

Kontaminasi *Escherichia coli* pada Penyajian Makanan Pendamping Air Susu Ibu Lokal bagi Bayi Usia 6-12 bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Selayo Tahun 2012 (Studi Observasi Analisis Bahaya Titik-titik Kendali Kritis)

Aria Kusuma, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20305756&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kontaminasi *Escherichia coli* (*E. coli*) pada penyajian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) lokal bagi bayi usia 6-12 bulan. Selain itu juga ingin melihat hubungan antara faktor titiktitik kendali kritis, faktor sanitasi lingkungan, faktor karakteristik penjamah makanan dan faktor kondisi sosial ekonomi keluarga, terhadap kontaminasi *E. coli* pada penyajian MP-ASI lokal serta faktor yang paling berhubungan dengan kontaminasi tersebut.

Desain yang digunakan pada penelitian ini adalah potong lintang. Objek pengamatan adalah rumah tangga yang menyajikan MP-ASI lokal bagi bayi usia 6-12 bulan pada 21 Jorong di wilayah kerja Puskesmas Selayo Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat. Pemilihan sampel dilakukan secara acak berdasarkan populasi bayi usia 6-12 bulan pada masing-masing Jorong. Analisis bahaya titiktitik kendali kritis dilakukan terhadap MP-ASI lokal setelah proses pemasakan.

Kontaminasi *E. coli* ditemukan dalam sampel MP-ASI lokal (72,46%), peralatan makan bayi sebesar (74,64%) dan tangan penjamah makanan sebesar (57,97%). Buruknya pengelolaan titik-titik kendali kritis MP-ASI lokal dijumpai pada rentang waktu penyajian yang memakan waktu lebih dari 120 menit (56,5%), suhu penyajian yang berisiko tinggi yaitu dibawah 450C (69,6%), tempat penyimpanan yang berisiko tinggi (68,1%), suhu penyimpanan yang berisiko tinggi (79,7%), suhu pemanasan atau tidak memanaskan (87%). Faktor yang paling berhubungan terhadap kontaminasi *E. coli* pada penyajian MP-ASI lokal adalah keberadaan hewan yang berkeliaran di dalam rumah (OR=2,954), kontaminasi tangan penjamah makanan (OR=2,813) dan mengeringkan tangan dengan lap yang tidak terjamin kebersihannya (OR=0,282).

Keberadaan hewan berkeliaran di dalam rumah, 3 kali lebih berisiko terhadap kontaminasi *E. coli* pada penyajian MP-ASI lokal. Tangan penjamah makanan yang terkontaminasi, 3 kali lebih berisiko terhadap kontaminasi *E. coli* pada penyajian MP-ASI lokal. Mengeringkan tangan dengan kain lap yang tidak terjamin kebersihannya, 0,3 kali lebih berisiko terhadap kontaminasi *E. coli* pada penyajian MP-ASI lokal. Upaya yang perlu dilakukan adalah mencegah berkeliarannya hewan di dalam rumah, mencuci tangan dengan cara yang benar dan mencuci lap tangan setiap hari untuk menjamin kebersihannya.

<hr>

This research was carried out to identify *Escherichia coli* (*E. coli*) contamination in complementary food serving for 6-12 month old infants. The other aims are to investigate relation of critical control point factors of cooked food, environment sanitation factors, characteristics of food handler factors, and family socioeconomic condition factors to *E. coli* contamination in the complementary food serving for 6-12 month old infants.

By using cross sectional design this study observed 138 house hold that served complementary food for 6-12 months old infants in 21 villages at Selayo Public Health Centre area Solok District, West Sumatra. Sampling technique used was simple random sampling, based on population of 6-12 month old infants in each villages. Observation of hazard analysis critical control points conducted on cooked complementary food.

It revealed isolation rate of E. coli in complementary food, infant feeding utensils were 72,4%, 74,64%, and 57,97%. High risk handling critical control points found at serving after 120 minutes (56,5%), high risk serving temperature bellowed 44,50C (69,6%). High risk places used for saving cooked complementary food (68,1%), high risk saving temperature (79,7%). High risk reheating temperature or not reheated (87%). Significant relationship factors were found between the existing of pets at home (OR=2,954), food handlers hands with E. coli contamination (OR=2,813), and drying hands with indisposable napkins (OR=0,282).

Conclusion n this study found that existing of pet at home are also probabbly risky until 3 time cause E. coli contamination at serving time than no pets at home. Food handlers hands with E. coli contamination, risky untill 3 time to E. coli contamination at serving time than hands without contamination. Drying hand with indisposable napkins also risky until 0.3 time to E. coli contamination at serving time than did not using napkins. The priority recomendation are prevent pets in home, washing food handlers hands with the right steps, and washing the napkins everyday to ensure the cleanline.