

KETERKAITAN HIGIENE DAN SANITASI DENGAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS PADA KUBIS YANG DIGUNAKAN SEBAGAI LALAPAN DI WARUNG PENYET SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS DIPONEGORO

NORI TYAS PUJIANI -- 25010110130198
(2014 - Skripsi)

Kubis merupakan salah satu sayuran yang digemari masyarakat yang dikonsumsi sebagai lalapan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kubis diketahui menjadi salah satu penyebab penyakit bawaan makanan. Kontaminasi mikroorganisme tersebut erat kaitannya dengan hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui keterkaitan hygiene dan sanitasi dengan kualitas bakteriologis (jumlah kuman total dan keberadaan *Salmonella* spp) pada kubis yang digunakan sebagai lalapan di warung penyuet sekitar kampus UNDIP. Jenis penelitian ini adalah *observational-analytic* dengan metode survei dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh warung penyuetan di sekitar kampus UNDIP. Sampel berjumlah 40 warung penyuetan. Data dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner, pemeriksaan laboratorium, dan lembar observasi. Data dianalisis dengan distribusi frekuensi dan bivariat dengan uji *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 27,5% sampel mengandung *Salmonella* spp. dan 100% sampel memiliki jumlah kuman total melebihi standar Keputusan Ditjen POM RI No. 03726/B/SK/VII/1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan. Kualitas fisik air ($p=1,000$), sanitasi tempat ($p=0,723$), kualitas alat ($p=1,000$), dan hygiene penjamah ($p=1,000$) tidak berhubungan dengan keberadaan *Salmonella* spp pada kubis ($p>0,005$). Disarankan kepada penjamah makanan agar tetap menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi di warung makannya.

Kata Kunci: hygiene sanitasi, kualitas bakteriologi, *Salmonella* spp, kubis