

HUBUNGAN ANTARA HIGIENE SANITASI DENGAN ANGKA KUMAN  
*ESCHERICHIA COLI* PADA PENGELOLAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI  
RSUD Dr. R. SOEDJONO SELONG LOMBOK TIMUR - NUSA TENGGARA BARAT

DANY KARMILA -- E2A605016  
(2009 - Skripsi)

higiene dan sanitasi makanan adalah salah satu upaya untuk menjaga kualitas dan ditekankan pada upaya pengelolaannya. Pengelolaan makanan di rumah sakit ditangani oleh Instalasi Gizi. Dalam prakteknya higiene sanitasi makanan belum banyak diperhatikan, hal ini sangat memungkinkan terjadinya pencemaran oleh bakteri sehingga akan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan higiene sanitasi dengan angka kuman *Escherichia coli* pada pengelolaan makanan di Instalasi gizi RSUD Dr. R. Soedjono Selong. Desain penelitian ini adalah *Explanatory Research*, dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian ini adalah makanan yang disajikan untuk pasien yang diolah oleh Instalasi Gizi dan penjamah (pengolah dan pramusaji) makanan pasien di Instalasi Gizi yang berjumlah 12 orang, pengambilan sampel pemeriksaan angka kuman *Escherichia coli* pada makanan dilakukan secara *purposive sampling*. Analisa data menggunakan uji *Chi square* dengan taraf signifikansi 95%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sanitasi makanan maupun higiene penjamah dengan angka kuman *Escherichia coli*, masing-masing nilai  $p= 0,002$  dan  $p= 0,001$ . Dari penelitian ini disimpulkan bahwa ada hubungan antara angka kuman *Escherichia coli* dengan sanitasi makanan dan higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. R. Soedjono Selong, Lombok Timur-NTB.

**Kata Kunci:** higiene sanitasi, pengelolaan makanan, *Escherichia coli*