

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KEBERADAAN Salmonella sp PADA SAYURAN
LALAPAN WARUNG PENYET DI KECAMATAN TEMBALANG, SEMARANG

Barkah Haryo Wasisto – 25010112140370

(2016 - Skripsi)

Kecamatan Tembalang adalah salah satu Kecamatan di Kota Semarang dengan banyak perguruan tinggi sehingga banyak ditemukan warung makan penyet. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui faktor yang berhubungan dengan keberadaan Salmonella sp pada sayuran lalapan warung penyet di Kecamatan Tembalang, Semarang. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif menggunakan rancangan cross sectional dan terdiri dari lima variabel yaitu sanitasi tempat, higiene pedagang, kondisi kesehatan pedagang, sanitasi sayuran dan sanitasi air. Sampel penelitian berjumlah 40 responden pedagang warung penyet yang diamati air bersih yang digunakan dan sayuran lalapan yang disediakan pada konsumen. Data dianalisis dengan distribusi frekuensi dan analisis bivariat dengan chi square. Hasil penelitian menunjukkan tempat penyimpanan sayuran lalapan menggunakan kantong plastik (50%), keranjang (27.5%) dan karung (22.5%). Sanitasi tempat berdagang mendapat kategori baik (57.5%); higiene pedagang kategori baik (57.5%); kondisi kesehatan pedagang kategori baik (67.5%); sanitasi sayuran kategori baik (70%), dan sanitasi air kategori baik (55%). Ada hubungan bermakna secara statistik antara sanitasi tempat berdagang ($p=0,006$); higiene pedagang ($p=0.006$) dan sanitasi sayuran($p= 0.001$) dengan keberadaan Salmonella sp pada sayuran lalapan. Pedagang yang kurang memperhatikan sanitasi tempat dan personal higiene serta sanitasi sayuran lalapan dapat mengontaminasi Salmonella sp pada sayuran lalapan. Pedagang warung penyet harus memperhatikan kebersihan dan sanitasi tempat berdagang, kebersihan diri saat berdagang, dan memperbaiki cara mencuci sayuran lalapan untuk mengurangi risiko kontaminasi Salmonella sp

Kata Kunci: Salmonellasp, warung penyet, sayuran lalapan, higiene, sanitasi