

FAKTOR RISIKO KONTAMINASI *Escherichia Coli* DI RUMAH MAKAN
KECAMATAN SEMARANG TENGAH KOTA SEMARANG

FITRI HERMASTUTI -- E2A304033
(2006 - Skripsi)

Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *E.coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*Food Borne Disease*). tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor risiko kontaminasi *Escherichia Coli* di rumah makan kecamatan semarang tengah kota semarang. penelitian yang dilakukan merupakan penelitian survei yang bersifat *Explanatory Research* dengan pendekatan *Cross Sectional*. populasi dalam penelitian ini rumah makan yang ada di Semarang Tengah yaitu sebanyak 49 rumah makan. sampel makanan diambil dari 33 rumah makan dengan menggunakan teknik *Purposive sampling*. hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar memenuhi syarat untuk sanitasi air bersih (87,9%), sanitasi peralatan (84,8%), sanitasi tempat berjualan (72,7%), sanitasi tempat penyimpanan (72,7%), sanitasi penyajian (72,7%), *personal hygiene* penjamah (54,5%), jumlah rumah makan yang ditemukan *E.coli* positif (12,1%). hasil analisis dengan menggunakan *Chi Squared* didapatkan hasil bahwa tidak ada hubungan antara sanitasi air bersih dengan keberadaan *E.coli* ($p=0,42$), ada hubungan antara sanitasi peralatan dengan keberadaan *E.coli* ($p=0,007$). ada hubungan antara sanitasi tempat berjualan dengan keberadaan *E.coli* ($p=1,000$). ada hubungan antara sanitasi tempat penyajian dengan keberadaan *E.coli* ($p=1,000$). ada hubungan antara sanitasi tempat penyajian dengan keberadaan *E.coli* ($p=1,000$). ada hubungan antara *Personal Higiene* penjamah dengan keberadan *E.coli* ($p=1,2000$). faktor risiko kontaminasi *Escherichia coli* adalah sanitasi peralatan (RP=16,800). bagi pengelola rumah makan hendaknya menjaga kondisi sanitasi dan *personal hygiene* yang baik terutama dalam kebiasaan mencuci tangan dan menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan. bagi dinas kesehatan, perlu dilakukan penyuluhan mengenai sanitasi pada peralatan di rumah makan. bagi peneliti lainnya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai keberadaan *E.coli* pada alat makan dan sumber air yang digunakan. bagi masyarakat dalam memilih rumah makan hendaknya melihat kondisi higiene dan sanitasi apabila akan mengkonsumsi makanan di rumah makan tersebut.

Kata Kunci: faktor risiko, kontaminasi *E.coli*, rumah makan

*RISK FACTOR CONTAMINATION OF ESCHERICHIA COLI AT RESTAURANT IN
DISTRICT CENTRAL SEMARANG, SEMARANG CITY*

sanitation and hygiene is important in determining of food quality which E.coli as one of the indicator can make of food contamination which able to causes the food borne disease.intention of this research is to know risk factor of contamination of Escherichia Coli at Restaurant Central Semarang,Semarang City.this research an suvei having the character of Explanatory Research with approach of Cross Sectional.population in this research restaurant exist in Central Semarang, Semarang City,that is counted 49 Restaurant.sample taken by 33 Restaurants which using of purposive sample technique.the result of research that most up indicate to standart for clear irrigate sanitation (87,9%),equipment sanitation (84,8%),seeling place sanitation (72,2%), repository sanitation (72,7%),presentation sanitation (72,7%), personal hygiene of visitor (54,5%. amount of restaurant is founded E coli positif (12,1%).the result with using chi square analysis got the result that there no correlation between equipment sanitation with existence of E.coli ($p=0,420$).it is means there is correlation between equipments sanitation with existence of E.coli ($p=0,007$).no correlation between seeling place sanitation with existence of E.coli ($p=1,000$).no correlatin between presentation place sanitation with existence of E.coli ($p=1,000$).no correlation between personal hygiene of visitor with existence of E.coli ($p=1,200$).the risk factor contamination of E.coli is equipment sanitation ($RP=16,800$).to management of Restaurant shall take care of condition of sanitation and personal hygiene good the spesifics in usage hand washing and make use head gear when food proces.to on duty health,obliged to control and trout of equipment sanitation in restaurant.to other researcher require to be conducted furthermore existence research of E.coli at food equipment and source of used water.to society in choosy the restaurant must to see condition sanitation and hygiene if consumption food in the restaurant.