

HUBUNGAN TINGKAT SANITASI WARUNG MAKAN DENGAN JUMLAH BAKTERI KOLIFORM PADA NASI RAMES DI WILAYAH PUSKESMAS SRONDOL KECAMATAN BANYUMANIK KOTA SEMARANG

SRI SURAHMIYATI -- E2A399158
(2001 - Skripsi)

Sanitasi makanan merupakan kegiatan usaha yang ditujukan kepada kebersihan dan kemurnian makanan. Salah satu bentuk upaya tersebut adalah dengan menadakan pemeriksaan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat.

Koliform merupakan grup bakteri yang digunakan sebagai indicator adanya kondisi sanitasi pada makanan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui ada tidaknya hubungan tingkat sanitasi warung makan dengan jumlah bakteri koliform pada nasi rames di wilayah Puskesmas Sronol.

Populasi penelitian adalah warung makan nasi rames di wilayah Puskesmas Sronsol. Jenis penelitian explanatory research dengan metode survei dan pendekatan cross sectional. Sampel penelitian diambil dengan total populasi dari 10 populasi yang ada. Analisis data dilakukan dengan deskriptif dan inferensial. Untuk menguji hubungan antara Variabel bebas dan Variabel terikat digunakan uji korelasi Pearson dengan program komputer SPSS 7.5

Hasil penelitian diperoleh skor sanitasi antara 58-75. menurut kriteria sanitasi 7 sampel termasuk sanitasi sedang dan 3 sampel termasuk sanitasi kurang. Jumlah koliform pada nasi rames antara 2,0-3,3 dan rata-rata 2,13. uji statistik menunjukkan tidak terdapat koliform pada nasi rames. Didapatkan $r=-0.521$ yang berarti semakin tinggi tingkat sanitasi warung makan nasi rames semakin sedikit jumlah bakteri koliformnya.

Penelitian dilakukan dengan sampel dan jenis TPM yang sama yaitu warung makan. Variasi nilai yang diperoleh pada kedua Variabel relatif kecil. Penelitian serupa perlu dicoba dengan sampel dari jenis TPM yang berbeda, atau dengan pengambilan sampel pada sore hari.

Kata Kunci: SANITASI, NASI RAMES, BAKTERI KOLIFORM