

## Hubungan Kondisi Sanitasi Dan Higiene Penjamah Dengan Kualitas Bakteriologi Pada Peralatan makan Di Kantin Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Serang

Neisa Nisatul Hasanah -- E2A006069  
(2010 - Skripsi)

pengelola kantin Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Serang tidak memperhatikan kondisi sanitasi lingkungan dan higiene penjamah. 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 higine penjamah yang tidak baik. dari prasurvei diketahui bahwa kondisi sanitasi kantin di universitas sultan ageng tirtayasa serang masih kurang baik. sebagian besar penjamah makanan juga kurang menjaga higiene. tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan kondisi sanitasi dan higiene penjamah makanan dengan kualitas bakteriologi pada peralatan makan. penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan cross sectional. sampel penelitian adalah total populasi sebanyak 20 kantin, 20 sampel air bersih, 60 sampel alat makan dan 60 penjamah. pengambilan data dilakukan dengan kuesioner dan pemeriksaan laboratorium, menggunakan metode survei dan wawancara. hasil penelitian menunjukkan bahwa penyediaan air bersih di semua kantin sudah baik. sebagian besar kantin sarana pembuangan sampah, sarana pembuangan air limbah, sanitasi alat, kondisi tempat cuci tangan, dan keberadaan vektor tidak baik. sebagian besar kondisi kesehatan penjamah, kebersihan tangan penjamah, kebersihan diri penjamah tidak baik. hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan sebanyak 4 (20%) sampel air bersih positif mengandung E.coli, sebanyak 46 sampel (76,7%) alat makan mengandung angka kuman sehingga tidak memenuhi syarat kesehatan. dari hasil uji statistik dengan menggunakan uji chi square diambil kesimpulan bahwa kondisi sarana pembuangan air limbah ada hubungan dengan jumlah kuman pada peralatan makan, tidak ada hubungan antara kondisi sarana pembuangan sampah dengan jumlah kuman pada peralatan makan; kondisi sanitasi alat dengan jumlah angka kuman pada peralatan makan; kondisi tempat cuci tangan dengan jumlah angka kuman pada peralatan makan; kondisi penyediaan air bersih dengan jumlah angka kuman pada peralatan makan; keberadaan vektor dengan jumlah angka kuman pada alat makan; kondisi kesehatan penjamah dengan jumlah angka kuman pada peralatan makan; kebersihan diri dengan jumlah angka kuman pada peralatan makan; kebersihan tangan dengan jumlah angka kuman pada peralatan makan.

**Kata Kunci:** kondisi sanitasi, higiene penjamah, kualitas bakteriologi, kantin