

Kontaminasi E. coli pada makanan dari tiga jenis Tempat Pengelolaan Makanan di Jakarta Selatan 2003 = Escherichia coli food contamination on three type of food establishment in South Jakarta, 2003

I Made Djaja, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20332686&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan dengan kandungan zat gizinya sangat dibutuhkan oleh makhluk hidup termasuk manusia untuk tumbuh dan berkembang biak. Sebaliknya melalui makanan dapat juga dipindahkan beberapa penyakit yang ditularkan melalui makanan seperti diare dan keracunan makanan. Tingkat kontaminasi makanan masih cukup tinggi (oleh E. coli 65,5%) dan prevalensi penyakit diare sebanyak 116.075 kasus tahun 1995 dan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan juga masih tinggi yaitu 31.919 kasus tahun 1997, dengan angka kematian kasus (CFR) 0,15%. Penelitian prospektif dilakukan pada 255 buah Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang terdiri dari 3 jenis TPM yaitu masing-masing sebanyak 85 buah TPM dari jenis Pedagang Kakilima, Rumah Makan dan Restoran dan Jasaboga. Makanan yang diteliti adalah makanan dari daging yang dimasak dengan air sebagai bahan penunjang pengolahan makanan (daging berkuah), dengan bakteri E. coli sebagai indikasi kontaminasi makanan. Data dianalisis dengan analisis multi variabel regresi logistik ganda untuk mengetahui faktor kontaminasi makanan. Tingkat kontaminasi makanan disajikan oleh E. coli 12,2%. Kontaminasi makanan baru matang oleh E. coli 7,5%. Kontaminasi bahan makanan oleh E. coli 40,0%. Kontaminasi air oleh E. coli 12,9%. Kontaminasi tangan pengolah oleh E. coli 12,5%. Kontaminasi pewadahan oleh E. coli 16,9%. Suhu pemasakan makanan adalah 99,5 oC dan lamanya pemasakan makanan 20,6 menit. Suhu penyimpanan 28,9 oC, lamanya penyimpanan makanan matang 409,2 menit dan suhu penyajian adalah 28,7 oC. Kontaminasi oleh E. coli pada makanan yang disajikan dipengaruhi oleh suhu pemasakan dan Jenis TPM (Pedagang Kakilima dengan resiko 3,5 kali dibandingkan dengan Jasaboga dan Restoran).

<hr>

Food with its nutrient constituencies is important and needed by all biological organisms including human live. On theaters hand through food could transfer some of diseases agent that could cause gastro-intestinal disorder and food intoxication. Food contamination prevalence is still height (by E. coli 65.5%) and diarrhea cases 116.075 in 1995, food out break intoxication 31.919 occur in 1997, and with CFR 0.15%. Prospective study has been done in order to identify the E. coli food contamination rate on food serve by food establishment in South Jakarta. Sample size of 255, with 85 food establishment each type food establishment group such as street food vendor, catering, and restaurant. Meat with height water activities is used for food sample and E. coli contamination on food is used as an indicator for pathogenic bacterial food contamination. Data analysis using multiple logistic regression, to identify food contamination factors. E. coli served food contamination was 12.2%, fresh cooked food E. coli contamination was 7.5%, row food E. coli contamination was 40.0%, water contamination was 12.9%, food handler hand contamination was 12.5%, and kitchen utensil especially for cooked food container contamination was 16.9%. Cooking processing temperature was 99.5 0C, average cooking period was 20.6 minute, food storage temperature and period were 28.9 0C and 409.2 minute, and room temperature of food served was 28.7 0C. Factors involved on E. coli served food contamination were cooking temperature and street food vendor (with OR=3.5

compare with restaurant and catering).