

KUALITAS BAKTERIOLOGIS BERDASARKAN KEBERADAAN *Salmonella* sp DAN JUMLAH KUMAN TOTAL DALAM LALAPAN (Studi pada warung makan tenda di sepanjang Jalan Raya Kelurahan Tembalang)

RIKA PUSPITA SARI -- E2A005082
(2009 - Skripsi)

Warung makan tenda menggunakan lalapan mentah sebagai pelengkap makanan. Lalapan yang dikonsumsi dalam keadaan mentah berisiko terkontaminasi *Salmonella* sp. Keberadaan *Salmonella* sp dalam makanan dapat menyebabkan demam tifoid. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kualitas bakteriologis berdasarkan keberadaan *Salmonella* sp dan jumlah kuman total serta mengetahui hubungan faktor yang mempengaruhi keberadaan *Salmonella* sp dalam lalapan. Penelitian ini merupakan Explanatory Research menggunakan metode survei dengan pendekatan cross sectional. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 60 penjamah/karyawan pada 27 warung makan tenda dan sampel lalapan. Analisis data berdasarkan statistik deskriptif, tabulasi silang dan uji chi square. Dari 27 sampel lalapan yang diperiksa, lima sampel diantaranya positif terkontaminasi *Salmonella* sp dan semua sampel memiliki jumlah kuman total yang melebihi batas maksimum standar peraturan Menteri Kesehatan No. 712/Menkes/PER/X/1996 yaitu 3×10^5 CFU. Variabel sanitasi air, kondisi kesehatan, personal hygiene dan sanitasi alat tidak berhubungan dengan keberadaan *Salmonella* sp. Sementara itu sanitasi tempat berhubungan dengan keberadaan *Salmonella* sp (p value = 0,047). Disarankan pada pengelola warung makan tenda agar memperhatikan sanitasi air, kondisi kesehatan, personal hygiene, sanitasi alat dan sanitasi tempat untuk mengurangi terjadinya pencemaran *Salmonella* sp dalam lalapan.

Kata Kunci: *Salmonella* sp, lalapan, warung makan tenda