

HUBUNGAN ANTARA KONDISI SANITASI DAN PRAKTIK PENJAMAH MAKANAN DENGAN KANDUNGAN *ESCHERICHIA COLI* PADA NASI PECEL DI KELURAHAN SUMURBOTO DAN TEMBALANG SEMARANG

DIANA ERMAYANI -- E2A302050
(2004 - Skripsi)

Makanan jajanan yang merupakan bagian dari upaya penyediaan pangan dewasa ini telah berkembang dengan pesatnya sejalan dengan kebutuhan masyarakat akan makanan yang murah, mudah diperoleh dan digemari oleh sebagian besar golongan masyarakat. Di lain pihak makanan jajanan ini masih mengandung risiko yang cukup potensial untuk terjadinya gangguan kesehatan penyakit bawaan makanan. Terutama jika dalam makanan tersebut mengandung kuman *Escherichia coli*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara kondisi sanitasi dan praktik penjamah makanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada nasi pecel di Kelurahan Sumurboto dan Tembalang. Penelitian ini merupakan *explanatory research* dengan pendekatan *cross sectional*. Lokasi penelitian adalah di Kelurahan Sumurboto dan Tembalang berjumlah 30. Analisa dilakukan secara diskriptif kemudian dilanjutkan dengan uji *chi-square*. Dari 30 sampel yang diambil didapatkan 25 sampel positif mengandung *escherichia coli* dan 5 sampel negatif. Hasil uji *chi-square* (*fisher exact test*) dengan alfa 5 % terhadap variabel sanitasi air cuci tangan dengan kandungan *E. coli* diperoleh hasil *p value* 0,329, *p value* sanitasi alat sebesar 0,014 dengan koefisien kontingensi 0,431, membersihkan pembungkus dengan serbet *p value* sebesar 0,021 dengan koefisien kontingensi sebesar 0,408, sanitasi tempat *p value* sebesar 0,261, mencuci tangan dengan sabun sebelum menyajikan makanan *p value* sebesar 0,833 dan memakai penjepit dalam mengambil makanan *p value* sebesar 0,068. Kondisi sanitasi dan praktik penjamah makanan yang masih kurang ini perlu adanya pengawasan dari pihak pengawas pengelola makanan sehingga makanan jajanan yang dibutuhkan dan digemari masyarakat terjamin keamanannya sehingga gangguan kesehatan akibat makanan yang tercemar *E. coli* dapat dihindari.

Kata Kunci: kondisi sanitasi, praktik penjamah, *Escherichia coli*, nasi pecel

THE ASSOCIATION BETWEEN SANITATION CONDITION AND FOOD TESTING PRACTICE, AND ESCHERICHIA COLI CONTENTS OF NASI PECEL IN SUMURBOTO AND TEMBALANG VILAGE

Food seller is part of the food providing effort nowadays has improved fast parallel to people's need for cheap food, and is easy to reach and liked by most people. On the other side, food seller has a potential risk to influence our health as a foodborne disease, particularly if it is contaminated by Escherichia coli. This research aims to recognize the association between sanitation condition and food practice and Escherichia coli of nasi pecel in Sumurboto and Tembalang village. This is an Explanatory research utilizing a Cross-sectional approach. The result location is in Sumurboto and Tembalang village Semarang. There are 41 populations and the sample used meeting the requirements is 30. The analysis is performed Descriptively and carried out using Chi Square test. From the sample obtained, there are 25 positive samples containing Escherichia coli and 5 negative samples. The result of Chi Square test (Fisher's exact test) with alpha 5% to the sanitation variable of the washing water with Escherichia coli contains is attained the result of p value 0,329, p value of instrument sanitation about 0,014 with contingency coefficient 0,431, cleaning the wrapper with napkin p value around 0,621, washing hand with soap before serving food p value 0,833 and using tweezers in obtaining food p value around 0,068. The lack of the sanitation condition and food testing practice required a supervision of the food management supervisor in order that the selling food is necessitated and liked by people is guaranteed. Consequently, health disturbance as the food result soiled by Escherichia coli can be avoided.

Keyword : sanitation condition, practice, Escherichia coli, nasi pecel