

FAKTOR RISIKO PENCEMARAN E.COLI PADA LALAPAN SIAP SAJI PADA WARUNG MAKAN TENDA DI TEMBALANG

JUNI SYAHRIAL -- E2A000040
(2005 - Skripsi)

Warung makan tenda merupakan warung makan yang banyak terdapat di Tembalang. Warung makan tenda biasanya menggunakan lalapan sebagai pelengkap makanan utama yang dihidangkan. Lalapan yang disajikan dan dikonsumsi dalam bentuk mentah mempunyai faktor risiko yang besar terhadap timbulnya *E.coli*. Keberadaan *E.coli. Enterohaemoragic (EHEC)* dalam tubuh manusia terdapat menimbulkan kejadian penyakit diare. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara Faktor Risiko dengan Pencemaran *E.coli* pada lalapan. Penelitian yang dilakukan merupakan penelitian survei yang bersifat *Explanatory Research* dengan pendekatan *Cross Sectional*. Sampel dari penelitian adalah pedagang warung tenda yang telah diseleksi dengan menggunakan metode *Purposive sampling*. Hasil penelitian didapatkan ada 8 sampel lalapan yang tidak mengandung *E.coli* (80%) dan 2 sampel lalapan yang mengandung *E.coli* (20%). Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan uji *Fisher* didapatkan Tidak ada Hubungan Kondisi Sanitasi Air Bersih Untuk Mencuci Alat Makan dengan Kandungan *E.coli*, $p=0,067(>0,05)$. Tidak ada Hubungan Kondisi Sanitasi Air Bersih Untuk mencuci tangan dengan Kandungan *E.coli*, $p=1,000(>0,05)$. Tidak ada Hubungan Kondisi Air Bersih Lalapan dengan Kandungan *E.coli*, $p=0,467(>0,05)$. Tidak ada Hubungan Kondisi Sanitasi Tempat Jual dengan Kandungan *E.coli*, $p=0,133(>0,05)$. Ada Hubungan Kondisi Sanitasi Alat Makan dengan Kandungan *E.coli*, $p=0,022(<0,05)$. Tidak ada Hubungan Praktek Penjamah Makanan dengan Kandungan *E.coli*, $P=0,200(>0,05)$. Tidak ada Hubungan Sumber Air Bersih dengan Kandungan *E.coli*, $p=0,067(>0,05)$.

Kata Kunci: Faktor risik, *E.coli* Lalapan

SEMARANG RISK FACTOR *E. COLI* CONTAMINATION OF VEGETABLES TENT RESTAURANT IN TEMBALANG SEMARANG

*Tent restaurant represent small restaurant which many in Tembalang Tent restaurant usually provide vegetables as complement of special food which is served. Vegetables and consumed in the form of raw vegetables may become risk factor the incidence of *E. coli*. Existence of *E. coli*. Enterohaemorrhagic (EHEC) in human being body can generate occurrence of diarrhoea disease. The aim of this research is to determine the association between Risk Factor with *E. coli* contamination of vegetables. This research an survey having the character of Explanatory Research with approach of Cross Sectional. Sampel of this research is of tent restaurant which have been selected by using purposive sampling method. Result of research got there is 8 vegetables sampel which do not contain *E. coli* (80%) and 2 vegetables sampel contain *E. coli* (20%). According to statistical test by using Fisher test got There are Correlation between Condition Of Water and Clean dishes with Content of *E. coli*, $p=0,067 (>0,05)$. No Correlation between Condition Of Clean Water And Hand with Content of *E. coli*, $p=1,000 (>0,05)$. No Correlation Of Clean Water And Clean Vegetables with Content of *E. coli*, $p=0,467 (>0,05)$. No Correlation between Condition Of Place Which Use to Sell and Content of *E. coli*. assess $p=0,133 (>0,05)$. Its mean there is Correlation between Condition Of Sanitasi dishes and Content of *E. coli*, $p=0,022 (<0,05)$. No Correlation between People Who Process The Food and Content of *E. coli* $p=0,200 (>0,05)$. No Correlation between Source of Clean Water and Content of *E. coli* $p=0,067 (>0,05)$.*

*Keyword : Risk Factor, *E. coli*, Vegetables*