

IDENTIFIKASI *Escherichia coli* DAN *Staphylococcus* PADA MAKANAN HASIL OLAHAN DI KATERING EMBARKASI HAJI DONOHUDAN BOYOLALI TAHUN 2003

Oleh: BADAR KIRWONO -- E2A 301040
(2003 - Skripsi)

Tingkat kesadaran untuk berperilaku yang higienes akan mempengaruhi kualitas makanan hasil olahan. Makanan yang higienes dapat meningkatkan dan mempertahankan daya tahan tubuh yang optimal bagi para tamu - tamu Allah SWT yang akan menjalankan ibadah ketanah suci (Mekah). Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kualitas bakteriologi makanan hasil olahan di katering Embarkasi Haji Donohudan selama musim haji tahun 2003.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif, metode yang digunakan adalah survei, dengan pendekatan cross sectional. Parameter yang diuji adalah adanya *Escherichia coli* dan *Staphylococcus* pada makanan hasil olahan di katering. Sampel penelitian sebanyak 30 sampel makanan yang diproduksi langsung di katering Embarkasi Haji Donohudan.

Hasil pemeriksaan identifikasi *Escherichia coli* dan *Staphylococcus* pada sampel makanan terhadap 30 sampel yang dikirim ke Balai Laboratorium Kesehatan Semarang, 3 (10,00%) sampel makanan positif *Escherichia coli* dan 2 (6,66%) positif *Staphylococcus*. Keberadaan kuman pada makanan menyebabkan makanan tidak aman untuk dikonsumsi. Kontaminasi terhadap kuman ini sangat dimungkinkan dikarenakan perilaku dari food handler yang kurang higienes, yaitu tidak memakai sarung tangan saat bekerja, tidak memakai penutup kepala, kuku dari penjamah makanan yang terlihat kotor dan tidak dipotong sehingga akan memudahkan perpindahan kuman *Escherichia coli* dan *Staphylococcus* ke makanan yang siap disajikan.

Kata Kunci: Bakteriologi, *Escherichia coli*, *Staphylococcus*, Katering