

Hubungan Higiene dan Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Peralatan Makan di Kantin Sekolah Kecamatan Tembalang Kota Semarang

RADEN RORO NURFITHA INDIRA LUHITOWATI – 25010111110255

(2015 - Skripsi)

Peralatan makan diketahui menjadi salah satu penyebab kontaminasi mikroorganisme yang erat kaitannya dengan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis hubungan higiene dan sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada peralatan makan di kantin sekolah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Jenis penelitian ini adalah *observational analytic* dengan metode survei dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh kantin sekolah dari SD, SMP, dan SMA Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Sampel berjumlah 52 kantin sekolah. 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 61,54% sampel peralatan makan positif *E.coli*, 100% sampel peralatan makan memiliki angka total kuman melebihi standar, dan sebesar 90,38% sampel serbet memiliki angka total kuman melebihi standar Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga. Kebersihan tangan ($p=0,039$), kebersihan dan kesehatan diri ($p=0,001$), praktik pencucian ($p=0,012$), penggunaan serbet ($p=0,002$), penyimpanan peralatan makan ($p=0,009$), dan sanitasi kantin ($p=0,029$) berhubungan dengan kontaminasi *E.coli* pada peralatan makan. Persediaan air bersih ($p=0,664$) dan keberadaan vektor ($p=0,779$) tidak berhubungan dengan kontaminasi *E.coli* pada peralatan makan. Disarankan kepada penjamah makanan agar tetap menerapkan prinsip higiene dan sanitasi di kantin sekolah.

Kata Kunci: higiene sanitasi, kontaminasi, *Escherichia coli*, peralatan makan