

Kajian Kondisi Sanitasi dan Hygiene Penjamah Kaitannya dengan Kualitas Bakteriologis pada Peralatan Makan di Kantin Lingkungan Universitas Diponegoro Tembalang

Tika Nurmila -- E2A605046  
(2009 - Skripsi)

Kondisi sanitasi kantin meliputi penyediaan air bersih, sarana pembuangan sampah, sarana pembuangan air limbah, sanitasi alat, sanitasi tempat cuci tangan, dan keberadaan vektor. Hygiene penjamah makanan meliputi kondisi kesehatan dan kebersihan tangan. salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yaitu terjadinya kontaminasi bakteri melalui peralatan yang tidak bersih. peralatan yang tidak bersih dapat terjadi karena kondisi sanitasi dan hygiene penjamah yang tidak baik. dari pra survey diketahui bahwa kondisi sanitasi di kantin-kantin lingkungan Undip Tembalang masih kurang baik. sebagian besar penjamah makanan juga kurang menjaga hygiene. tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi sanitasi dan hygiene penjamah kaitannya dengan kualitas bakteriologis pada peralatan makan. penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan cross sectional. populasi dalam penelitian ini adalah seluruh kantin di lingkungan Undip Tembalang. sampel penelitian ini adalah total populasi sebanyak 20 kantin. pengambilan data dilakukan dengan kuesioner dan pemeriksaan laboratorium, menggunakan metode survey dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan penyediaan air bersih di semua kantin sudah baik. sebagian besar kantin tidak terdapat vektor. sebagian besar kantin sarana pembuangan sampah dan limbahnya tidak baik, sanitasi alat dan tempat cuci tangannya juga tidak baik. sebagian besar kondisi kesehatan penjamah tidak baik tetapi kondisi kebersihan tangan penjamah baik. hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan sebanyak 3 sampel air bersih (15%) positif E.coli, sebanyak 9 kantin (45%) kandungan kuman pada peralatan makan (piring dan sendok) tidak memenuhi syarat kesehatan. faktor yang paling berpengaruh terhadap kualitas bakteriologis pada peralatan makan adalah kebersihan tangan penjamah. disarankan para pengelola kanton memperbaiki dan meningkatkan kondisi sanitasi dan hygiene untuk mengurangi resiko pencemaran pada peralatan makan.

**Kata Kunci:** kondisi sanitasi, hygiene penjamah, kualitas bakteriologis