

PERBEDAAN JUMLAH *Escherichia coli* PADA NASI AYAM ANTARA SEBELUM DAN SETELAH PENJUALAN PADA SISTEM PENYIMPANAN SECARA TERTUTUP DAN TERBUKA DI SIMPANG LIMA SEMARANG

ULFA NURULLITA -- G101920461  
(1997 - Skripsi)

Sebagian besar pedagang makanan di wilayah Simpang Lima Semarang masih menyimpan dagangannya dalam kondisi terbuka. Oleh karena itu masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah perbedaan jumlah *Escherichia coli* pada nasi ayam yang disimpan secara tertutup dan terbuka saat awal penjualan dan empat jam setelah penjualan serta kondisi sanitasi di tempat penjualan dan kebiasaan pedagang selama berjualan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui efektivitas penutupan makanan selama masa penjualan, mengetahui kondisi sanitasi di tempat penjualan dan kebiasaan pedagang selama berjualan.

Penelitian dilakukan terhadap nasi ayam yang dijual oleh PKL di Simpang Lima Semarang. Jenis penelitian adalah penelitian penjelajahan. Rancangan penelitian adalah One Group Pretest – Posttest Design. Jumlah sampel yang diambil 24 pedagang meliputi 12 pedagang dengan penyimpanan tertutup dan 12 pedagang dengan penyimpanan terbuka. Data berupa data primer. Analisa yang digunakan adalah analisa deskriptif dengan uji statistik berupa tes ranking – bertanda Wilcoxon untuk data berpasangan dan tes U Mann – Whitney.

Hasil uji statistik tentang perbedaan jumlah *Escherichia coli* pada awal penjualan dan setelah empat jam penjualan pada penyimpanan tertutup dan terbuka didapatkan nilai z sebesar -3,0594 dan p sebesar 0,0022. Hal ini menunjukkan ada perbedaan bermakna jumlah *Escherichia coli* pada awal penjualan dan empat jam setelah penjualan pada penyimpanan tertutup maupun terbuka. Hasil uji statistik tentang peningkatan jumlah *Escherichia coli* pada penyimpanan tertutup dan terbuka didapatkan nilai U sebesar 19 dan p 0,0014. Hal ini menunjukkan ada perbedaan bermakna peningkatan jumlah *Escherichia coli* pada penyimpanan tertutup dan terbuka. Perbedaan ini menunjukkan penutupan makanan selama masa penjualan cukup efektif. Hasil penelitian juga menunjukkan kebiasaan pedagang nasi ayam masih belum memenuhi syarat kesehatan sedangkan kondisi sanitasi tempat penjualan sudah cukup baik.

Saran yang diberikan yaitu kebiasaan pedagang nasi ayam dalam menyajikan makanan perlu diperbaiki, penyediaan air bersih yang lebih banyak dengan memperhatikan segi pengantiannya, penggunaan serbet yang lebih baik serta membiasakan untuk menutup dagangan bagi pedagang yang masih menyimpan dagangannya secara terbuka.

**Kata Kunci:** *ESCHERICHIA COLI* PADA NASI AYAM