

STUDI TENTANG PERBEDAAN JUMLAH *ESCHERICHIA COLI* PADA PECEL
YANG DIJUAL OLEH PEDAGANG KAKI LIMA BERTENDA DAN NON TENDA
SEBELUM DAN SESUDAH PENJUALAN DI SIMPANG LIMA SEMARANG

SUHARDIYATI -- G.101920453
(1997 - Skripsi)

Koliform merupakan suatu grup bakteri yang digunakan sebagai indikator adanya polusi kotoran dan kondisi sanitasi yang tidak baik terhadap air, makanan, susu dan produk-produk susu. Adanya bakteri koliform di dalam makanan atau minuman menunjukkan kemungkinan adanya mikroorganisme yang berbahaya bagi kesehatan. Salah satu spesies bakteri koliform tersebut adalah *Escherichia coli*.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perbedaan jumlah *Escherichia coli* pada pecel yang dijual oleh pedagang kaki lima bertenda dan non tenda sebelum dan sesudah penjualan. Metode yang digunakan adalah metode survei dan jenis penelitian ini merupakan penelitian penjelasan dengan pendekatan cross sectional. Jumlah sampel yang diambil sebesar 36. pemeriksaan *Escherichia coli* dilakukan dengan metode multiple tube fermentation test sistem 3.3.3.

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa paling banyak jumlah *Escherichia coli* pada pecel yang diteliti adalah 28.105 dan terendah adalah 2.040 SK Dirjen POM no. 03726/B/SK/VII/89 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam makanan, menyebutkan bahwa maksimal *Escherichia coli* yang boleh terdapat pada sayuran yang telah diolah adalah 0 koloni pergram sampel. Jadi hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa semua sampel tidak memenuhi standart yang ditetapkan.

Jumlah *Escherichia coli* pada pecel yang dijual oleh pedagang kaki lima bertenda sebelum penjualan rata-rata 7.036 dan sesudah penjualan rata-rata 9.778. jumlah *Escherichia coli* pada pecel yang dijual oleh pedagang kaki lima non tenda sebelum penjualan rata-rata 7.235 dan sesudah penjualan rata-rata 18.306. dengan pengujian anova 2 arah terhadap jumlah *Escherichia coli* terbukti bahwa p *Escherichia coli* pada pecel yang dijual oleh pedagang kaki lima bertenda dan non tenda sebelum dan sesudah penjualan. Dengan uji pooled t ternyata ada perbedaan antara jumlah *Escherichia coli* pada pecel yang dijual oleh pedagang kaki lima bertenda dan non tenda sesudah penjualan. Uji pooled t juga membuktikan ada perbedaan peningkatan jumlah *Escherichia coli* pada pecel yang dijual oleh pedagang kaki lima bertenda dan non tenda.

Peningkatan jumlah *Escherichia coli* terjadi karena beberapa faktor, antara lain jumlah konsumen, kondisi air cuci, peralatan yang digunakan, debu, serangga dan kebiasaan pedagang. Untuk mencegah hal tersebut sebaiknya

pedagang menggunakan air panas untuk mencuci alat makan, menggantinya apabila kotor dan pedagang mencuci tangan lebih dulu sebelum menyajikan makanan atau menggunakan sendok untuk mengambil makanan. Untuk menghindari debu dan serangga, sebaiknya makanan diberi tutup apabila tidak sedang menyajikan makanan atau melayani pembeli dan pedagang menggunakan tenda pada waktu berjualan.

Kata Kunci: **ESCHERICHIA COLI**