

KUALITAS ES BATU CAMPURAN MINUMAN YANG DIGUNAKAN OLEH PENJAJA
WARUNG MAKAN DI DAERAH SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS DIPONEGORO
BERDASARKAN KONTAMINASI BAKTERI *Escherichia coli*

SABILATUL FIKRI -- E2A009021
(2013 - Skripsi)

Es batu merupakan produk pangan yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat yang secara umum dianggap aman untuk dikonsumsi. Namun, dalam beberapa kasus, konsumsi es batu diketahui menjadi sumber pembawa penyakit, terutama penyakit *enteric*. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi *Escherichia coli* pada es batu yang digunakan penjaja warung makan di sekitar kampus Universitas Diponegoro dan menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan keberadaan *E. coli* pada es batu. Jenis penelitian ini adalah penelitian *observational-analytic* dengan menggunakan metode *survey* dan pendekatan *cross sectional*. Jumlah sampel sebesar 45 penjaja warung makan di sekitar kampus Undip Tembalang dan Pleburan. Data dikumpulkan dengan menggunakan *questioner*, pemeriksaan laboratorium dan lembar observasi. Data dianalisis dengan distribusi frekuensi dan bivariat dengan uji *chi square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kontaminasi *E. coli* pada es batu pada penjaja warung makan sebesar 42,2%. Variabel yang terkait dengan kontaminasi *E. coli* antara lain kondisi *hygiene* penjual ($p=0,034$), serta penggunaan alat pemecah es batu ($p=0,036$). Variabel yang tidak terkait dengan keberadaan *E. coli* pada es batu antara lain metode penyimpanan ($p=0,670$), dan bahan baku es batu ($p=0,135$). Kontaminasi es batu dikarenakan *hygiene* penjual yang kurang dan penggunaan alat pemecah es batu, sehingga disarankan untuk selalu menjaga *hygiene* penjual dan kebersihan alat pemecah es batu.

Kata Kunci: Es Batu, Penjaja Warung Makan, Kampus Undip, *Escherichia coli*