

HUBUNGAN LAMA WAKTU PENYAJIAN MAKANAN DENGAN PENINGKATAN JUMLAH BAKTERIA PADA MAKANAN TARUNA AKADEMI KEPOLISIAN SEMARANG

NGAHOE KATHARINA H -- G.101920444
(1997 - Skripsi)

Tujuan penelitian untuk mengetahui hubungan lama waktu penyajian makanan dengan peningkatan jumlah bakteri total, jumlah E.Coli dan jenis bakteri. Metode penelitian praeksperimen dengan pendekatan cross sectional.

Hasil perhitungan prosentase peningkatan jumlah bakteri total., jumlah E.coli dan jenis bakteri didapatkan adanya peningkatan prosentase. Semakin lama waktu penyajian makanan maka prosentase peningkatannya semakin besar.

Analisa korelasi terhadap 36 sampel makanan diperoleh ada hubungan antara lama waktu penyajian makanan dengan peningkatan jumlah bakteri total, jumlah E.coli dan jenis bakteri. Hasil uji t memperlihatkan hubungan antara lama waktu penyajian makanan dengan peningkatan jumlah bakteri total dan jumlah E coli adalah bermakna. Sedangkan untuk hubungan lama waktu penyajian makanan dengan peningkatan jenis bakteri tidak bermakna. Untuk penyajian makanan 1 jam dan 2 jam tidak ada hubungan antara lama waktu penyajian makanan dengan peningkatan jumlah bakteri total, jumlah E.coli dan jenis bakteri. Sedangkan penyajian 3 jam ada hubungan yang bermakna antara lama waktu penyajian makanan dengan peningkatan jumlah bakteri total, jumlah E.coli dan jenis bakteri.

Lama waktu penyajian makanan yang terbaik adalah 1-2 jam sebelum makanan tersebut disantap, dengan maksud jumlah bakteri yang terbentuk belum sampai meningkat tinggi.

Kata Kunci: BAKTERIA PADA MAKANAN