

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN MENGENAI
HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DENGAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS
MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI KOTA MAGELANG

YOGO WIDODO -- E2A202078
(2004 - Skripsi)

Salah satu potensi dalam penularan penyakit menular bawaan makanan di rumah makan adalah penjamah makanan (food handler) yang tidak memperhatikan kebersihan diri dan lingkungannya dalam proses pengelolaan makanan di rumah makan. Hasil pemeriksaan terhadap 60 sampel makan minuman dari 30 rumah makan dari pelaksanaan grading di Kota Magelang tahun 2003 didapatkan 17 sampel (28,3%) mengandung bakteri E. coli. Masih tingginya sampel makanan yang mengandung bakteri E.coli mungkin disebabkan karena pengetahuan penjamah makanan yang masih rendah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dengan kualitas bakteriologis makanan pada rumah makan di Kota Magelang. Jenis penelitian ini adalah penelitian observational dengan menggunakan metode survei. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini dengan cross sectional. Teknik sampling menggunakan cara total populasi untuk jumlah rumah makan yaitu 31 rumah makan dan sampel responden sebanyak 31 orang penjamah makanan. Uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan Chi-square dengan alfa = 0,05. Hasil pemeriksaan terhadap 31 sampel makanan secara bakteriologis dapat diketahui bahwa sebanyak 22 sampel (71,0%) sampel makanan memenuhi syarat secara bakteriologis dan 9 sampel (29,0%) tidak memenuhi syarat kesehatan secara bakteriologis. Tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan adalah tingkat pengetahuan rendah = 11 orang (35,5 %), tingkat pengetahuan sedang = 6 orang (19,3 %), dan tingkat pengetahuan tinggi= 14 orang (45,2%). Ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dengan kualitas bakteriologis makanan pada rumah makan di Kota Magelang. Dari hasil uji Chi- square diperoleh nilai $X^2 = 6,785$ dengan $p=0,034$. Untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan diperlukan pembinaan terhadap pengelolaan rumah makan dan kursus penjamah makanan mengenai penyehatan makanan yang dilakukan secara periodik.

Kata Kunci: Kualitas bakteriologis, hygiene dan sanitasi makanan

*THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD HANDLERS HYGIENE AND SANITATION
KNOWLEDGE LEVEL AND BACTERIOLOGICAL QUALITY ON FOOD IN
RESTAURANTS AT MAGELANG CITY*

Food handlers has a role in disease transmittion on food processing because of his personal hygiene. Based on the result of examination on 60 samples of food and drink, 17 samples (23,3 %) among of them were positive of E. coli. Much food and drink which are unfulfilled of bacteriological quality maybe caused loch of knowledge about hygiene and sanitation. The objective of this research is to know the relationship between food handlers hygiene and sanitation knowledge level with bacteriological quality on food at Magelang city.

This reseach is observation with csock sectional design samples were taken from total population of 31 restaurants. Interview was done to 31 respondent of food handlers. Data was analyzed usung Chi- quare test wit alfa= 0,05. The result showed thad 9 among of 31 food sampler (29,0%) were unfulfilled of bacteriological parameter. Most of food handlers (45,1%) have high knowledge level. There is a relationship between food handlers hygiene and sanitation knowledge level and bacteriological quality on food. It was recomended to conduct course about food handling to increase the knowledge of food handlers.

Keyword : Quality bacteriological,hygiene and food sanitation