

Faktor yang berhubungan dengan kontaminasi bakteri escherichia coli pada makanan di kantin Fakultas Universitas X tahun 2015 = Factor associated with escherichia coli bacteria contamination in food at Faculty canteen of University X 2015

Almira Ramadini Puteri, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20412557&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang paling berhubungan dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli pada makanan di kantin fakultas universitas X. Desain studi yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain cross sectional. Data yang digunakan dalam penelitian ini ialah data primer dengan mengambil sampel makanan sebanyak 70 sampel dan wawancara langsung dengan pedagang makanan kantin menggunakan kuesioner. Sebanyak 70 sampel makanan dilakukan pemeriksaan laboratorium.

Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa sebagian besar sampel makanan terkontaminasi bakteri Escherichia coli (60%). Terdapat hubungan yang signifikan antara kontaminasi bakteri Escherichia coli dengan higiene dan sanitasi peralatan masak ($p=0,005$) dan lingkungan kantin ($p=0,010$). Sedangkan faktor higiene dan sanitasi penjamah, sarana kantin dan proses pengolahan makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan. Berdasarkan analisis multivariat, terdapat tiga faktor yang paling berpengaruh terhadap kontaminasi bakteri Escherichia coli pada makanan, yaitu faktor higiene dan sanitasi proses pengolahan, peralatan masak dan lingkungan kantin. Maka dari itu, penjamah makanan di kantin fakultas universitas perlu diberikan pembinaan dan pelatihan terkait praktik hygiene dan sanitasi untuk meminimalisasi kontaminasi bakteri Escherichia coli pada makanan.

.....

The objective of this research is to analyze factors most associated with Escherichia coli bacteria contamination in food at faculty canteen of university X. This research used cross sectional design. Research used primary data through laboratory test of 70 food samples and direct interview to 70 food handlers with questionnaire.

Laboratory test results showed that food contaminated with the Escherichia coli bacteria is 60%. There are significant association between hygiene and sanitation of cooking utensils ($p=0,005$) and canteen environment ($p=0,010$) with Escherichia coli bacteria contamination. Hygiene and sanitation of food handler, food processing and canteen facilities have not significant associations with Escherichia coli bacteria contamination.

Based on multivariate analysis, the most factors that influence in this research are hygiene and sanitation of food processing, cooking utensils and canteen environment. Therefore, training of food handler should be command in order to minimize Escherichia coli food contamination.