

IDENTIFIKASI PENCEMARAN ESCHERICHIA COLI DAN FAKTOR-FAKTOR
YANG MEMPENGARUHINYA PADA JUS BUAH YANG DIJUAL DI WILAYAH
KELURAHAN TEMBALANG

SITI MUKHLISOH -- E2A005095
(2009 - Skripsi)

Kualitas bakteriologis makanan berhubungan dengan kondisi higiene dan sanitasi penyediaan makanan itu sendiri. Higiene dan sanitasi yang rendah dapat menyebabkan adanya E. coli pada makanan dan minuman. Wilayah studi pada penelitian ini adalah Kelurahan Tembalang. Jus buah adalah salah satu minuman yang banyak dijual di wilayah ini. Selain manfaat yang dihasilkan, jus buah juga tidak terlepas dari mikroba yang masuk di dalamnya. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi dan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi adanya E. coli pada jus buah. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Metode yang digunakan adalah metode survei dengan pendekatan cross sectional. pengumpulan data berasal dari wawancara yang menggunakan lembar kuesioner untuk para penjual dan observasi terhadap kondisi higiene dan sanitasi, serta hasil uji laboratorium dari jus buah yang dijual. Sampel penelitian sebanyak 20 sampel minuman yang langsung diambil dari penjual jus buah. Dari hasil uji laboratorium diperoleh seluruh jus buah positif mengandung bakteri E. coli. Komponen yang diukur adalah higiene penjamah, sanitasi alat, sanitasi air, sanitasi tempat dan tingkat pengetahuan responden. Berdasarkan hasil penelitian bahwa higiene penjamah, sanitasi air, dan tingkat pengetahuan responden mengenai higiene dan sanitasi sudah memenuhi syarat. Sedangkan sanitasi alat dan tempat sudah memenuhi syarat. Jadi, kualitas bakteriologis higiene dan sanitasi pada jus buah yang dijual di Wilayah Tembalang masih dalam kategori rendah meskipun tidak seluruh penjual jus buah memiliki higiene dan sanitasi yang buruk. Dengan demikian perlu diadakan upaya lebih lanjut untuk menjaga kualitas makanan dan mencegah kemungkinan timbulnya pencemaran oleh sebab lainnya.

Kata Kunci: *escherichia coli, higiene, sanitasi, jus buah*