

HUBUNGAN PRAKTEK HYGIENE PEDAGANG DENGAN KEBERADAAN E.coli PADA RUJAK DI KAWASAN TEMBALANG

DYAH ASTUTI -- E2A306017
(2008 - Skripsi)

Makanan adalah unsur lingkungan yang penting dalam meningkatkan derajat kesehatan. Selain dapat memenuhi kebutuhan hidup, dapat pula menjadi sumber penularan penyakit, bila hal tersebut terjadi maka makanan tersebut tidak dikelola secara higienis. Rujak merupakan makanan yang berisiko tinggi terkontaminasi karena disajikan dalam keadaan tidak panas. Tujuan penelitian untuk mengetahui hubungan hygiene pedagang dengan keberadaan E.coli pada rujak dikawasan Tembalang. Penelitian ini merupakan Explanatory research dengan pendekatan cross sectional. Populasi penelitian rujak yang dijual ditembalang sebanyak 20 kemudian sampel diambil total populasi. Analisis data menggunakan Chi Square (Fisher exact test) dengan taraf signifikan (α) = 0,05. Hasil penelitian menunjukkan praktek hygiene pedagang sebesar 70% buruk dan terdapat kandungan mikroorganisme E.coli pada sambal 75%, kandungan E.coli pada Buah yang sudah dicacah 70%, kandungan E.coli pada air cucian 85% dan kandungan E.coli pada es batu 15%. Dari uji statistik didapatkan ada hubungan yang bermakna antara praktek hygiene pedagang dengan keberadaan E.coli pada sambal ($p = 0,014$). Ada hubungan yang bermakna antara praktek hygiene pedagang dengan keberadaan E.coli pada buah yang sudah dicacah ($p = 0,037$). Tidak ada hubungan yang bermakna antara praktek hygiene pedagang dengan keberadaan E.coli pada es batu ($p = 1,000$). Ada hubungan antara praktek hygiene pedagang dengan keberadaan E.coli pada air cucian ($p = 0,018$). Dari penelitian disimpulkan bahwa praktek hygiene pedagang rujak belum baik karena masih terdapat kandungan mikroorganisme E.coli

Kata Kunci: Praktek, Hygiene pedagang, Eschericia coli, Rujak