

Studi Praktik Cuci Tangan dan Keberadaan Bakteri Staphylococcus sp pada Penjamah Makanan di Warung Penyet Tembalang Semarang

AISYAH AFRINA -- E2A005003
(2009 - Skripsi)

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Oleh karena itu, makanan yang dibutuhkan harus sehat serta higienis. Penyakit yang sering terjadi yang berkaitan dengan penyediaan makanan tidak higienis adalah keracunan makanan. Salah satu penyebab penyakit yang disebabkan oleh makanan adalah racun yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang ada dalam makanan seperti Staphylococcus sp. Higiene dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan. Hal yang harus dilakukan oleh penjamah makanan ketika mengolah dan menyajikan makanan yaitu selalu mencuci tangan sebelum menjamah makanan. Cuci tangan adalah cara yang paling efektif untuk mencegah terjadinya penyebaran mikroorganisme. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan praktik cuci tangan dan keberadaan bakteri Staphylococcus sp pada tangan penjamah makanan di warung penyet Tembalang Semarang. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian cross sectional. Analisis data dibantu software SPSS yang akan diubah dalam bentuk distribusi frekuensi. Penelitian ini menggunakan metode usap tangan pada telapak tangan penjamah makanan setelah melakukan praktik cuci tangan sebelum memulai pekerjaan yang dilakukan selama 2 hari. Dari hasil penelitian praktik cuci tangan menurut WHO diketahui dari 27 responden, semua responden (100%) melakukan praktik cuci tangan dengan metode yang tidak benar. Menurut standart Depkes diketahui semua responden (100%) melakukan praktik cuci tangan dengan metode tidak benar. Hal ini disebabkan karena responden tidak melakukan langkah-langkah praktik cuci tangan secara urut dan benar, Sebanyak 25 responden (92,6%) positif terdapat bakteri Staphylococcus sp pada tangannya. Sebanyak 22 responden (88,0%) yang telapak tangannya mengandfung bakteri jenis Staphylococcus albus dan sebanyak 3 responden (12,0%) pada telapak tangannya mengandung jenis bakteri patogen yaitu Staphylococcus aureus. Selain itu, perlu diwaspadai jenis bakteri lainnya, karena ditemukannya bakteri Escherichia coli serta Bacillus sp pada tangan responden. Hal ini menunjukkan bahwa tangan penjamah makanan yang mengandung bakteri patogen dapat mengkontaminasi makanan dan akan menimbulkan penyakit keracunan makanan

Kata Kunci: cuci tangan, Staphylococcus sp , penjamah makanan