

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KEBERADAAN  
SALMONELLA SPP PADA PRODUK IKAN ASAP DI KELURAHAN BANDARHARJO  
SEMARANG UTARA

INNUE ASTRINI -- E2A009053  
(2013 - Skripsi)

Kontaminasi *Salmonella* sering ditemukan pada produk ikan asap. Hal ini disebabkan karena produsen menggunakan air sumur yang berdekatan dengan sungai. Selain itu ikan tersebut diolah menggunakan tangan kotor. Peralatan yang tidak dicuci bersih dapat menambah kontaminasi *Salmonella*. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan keberadaan *Salmonella spp* pada produk ikan asap di kelurahan Bandarharjo Semarang Utara. Jenis penelitian menggunakan metode survei dengan pendekatan *crosssectional*. Jumlah sampel yaitu 25 responden. Data dianalisis dengan menggunakan uji *chi-square*. Hasil penelitian ini menunjukkan lebih banyak responden berusia 30-39 tahun (33,3%), berlatar belakang pendidikan SD (66,7%), status penjamah sehat (58,7%), praktik higiene penjamah kurang baik (76,0%), sanitasi bahan kurang baik (68,0%), sanitasi air kurang baik (76,0%), sanitasi alat baik (60,0%), sanitasi tempat pengolahan kurang baik (92,0%), positif *Salmonella spp* (58,7%). Terdapat satu variabel yang berhubungan dengan keberadaan *Salmonella spp* sanitasi alat ( $p = 0,020$ ). Sementara, terdapat lima variabel yang tidak berhubungan dengan keberadaan *Salmonella spp*, kesehatan penjamah ( $p = 0,174$ ), praktik higiene penjamah ( $p = 0,420$ ), sanitasi bahan ( $p = 0,356$ ), sanitasi air ( $p = 0,184$ ), sanitasi tempat pengolahan ( $p = 0,520$ ). Disarankan kepada Dinas Kelautan dan Perikanan serta Dinas Kesehatan untuk meningkatkan sosialisasi tentang standar pengolahan serta standar tempat pengolahan yang baik.

**Kata Kunci:** *Salmonella spp*, Ikan Asap, Sanitasi