

**GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP, PRAKTIK SERTA IDENTIFIKASI
BAKTERI *ESCHERICHIA COLI* DAN *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* PADA
PENJAMAH DAN MAKANAN DI PT PSA (PELITA SEJAHTERA ABADI)**

Artikel Penelitian

Disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada

Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran

Universitas Diponegoro



disusun oleh :

LYNDA PUSPITA SUGIYONO

G2C308009

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2010**

Description of Knowledge, Attitudes, Practices, and Identification Bacteria *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* at Handlers and Food in PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi)

Lynda Puspita Sugiyono¹, Dyah Nur Subandriani²

Abstract

Background : Culinary institute has major responsibilities in providing food quality. Food safety is very important effort to improve quality. Food quality has not only seen from the nutritional value and taste, but it must be safe from the chemical hazard, physical, and biological, including microorganisms. Bacteria are the most frequently used as an indicator of sanitation is *Escherichia coli*. In water or food that detected the existence of pathogenic *Escherichia coli*, if ingested can cause poisoning. Moreover, *Staphylococcus aureus* is a bacterium that is enterotoxin. The bacterias are usually cross-contamination from food handlers (nose, mouth, hands), and cooking equipments. The objective of this study is to find out the description of knowledge, attitudes, practices, and identify bacteria *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* at handlers and processed food in PT PSA.

Methods : This research is include descriptive study with cross sectional design. The sampling was taken in PT PSA. The amount of sample are 16 handlers and 12 food samples. Variable study included knowledge, attitudes and practices of handlers, and identification of the bacteria *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* at handlers and food. Methods of data collection, knowledge and attitudes through questions and answers by means of a questionnaire, practices based on observations using a form check list. Identification test of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* in the Physiology and biochemistry laboratory of animal husbandry faculty, Diponegoro University. Time research did in April 2010.

Results : 56.3% Food handlers level of education is senior high school, and average of working duration is 9,19 years (SD \pm 2.37). Knowledge of food handlers mostly (62.5%) classified as good, the attitude (68.7%) good, and the practice of most (56.3%) less. The result of identification in food is found positive bacteria *Escherichia coli* in “bobor bayam” and *Staphylococcus aureus* in “bandeng presto”. The result of identification of bacteria *Escherichia coli* on hand of food handlers (50%) positive and *Staphylococcus aureus* (25%) positive. Handlers who identified the bacteria *Staphylococcus aureus* bacteria was also identified *Escherichia coli*.

Conclusion: Knowledge and attitude of food handlers in the PT PSA is more good, but for personal hygiene practices are still less. Food have processed in the PT PSA don't yet qualify health because the identification of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* bacteria positive on food handlers and foods. There is significant correlation between handlers hygiene practices with the identification of the bacteria *Escherichia coli* ($p = 0.001$). There is no significant correlation between handlers hygiene practices with the identification of the bacteria *Staphylococcus aureus* ($p = 0.088$).

Keywords : Food handlers, knowledge, attitude, practice, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*

1. Student of Study Program in Nutritional Science, Faculty of Medicine, Diponegoro University, Semarang 2. Lecturer of Study Program in Nutritional Science, Faculty of Medicine, Diponegoro University, Semarang

Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik serta Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Penjamah dan Makanan Di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi)

Lynda Puspita Sugiyono¹, Dyah Nur Subandriani²

Abstrak

Pendahuluan : Institusi jasa boga memiliki tanggung jawab yang besar dalam menyediakan makanan yang bermutu. Upaya pengamanan makanan sangat penting untuk meningkatkan mutu. Mutu makanan tidak hanya dilihat dari nilai gizi dan cita rasa, namun harus aman dari bahaya kimia, fisik, dan biologi termasuk mikroorganisme. Bakteri yang paling banyak digunakan sebagai indikator sanitasi adalah *Escherichia coli*. Di dalam air maupun makanan yang terdeteksi adanya *Escherichia coli* yang bersifat patogen, jika termakan/terminum dapat menyebabkan keracunan. Selain itu, *Staphylococcus aureus* merupakan bakteri yang bersifat enterotoksin. Bakteri ini biasanya terkontaminasi silang dari penjamah makanan (hidung, mulut, tangan), dan peralatan masak. Tujuan penelitian adalah mengetahui gambaran pengetahuan, sikap, praktik serta identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada penjamah dan makanan yang diolah di PT PSA.

Metode : Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif dengan desain *cross sectional*. Pengambilan sampel dilakukan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi). Besar sampel 16 orang penjamah makanan dan 12 sampel makanan. Variabel penelitian meliputi pengetahuan, sikap dan praktik penjamah, serta identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada penjamah dan makanan. Metode pengambilan data pengetahuan dan sikap melalui tanya jawab menggunakan kuesioner, praktik berdasarkan observasi menggunakan formulir cek list. Uji identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* dilakukan di laboratorium fisiologi dan biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Waktu penelitian dilakukan pada bulan April 2010.

Hasil : Sebanyak (56,3%) penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan tamat SMA, dan rata-rata lama kerja 9, 19 tahun (\pm SD 2,37). Pengetahuan penjamah makanan sebagian besar (62,5%) tergolong baik, sikap sebagian besar (68,7%) baik, dan praktik sebagian besar (56,3%) kurang. Hasil pemeriksaan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan ditemukan positif pada sayur bobor bayam dan *Staphylococcus aureus* pada lauk hewani bandeng presto. Hasil pemeriksaan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan (50%) positif dan *Staphylococcus aureus* (25%) positif. Penjamah yang teridentifikasi bakteri *Staphylococcus aureus* juga teridentifikasi bakteri *Escherichia coli*.

Simpulan : Pengetahuan dan sikap penjamah makanan di PT PSA sebagian besar baik, tetapi untuk praktik higiene personal masih kurang. Makanan yang diolah di PT PSA belum memenuhi syarat kesehatan karena pada hasil identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* positif pada makanan dan tangan penjamah. Ada hubungan antara praktik higiene personal penjamah dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah ($p=0,001$). Tidak ada hubungan antara praktik higiene personal penjamah dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* pada tangan penjamah ($p=0,088$).

Kata kunci : Penjamah makanan, pengetahuan, sikap, praktik, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*

1. Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro
Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro

2. Dosen Program