sebesar 1.656.400 per ml. Satu angka yang jauh diatas angka standard maksimal jumlah kuman pada makanan dingin yang ditetapkan bagi negara berkembang. Dengan diperolehnya hasil penelitian ini, peneliti menyarankan untuk dilaksanakannya penelitian yang sama dengan menggunakan sampel yang levih vesar dan dengan metode eksperimental serta agar pemerintah Indonesia menyusun kriteria persyaratan sanitasi tempat usaha yang lebih lengkap dari pada yang disusun oleh para peneliti agar supaya standard maksimal jumlah kuman setidak-tidaknya yang ditetapkn bagi negara berkembang dapat dicapai oleh pengusaha-pengusaha es mambo yang keadaan sanitasinya baik di Indonesia.

Kata Kunci: SANITASI ES MAMBO