

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN MENGENAI HIGIENE SANITASI DAN PRAKTIK PENJAMAH MAKANAN DENGAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS PADA NASI RAMES (STUDI WARUNG MAKAN TERMINAL TIDAR KOTA MAGELANG)

FARIDA NUR IFFATI -- E2A001026
(2005 - Skripsi)

Kegiatan higiene sanitasi makanan adalah salah satu upaya untuk menjaga kualitas makanan dari pencemaran dalam proses pengolahannya. Penjamah makanan merupakan salah satu faktor yang berpotensi dalam penularan penyakit melalui makanan apabila tidak memperhatikan kebersihan diri dan lingkungan dalam proses pengolahan makanan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan mengenai higiene sanitasi dan praktik penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis pada nasi rames di warung makan terminal Tidar Kota Magelang. Jenis metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Explanatory research* dengan pendekatan *Cross sectional*. Sampel penelitian diambil secara *Purposive sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 23 responden.

Hasil pemeriksaan bakteriologis pada 23 sampel nasi rames menunjukkan 6 sampel (26,1%) memenuhi syarat dan 17 sampel (73,9%) tidak memenuhi syarat. Hasil wawancara dan observasi kemudian diuji dengan uji *Chi square* dengan alfa = 0,05 dan menunjukkan tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan mengenai higiene sanitasi dengan praktik penjamah makanan ($p \text{ value} = 0,142$), tidak ada hubungan tingkat pengetahuan mengenai higiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis makanan ($p \text{ value} = 0,059$), ada hubungan antara praktik penjamah dengan kualitas bakteriologis makanan pada nasi rames di warung makan Terminal Tidar Kota Magelang ($p \text{ value} = 0,018$)

Kata Kunci: tingkat pengetahuan, praktik penjamah makanan, kualitas bakteriologis

THE RELATIONSHIP BETWEEN HYGIENE AND SANITATION KNOWLEDGE LEVEL, FOOD HANDLERS PRACTICE AND BACTERIOLOGICAL QUALITY OF "NASI RAMES" (STUDY FOOD STALL AT TIDAR STATION MAGELANG DISTRICT)

Hygiene and sanitation activity is one of efforts to guard food quality and they are focused to release food from contamination on food processing. Food handlers have a role in disease transmission on food processing because of their personal hygiene. This research is to know the relationship between hygiene and sanitation knowledge level and food handlers practice with bacteriological quality of "nasi rames" in food stall at Tidar station Magelang district. The research design is Explanatory research with Cross sectional approach. Samples were taken by Purposive sampling which result

23 respondent. The result of bacteriological quality examination from 23 samples of "nasi rames" shows 6 samples (26,1%) fulfilled of bacteriological parameter and 17 samples (73,9%) unfulfilled of bacteriological parameter. The result of interview and observation analysed using Chi square test with alfa = 0,05 and the result shows there is not relationship between hygiene and sanitation knowledge with food handlers practice (p value= 0,142), no relationship between hygiene and sanitation with bacteriological quality (p value = 0,059), relationship between food handlers practice with bacteriological quality of "nasi rames" in food stall at Tidar station Magelang District (p value = 0,018).

Keyword : knowledge level, food handlers practice, bacteriological quality