

HUBUNGAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG JAJANAN BATAGOR DENGAN KUALITAS MIKROBIOLOGIS DI KECAMATAN TEMBALANG

SUCI AMALIA FEBRIYANTI – 25010114120107

(2018 - Skripsi)

Batagor merupakan kategori makanan olahan yang berbahan dasar dari ikan atau daging yang jika dalam pengolahan makanan tidak dilakukan dengan benar dan tidak memperhatikan higiene sanitasinya. Adanya kontaminasi pada batagor dapat diakibatkan oleh prinsip higiene sanitasi makanan yang tidak diterapkan dengan baik. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis hubungan higiene sanitasi pedagang dengan kualitas mikrobiologis pada jajanan batagor di Kecamatan Tembalang. Jenis penelitian yang digunakan adalah analitik observasional dengan pendekatan yang digunakan yaitu cross sectional. Populasi penelitian adalah seluruh penjual batagor di Kecamatan Tembalang. Teknik sampel menggunakan teknik sampling jenuh sebanyak 31 pedagang. Dilakukan wawancara dan observasi terhadap praktik higiene, kondisi kesehatan, sanitasi tempat, sanitasi air, kualitas bahan baku, dan praktik penyimpanan bahan baku. Analisis data menggunakan uji fisher exact. Hasil penelitian diperoleh 80,6% sampel memiliki nilai MPN melebihi batas, 48,4% terkontaminasi *Escherichia coli*, dan 29% sampel ditumbuhi jamur. Sebesar 80,6% sampel tidak memenuhi syarat mikrobiologis makanan. Analisis menunjukkan terdapat hubungan antara praktik higiene ($p=0,028$), sanitasi tempat ($p=0,021$), dan sanitasi air ($p=0,018$) pada pedagang batagor dengan kualitas mikrobiologisnya. Disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara praktik higiene, sanitasi tempat, dan sanitasi air dengan kualitas mikrobiologis batagor. Instansi terkait diharapkan agar dapat meningkatkan pengawasan dan penatalaksanaan pedagang kaki lima agar memenuhi persyaratan kesehatan yang telah ditetapkan

Kata Kunci: Higiene sanitasi, Kualitas mikrobiologis, Batagor