

HUBUNGAN KONDISI SANITASI DAN PERSONAL HIGIENE PEKERJA DENGAN JUMLAH ANGKA KUMAN
PADA IKAN ASAP DI BANDARHARJO KOTA SEMARANG

FATIKHA FIRDAUSI – 25010113120060

(2017 - Skripsi)

Produk ikan asap dapat membahayakan konsumen karena adanya kontaminasi bakteri. Kontaminasi mikroba pada ikan asap dikarenakan selama proses pengasapan tingkat kebersihan sanitasi dan personal hygiene pekerja masih buruk. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis hubungan kondisi sanitasi dan personal hygiene pekerja dengan jumlah angka kuman pada ikan asap. Jenis penelitian ini adalah penelitian survei analitik menggunakan pendekatan cross sectional. Populasi dan sampel dalam penelitian adalah 21 sentra industri rumahan pengasapan ikan dengan metode total sampling. Cara penelitian dengan pemeriksaan laboratorium, observasi dengan menggunakan check list, wawancara menggunakan kuesioner dan kemudian dianalisis secara univariat, bivariat menggunakan uji chi square serta multivariat dengan uji statistik regresi logistik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat enam variabel yang ada hubungan dengan kontaminasi jumlah angka kuman pada ikan asap yaitu kualitas air bersih ($p=0,0001$), kondisi tempat sampah ($p=0,017$), kondisi sanitasi peralatan ($p=0,0001$), keberadaan vektor dan binatang pengganggu ($p=0,004$), praktik mencuci tangan ($p=0,001$), serta kebersihan kuku ($p=0,003$). Variabel yang paling dominan berpengaruh terhadap jumlah angka kuman pada ikan asap adalah kebersihan kuku ($p= 0,027$) dengan nilai risiko terbesar yang diperoleh yaitu 23,350

Kata Kunci: sanitasi, personal hygiene, angka kuman, ikan asap, Semarang