

HUBUNGAN ANTARA KONDISI SANITASI DAN PRAKTIK PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEBERADAAN TELUR CACING PADA LALAPAN DI WARUNG MAKAN DAN RESTORAN DI SEKITAR KAMPUS UNDIP TEMBALANG SEMARANG

NIKI SALLY -- E2A605038
(2009 - Skripsi)

Makanan jajanan yang merupakan bagian dari upaya penyediaan pangan, dewasa ini telah berkembang dengan pesatnya sejalan dengan kebutuhan masyarakat akan makanan yang murah, mudah diperoleh dan digemari oleh sebagian besar golongan masyarakat. Di lain pihak makanan jajanan ini masih mengandung risiko yang cukup potensial untuk terjadinya gangguan kesehatan penyakit bawaan makanan, terutama jika dalam makanan tersebut mengandung telur cacing. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan antara kondisi sanitasi dan praktik penjamah makanan dengan keberadaan telur cacing pada lalapan di sekitar kampus Undip Tembalang Semarang. Penelitian ini merupakan explanatory research dengan pendekatan cross sectional. Lokasi penelitian ini adalah di sekitar kampus Undip Tembalang Semarang. Populasinya berjumlah 63 dan sampel yang memenuhi syarat berjumlah 40. Sampel yang digunakan diambil secara purposive dan analisa dilakukan secara deskriptif kemudian dilanjutkan dengan uji chi square. Dari 40 sampel yang diambil didapatkan 57,5% sampel positif mengandung telur cacing. Hasil uji chi square dengan alfa 5% menunjukkan bahwa kondisi sanitasi air dengan keberadaan telur cacing diperoleh p value 0,455, p value kondisi sanitasi alat sebesar 0,001, p value kondisi sanitasi tempat sebesar 0,0001, dan p value untuk praktik penjamah makanan sebesar 0,0001. Kondisi sanitasi dan praktik penjamah makanan yang masih kurang ini perlu adanya pengawasan dari pihak pengawas pengelolaan makanan sehingga makanan yang dibutuhkan dan digemari masyarakat terjamin keamanannya sehingga gangguan kesehatan akibat makanan jajanan yang tercemar telur cacing dapat dihindari.

Kata Kunci: kondisi sanitasi, praktik penjamah, telur cacing, lalapan