

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN JUMLAH KOLONI BAKTERI DAN KEBERADAAN E. COLI PADA AIR CUCIAN PERALATAN MAKAN PEDAGANG MAKANAN DI TEMBALANG

RIFKA FAUZIA BILQIS – 25010111130106

(2016 - Skripsi)

Air cucian yang tidak bersih berisiko mengontaminasi peralatan makan dan merusak kualitas makanan serta berisiko menyebabkan penyakit bawaan makanan yang membahayakan konsumen. Kepmenkes no. 1908 tahun 2003 menyebutkan air cucian yang digunakan untuk mencuci tidak boleh mengandung jumlah kuman >100 koloni/ml dan tidak boleh mengandung *E. coli*. Penelitian ini bertujuan mengetahui faktor yang berhubungan dengan jumlah koloni bakteri dan keberadaan *E. coli* pada air cucian peralatan makan pedagang makanan di wilayah Undip Tembalang. Jenis penelitian adalah *explanatory research* dengan pendekatan *cross sectional*. Subyek penelitian yaitu 46 pedagang makanan. Dari faktor-faktor yang diteliti yaitu kondisi fisik sumber air, cara pencucian, kondisi *personal hygiene* penjamah dan jenis penggunaan air didapatkan bahwa ada hubungan antara kondisi *personal hygiene* penjamah ( $p=0,022$ ) dengan keberadaan *E. coli* pada air cucian peralatan makan. Tidak ada hubungan antara kondisi fisik sumber air ( $p=1,000$ ), cara pencucian ( $p=0,543$ ), kondisi *personal hygiene* penjamah ( $p=1,000$ ), dan jenis penggunaan air cucian peralatan makan ( $p=1,000$ ) dengan jumlah koloni bakteri pada air cucian peralatan makan. Tidak ada hubungan antara kondisi fisik sumber air ( $p=0,247$ ), cara pencucian ( $p=0,900$ ), dan jenis penggunaan air cucian peralatan makan ( $p=0,247$ ) dengan keberadaan *E. coli* pada air cucian peralatan makan. Sehingga dapat disimpulkan jika kualitas mikrobiologis air cucian peralatan makan yang digunakan oleh pedagang warung makan di Tembalang masih kurang baik. Karena itu perlu diadakan sosialisasi dan perbaikan praktek *hygiene* sanitasi makanan.

**Kata Kunci:** jumlah koloni bakteri, *E. coli*, air cucian peralatan makan, Tembalang