

Higiene perorangan dan sanitasi pengelolaan makanan terhadap kualitas bakteriologis makanan (*Escherichia coli*) pada restoran di Bandara Soekarno Hatta tahun 2014 = Personal hygiene and food management sanitation on food bacteriological quality (*Escherichia coli*) in restaurants at Soekarno Hatta Airport 2014

Hanna Pratiwi, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20413010&lokasi=lokal>

Abstrak

Bandara memiliki peran yang sangat penting untuk mencegah transmisi berbagai penyakit yang mungkin terjadi. Salah satu fasilitas penunjang di Bandara berupa restoran. Higiene perorangan dan sanitasi pengelolaan makanan restoran di Bandara perlu mendapatkan pengawasan untuk mencegah kejadian foodborne disease. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kondisi higiene perorangan dan sanitasi pengelolaan makanan terhadap kualitas bakteriologis makanan (*Escherichia coli*) restoran di Bandara Soekarno-Hatta tahun 2014. Penelitian menggunakan desain studi cross sectional dengan total sampel sebanyak 90 restoran di Bandara Soekarno-Hatta.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar makanan restoran tidak terkontaminasi *E. coli* (95,6 %). Berdasarkan analisis univariat pada sanitasi fisik, terdapat tujuh variabel dari sembilan variabel yang memenuhi syarat, yaitu lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, gudang bahan makanan, dapur, dan ruang makan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, serta penyajian makanan.

Variabel sanitasi alat sebagian besar memenuhi syarat (60 %) dan berdasarkan hasil pemeriksaan usap alat diperoleh hasil sebagian besar alat masak dan makan tidak terkontaminasi *E. coli* (97,8 %). Sedangkan, variabel higiene tenaga kerja sebagian besar tidak memenuhi syarat (56,7 %). Namun, sampel usap tangan penjamah makanan sebagian besar tidak ditemukan *E. coli* (97,8 %). Berdasarkan analisis bivariat tidak ditemukan hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen.

.....

Airport has an important role of preventing transmission of diseases. One of the supporting facilities in the airport is restaurant. Personal hygiene and sanitation on food management needs to be supervised to prevent the foodborne diseases. This research is conducted to analyze the condition of personal hygiene and food management sanitation on food bacteriological quality (*Escherichia coli*) in restaurants at Soekarno-Hatta Airport 2014. The research uses cross-sectional study design with total sample of 90 restaurants in Soekarno-Hatta Airport.

The result has shown that a large number of food in the restaurants is not contaminated with *E. coli* (95,6%). Based on univariate analysis in physical sanitation, there are seven variables of nine variables that fulfill the qualifications: location and building, sanitation facility, raw food storage, kitchen, and dining room, raw food and processed food, food processing, storage of raw food and processed food, and food serving. The variable of cooking equipment sanitation is mostly qualified (60 %) and based on result of equipment swab test shown that mostly of cooking equipment is not contaminated with *E. coli* (97,8 %). While, the variable of workers hygiene are mostly did not meet the qualification (56,7 %). But, food handler hand swab shown that mostly of hand swab sampling did not contaminated with *E. coli* (97,8 %). Based on bivariate

analysis, the independent and dependent variables are not related.