

RISIKO PENCEMARAN ESCHERICHIA COLI PADA MAKANAN JAJANAN YANG DISAJIKAN DINGIN DI SD NEGERI DI KECAMATAN BANYUMANIK SEMARANG

ARIF BAKHTIAR -- E2A303023
(2005 - Skripsi)

Makanan jajanan dapat sebagai penyebab timbulnya berbagai penyakit yang berkaitan dengan pencernaan makanan seperti gastroenteritis, kolera. Pencemaran makanan jajanan oleh E.coli secara terus menerus mengakibatkan diare pada siswa SD Negeri di Kecamatan Banyumanik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui risiko pencemaran E.coli pada makanan jajanan yang disajikan dingin di SD Negeri di Kecamatan Banyumanik. Penelitian ini adalah observasional dengan pendekatan cross sectional. Populasi 54 SD Negeri yang memiliki kantin. Subyek penelitian ini berjumlah 20 sampel makanan jajanan yang disajikan dingin diambil dari SD Negeri di Kecamatan Banyumanik 1 makanan jajanan. Uji statistik yang digunakan yaitu chi square. Hasil uji statistik bivariat menunjukkan tidak ada hubungan antara penjamah makanan jajanan kantin dengan E.coli. Pada tingkat signifikansi $\alpha=0,05$ diperoleh $p=1$ ($p>0,05$) tidak ada hubungan signifikan antara makanan jajanan yang disajikan dingin di kantin dengan E.coli, Tingkat signifikansi $\alpha=0,05$ diperoleh $p=0,14$ ($p>\alpha=0,05$). Tidak ada hubungan yang signifikan antara lingkungan kantin SD Negeri dengan pencemaran E.coli tingkat signifikansi $\alpha=0,05$ diperoleh $p=0,27$ ($p>\alpha=0,05$). Disarankan agar dilakukan pemilihan bahan baku, pengolahan makanan, penyajian yang baik, kebersihan penjamah makanan jajanan di kantin SD Negeri, pemeriksaan rutin makanan jajanan di laboratorium mikrobiologi untuk diketahui jumlah mikrobiologi, pemberian informasi kesehatan pada penjamah makanan dan siswa SD serta dilakukan penelitian lanjut.

Kata Kunci: Risiko Pencemaran E.coli, Kantin, Makanan Disajikan Dingin

Foods may have a role as trigger on the emergence of many kinds of disease related to digestion. A continuous food contamination by E.coli may cause diarrhea on state elementary school students at Banyumanik subdistrict. The aim of this research is to examine the contaminating risks of E.coli on chilled served snacks on state elementary school at Banyumanik subdistrict. It is classified as observational research with cross sectional approach. There are 20 samples of chilled served food on state elementary school at subdistrict Banyumanik, one chilled served snack and samples of each canteen and 20 touchers/snack sellers. Based on the result of bivariat, we found no association between food touchers and E.coli. On significance level $\alpha=0,05$ we obtained that $p=1(p>0,05)$, no significant association level $\alpha=0,05$, we obtained that $p=1(p>0,05)$, no significant association between snacks and E.coli contamination. Significant level $\alpha=0,05$. We obtained $p=0,14(p>0,05)$. There is no significant association between environment and E.coli contamination. Significance level $\alpha=0,05$ we obtained $p=0,27(p>0,05)$. It is advised to execute material, processing and serving processes and snacks toucher hygiene on school canteen to hold a routine examination at microbiology to distribute health information and to hold further research

Keyword : E.coli Contaminating risk, Canteen, Child Served Food