

HUBUNGAN KONDISI HIGIENE DAN SANITASI DENGAN KEBERADAAN *E.coli*  
PADA ES BUAH YANG DIJUAL DI JL.PROF.SOEDHARTO,SH KOTA SEMARANG  
TAHUN 2006

Slamet Riyadi -- E2A000077  
(2006 - Skripsi)

Penyakit saluran pencernaan di Indonesia menduduki peringkat ke-3 dari morbiditas 10 penyakit terbesar. Angka kematian anak balita diare di Indonesia menurut WHO tahun 2001 sebesar 2,2 juta anak dan penyebab diare karena pangan sebesar 70 persen, Salah satu faktor yang mempengaruhi pencemaran makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam menangani proses pemilihan bahan makananan, pengolahan makanan dan penyimpanan makanan. makanan jajanan yang tidak panas kemungkinan besar terkontaminasi oleh mikroba zat kimia dibandingkan makanan jajanan yang panas. Es buah merupakan salah satu produk minuman tanpa kemasan yang banyak dijual di masyarakat dan banyak diminati serta dikonsumsi masyarakat. Cara pembuatan dan pengolahannya berkaitan erat dengan keadaan sanitasi dan higiene peralatan,perorangan,maupun lingkungan. Dikhawatirkan Es buah tercemar secara bakteriologis baik alat, tempat dan air. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan kondisi higiene dan sanitasi dengan keberadaan *E.coli* pada es buah yang dijual di Jl. Prof. Soedharto, SH Kota Semarang Tahun 2006. Jenis penelitian adalah *explanatory research* dengan metode survei dan pendekatan *Cross Sectional*. Sampel dalam penelitian ini adalah total populasi yaitu semua pedagang yang menjual es buah di Jl. Prof. Soedharto,SH Kota Semarang tanpa membedakan jenis es buah yang dijual berjumlah 13 pedagang. Uji statistik yang dipakai adalah Uji *Chi-Square*. Hasil penelitian didapatkan bahwa ada hubungan kondisi sanitasi alat dengan keberadaan *E.coli* (p-value=0,038), tidak ada hubungan kondisi higiene penjamah es buah (p-value=0,192),kondisi sanitasi air es buah (p value=192) dan kondisi sanitasi tempat menjual es buah (p value=0,203) dengan keberadaan *E.coli*. Peneliti menyarankan kepada masyarakat agar memilih makanan dan minuman yang didapatkan dari tempat jual yang bersih, peralatan yang higienes serta penjual yang sehat.

**Kata Kunci:** Higiene,Sanitasi, Alat, *E.coli*,Es Buah

*ASSOCIATION BETWEEN HYGIENE AND SANITATION WITH E.coli ON FRUIT  
ICE SOLD AT PROF. SOEDHARTO, SH STREET SEMARANG 2006*

*Intestinal disease has been in third rank of the then biggest morbidity diseases. Indonesian child death rate caused by diarrhea in 2001 according to World Health Organization is 2,2 million children and 70% is diarrhea through food carrier. One factor that can influence food pollution is food handler behavior. Unhot junk food have more probability to be contaminated by microbacteria and chemistry particulates than hot junk food. Fruit ice is an unbranded drinking product that has sold in community and had attracted and consumed by community. The production closely related to hygiene and sanitation of tools, personal or environment, so that be worried that fruit ice is polluted by microbacteria. The objectives of this research is to know the relationship between hygiene and sanitation on E.coli on fruit ice sold at Prof. Soedharto, SH street Semarang. Municipality 2006. The type of this explanatory research and uses survey method with cross sectional approach. Sample of this study is all population of all vendors on the street without concern fruit ice type, total 13 vendors. Statistical uses chi square test. The result shows there is related between tool sanitation on E.coli presentation ( $p=0,038$ ), no relation between personal hygiene of fruit ice holder ( $p=0,192$ ), fruit ice water sanitation ( $0,192$ ), and place sanitation ( $p=0,203$ ) on E.coli presentation. Researcher advises to consumer for choosing food and drink from clean vendor, hygiene tool and health person.*

*Keyword : hygiene, sanitation, E.coli, fruit ice, equipment*