

HUBUNGAN HIGIENE SANITASI ES SUP BUAH DENGAN BAKTERI *Escherichia coli* DI KOTA SEMARANG

INDIARTO WIDI PRASETYO -- E2A305051
(2007 - Skripsi)

Angka kematian akibat diare di Indonesia menurut WHO tahun 2001 sebesar 2,2 juta dan 70% ditularkan lewat makanan. Es sup buah banyak dijual dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Cara pembuatan dan pengolahannya berkaitan erat dengan keadaan sanitasi dan higiene peralatan, perorangan, maupun lingkungan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan kondisi higiene dan sanitasi dengan keberadaan *E.Coli* pada es sup buah di Kota Semarang. Jenis penelitian adalah *explanatory research* dengan metode survei dan pendekatan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 30 pedagang. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara kondisi higiene penjamah makanan ($p = 0,034$), dan kondisi sanitasi air ($p = 0,018$) dengan keberadaan *E.coli* pada es sup buah, tidak ditemukan hubungan antara sanitasi alat ($p=1,00$) dan kondisi sanitasi tempat ($p=0,645$) dengan keberadaan *E.coli* pada es sup buah.

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Alat, *E.coli*, Es Sup Buah