

HUBUNGAN HYGIENE PENJAMAH DAN SANITASI MAKANAN DENGAN KEBERADAAN JENIS MIKROORGANISME PADA SUP BUAH DI SEPUTAR KAMPUS UNDIP SEMARANG

SEPHASILIA -- E2A305091
(2007 - Skripsi)

Hygiene penjamah dan sanitasi makanan yang tidak baik dapat menimbulkan adanya jenis mikroorganisme pada makanan dan minuman yang dapat merusak keamanan pangan. Pada tahun 2004 dan 2005, sebanyak 60% dari 41 kasus keracunan dan 72,2% dari 53 kasus keracunan diduga karena adanya mikroorganisme terutama bakteri patogen. Pada survey pendahuluan yang dilakukan peneliti sup buah yang dikonsumsi oleh masyarakat Semarang khususnya di seputar kampus undip pleburan dan kampus undip tembalang hygiene dan sanitasinya belum baik, hal ini terlihat dengan masih adanya alat di sekitar makanan, pedagang yang hanya menggunakan satu bak pencucian baik itu untuk mencuci buah maupun untuk mencuci peralatan makan sehingga kemungkinan makanan yang dikonsumsi akan terkontaminasi oleh jenis mikroorganisme. Tujuan penelitian untuk mengetahui hubungan hygiene penjamah dan sanitasi makanan dengan keberadaan jenis mikroorganisme pada sup buah di seputar kampus undip. Penelitian ini merupakan *explanatory research* dengan pendekatan *crosssectional*. Populasi penelitian sup buah yang dijual di seputar kampus undip sebanyak 25, kemudian sampel diambil 20 kriteria. Analisa data menggunakan *chi square (Fisher Exact Test)* dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian menunjukkan hygiene penjamah makanan sebesar 55% tidak baik, sanitasi peralatan 65% tidak baik, kualitas air cucian 30% tidak baik dan kualitas es batu 45% tidak baik dan terdapat jenis mikroorganisme *E. coli* pada sup buah sebesar 40%, kandungan *E. coli* pada es batu 25%. Kandungan *E. coli* pada air cucian sebesar 15%. Terdapat juga bakteri *A. faecalis* pada sup buah sebesar 20%, kandungan *A. faecalis* pada air cucian 15% dan kandungan *A. faecalis* pada es batu 30%. Dari uji statistik didapatkan ada hubungan yang bermakna antara hygiene penjamah dengan keberadaan jenis mikroorganisme *E. coli* pada sup buah ($P=0,001$), keberadaan jenis mikroorganisme *E. coli* pada air cucian dengan keberadaan jenis mikroorganisme *E. coli* pada sup buah ($p=0,049$) dan keberadaan jenis mikroorganisme *E. coli* pada es batu dengan keberadaan jenis mikroorganisme pada sup buah ($p=0,004$). Dari penelitian disimpulkan sebagian besar hygiene penjamah, sanitasi peralatan, kualitas air cucian dan es batu secara bakteriologis, belum baik karena terdapat jenis mikroorganisme *E. coli* dan *A. faecalis*.

Kata Kunci: Jenis Mikroorganisme, hygiene penjamah, sanitasi peralatan, sup buah

*THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD HANDLER HYGIENE AND FOOD
SANITATION WITH EXISTENCE TYPE OF MICROORGANISM FRUIT SOUP*

The poor of handler hygiene and food sanitation can contamination of microorganism in drink and food which can break food safety. in 2004 and 2005, as much as 60% from 41 poisoning cases and 72,2% from 53 poisoning cases are caused by pathogen microorganism. At the former survey done by researcher, fruit soup which consumed by public of Semarang especially around Undip University Tembalang and Pleburan, food handler hygiene and food sanitation not yet good. This matter seen with there is still any fly around food, merchant which only using one wash basin to cleaning fruit and also to cleaning equipments eat, so the food consumed can contamination by type of microorganism. The aim of this research is to know food handler hygiene and food sanitation with any type microorganism fruit soup around of Undip University. This research is Explanatory research with Cross sectional. The population are 25 fruits soup which sold in around Diponegoro University, sample takes 20 use criteria. Data analisis use Chi square (Fisher exact test) with alfa = 0,05. The result of research 55% handler hygiene is not good, 65% equipments sanitation is not good, 30% quality of washing water is not good, 45% quality of cube ice is not good. A significant correlation between handler hygiene with any E. coli microorganism type in fruit soup ($p=0,001$), any E. coli microorganism type in washing water with any E. coli Microorganism type in fruit soup ($p=0.049$) and E.coli microorganism type in cube ice with any E.coli microorganism type in fruit soup ($p=0,004$). This research can be concluded that food handler hygiene, instrument sanitation, quality of water washing and cube ice the way of bacteriologis is not good because any E.coli and A. faecalis microorganism type.

Keyword : Microorganism type, food handler hygiene, equipment sanitation, fruit soup