

PENGAMATAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS MAKANAN PECEL DI KANTIN  
UNIVERSITAS DIPONEGORO TEMBALANG

JUWITA ATIQA HARAHAP -- 25010110120017  
(2014 - Skripsi)

Pecel merupakan salah satu menu makanan merakyat dimana penjaja lebih banyak menggunakan tangan secara langsung dalam meramu dan menyajikan makanan. Hal ini menyebabkan sangat rentannya makanan pecel untuk mendapatkan kontaminasi bakteri. Keberadaan bakteri *Escherichia coli* merupakan standar bakteriologis bagi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas bakteriologis makanan pecel di kantin UNDIP Tembalang terdiri dari hitung jumlah total kuman, identifikasi bakteri *E.coli*, menilai kualitas air, sanitasi alat makan, sanitasi tempat, praktik penjamah dan higiene penjamah. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode survei dan pemeriksaan laboratorium dengan desain cross sectional. Dari total 18 sampel pecel yang diperiksa, Jumlah Total Kuman seluruhnya tidak memenuhi syarat (lebih dari  $1 \times 10^5$ ). Bakteri *E. coli* ditemukan pada 15 sampel (83,3%) pecel yang dijual di kantin UNDIP Tembalang. Hanya 33,3% praktik penjamah dalam kondisi baik, sementara higiene dan status kesehatan penjamah 50% dalam kategori baik. Untuk variabel kualitas air cuci dan sanitasi alat sebesar 66,7% dalam kategori baik, dan sebanyak 55,6% sanitasi tempat dalam kategori baik. Pengelola kantin hendaknya memperhatikan higiene dan sanitasi pekerja dan perlu adanya pengawasan secara kontinyu dari pihak universitas untuk memantau higiene dan sanitasi tiap kantin.

**Kata Kunci:** Kualitas Bakteriologis, Pecel, Kantin UNDIP