

PERBEDAAN KUALITAS JENIS ES BATU KRISTAL DAN ES BATU KEMASAN PLASTIK BERDASARKAN KANDUNGAN *ESCHERICHIA COLI* PATOGENIK(Studi di Warung Makan KelurahanTembalang)

EVI NURMALASARI – 25010114120071

(2018 - Skripsi)

Es batu merupakan bahan pendingin yang digunakan sebagai campuran minuman untuk dikonsumsi, tetapi es yang digunakan tersebut dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen seperti *Coliform* dan *Escherichia coli* yang dapat menimbulkan penyakit. Adapun jenis es batu yang banyak beredar di masyarakat yaitu es batu kristal dan es batu kemasan plastik. Tujuan penelitian ini adalah membedakan kualitas jenis es batu kristal dan es batu kemasan plastik berdasarkan kandungan *Escherichia coli* patogenik. Jenis penelitian adalah penelitian analitik dengan menggunakan pendekatan *cross sectional* dan juga pemeriksaan laboratorium. Populasi penelitian adalah warung makan yang menjual es batu untuk campuran minuman di Kelurahan Tembalang. Besar sampel penelitian adalah 31 es batu kristal dan 31 es batu kemasan plastik dengan metode *purposive sampling*. Pengumpulan data menggunakan lembar observasi, kuesioner, dan pemeriksaan laboratorium. Analisis data menggunakan analisis univariat dan analisis bivariat menggunakan uji *Chi square*. Hasil penelitian univariat menunjukkan sebanyak 20 (32,3%) sampel tercemar *Escherichia coli* patogenik. Keberadaan *Escherichia coli* lebih banyak ditemukan pada es batu kristal(63,2%) dibandingkan es batu kemasan plastik. Analisis bivariat menunjukkan tidak ada perbedaan bermakna kualitas es batu kristal dan es batu kemasan plastik ( $p=0,416$ ). Berdasarkan hasil analisis dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan kualitas es batu kristal dan es batu kemasan plastik berdasarkan keberadaan *Escherichia coli* patogenik

**Kata Kunci:** kualitas es batu, *Escherichia coli* patogenik, warung makan