

HUBUNGAN KONDISI SANITASI LINGKUNGAN DAN HYGIENE PENJAMAH
DENGAN KANDUNGAN E.COLI PADA TAHU DI SENTRA INDUSTRI TAHU
KABUPATEN CIAMIS

II SUMARNI -- E2A204029
(2006 - Skripsi)

Hygiene dan sanitasi penjamah merupakan kunci keberhasilan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Sanitasi dan hygiene penjamah yang tidak baik dapat menyebabkan kejadian penularan penyakit bawaan makanan lebih besar terjadi. Tahu merupakan jenis makanan pengganti protein hewani. Makanan ini tergolong makanan tradisional yang banyak digemari karena harganya yang relatif murah. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan kondisi lingkungan dan hygiene penjamah dengan kandungan *E.coli* pada tahu disentra industri tahukabupaten Ciamis, jumlah sampel sebanyak 20 TPM dan 59 penjamah, jenis penelitian ini adalah penelitian penjelasan dengan metode *Cross-Sectional*, pengambilan data dengan kuesioner, pemeriksaan laboratorium dan observasi langsung terhadap industri rumah tangga tahu. Dalam penelitian ini didapat hasil sanitasi tempat produksi sebagian besar kurang baik (75%). Kondisi sanitasi alat kurang baik (80%). Kebersihan diri penjamah 84,75% kurang baik, Kebiasaan penjamah dalam mengolah pangan 62,7% kurang baik. Kandungan *E.Colipada* tahu sebanyak 16 atau 80% tidak memenuhi syarat. Ada hubungan yang bermakna dalam kondisi sanitasi tempat produksi dengan kandungan *E.Colipada* tahu p value *E.Colipada* tahu p value *E.Colipada* tahu p value *E.Colipada* tahu p value $> \alpha 0,05$ yaitu 0,066. Disarankan kepada seluruh pengelola industri tahu lebih meningkatkan kondisi sanitasi lingkungannya melalui lantai kedap air, kebersihan tempat, kuku penjamah pendek dan bersih dan menutup kepala ketika mengolah pangan.

Kata Kunci: Sanitasi tempat produksi, sanitasi air, sanitasi alat, hygiene penjamah makanan, industri rumah tangga tahu, *E.coli*.

*THE ASSOCIATION BETWEEN ENVIRONMENTAL SANITATION AND
HYGIENE CONDITIONS OF CHESS, FOODHANDLER THE CONTENT OF E.
COLI ON TOFU IN TOFU INDUSTRIAL CENTER DISTRICT CIAMIS*

Hygiene and sanitation of foodhandler is efficacy key in management of health and peaceful food. The bad of hygiene and sanitation of foodhandler can cause infection of brought disease by food highly occurs. This food belonging to traditional food which more liked because its price is relatively cheap. Target of this research was to determine the relationship between sanitation and hygiene conditions of foodhandler and content of E.Coli on Tofu in industrial center District Ciamis. Amount of samples is 20 TPM and 59 foodhandler, research type was explanatory research with cross-sectional approach, data was taken by using with questionnaire, laboratory inspection and direct observation to home industry of tofu. Results of this research shows that site sanitation are 25% good and 75% less, water sanitation are 25% good and 75% less, equipment sanitation are 20% good and 80% less, the self cleanliness of feeler are 15,25% good and 84,75% less, the habit of foodhandler are 37,3% good and 62,7% less. Content of E.Coli at Tahu is 4 (20%) up to standard and 16 (18%) ineligibility. There is a significant association between sanitation some factors and content of E.Coli on tahu, they are: site conditions (p value 0,032), water (p value 0,032). Coli on tahu

Keyword : Site sanitation, water sanitation, equipment sanitation, hygiene, foodhandler, tofu home industry, E.coli