

Faktor yang berhubungan dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli pada makanan di warung makan Wilayah Margonda Depok tahun 2015 = Factors related to the escherichia coli bacteria contamination in food at the food stalls Margonda Depok years 2015

Zuraida Zulkarnain, supervisor

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20422937&lokasi=lokal>

Abstrak

Bakteri E.coli dapat berada dalam saluran usus halus manusia, digunakan sebagai organisme indeks kontaminasi fecal, sebagai indikator kesehatan kontaminasi dari sumber pencemaran makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan adanya bakteri E.coli pada makanan, menggunakan desain crosssectional, sampel sebanyak 36 sampel warung makan wilayah Margonda Raya dan Kartini Depok Jawa Barat, teknik sampling yang digunakan adalah total sampling, penentuan Adanya bakteri dengan metode TPC (Total Plate Count) serta variabel independen dengan wawancara dan ceklist. Hasil penelitian faktor yang berhubungan adalah Pengetahuan, Tindakan Pengolahan, Fasilitas, Kondisi warung makan, dan pendidikan. Setiap peningkatan skor pengetahuan pengolahan sebesar 10 unit akan menurunkan resiko kontaminasi E.coli sebesar 1,5. Setiap peningkatan skor tindakan pengolahan sebesar 10 unit akan menurunkan resiko kontaminasi E.coli sebesar 1,506. Setiap peningkatan skor fasilitas sanitasi warung makan sebesar 10 unit akan menurunkan resiko terjadinya kontaminasi E.coli sebesar 1,3. Setiap peningkatan skor kondisi warung makan sanitasi makanan penjamah sebesar 10 unit akan menurunkan resiko kontaminasi E.coli sebesar 1,3. Pendidikan SMA sederajat dan lebih tinggi akan menurunkan resiko terjadinya kontaminasi E.coli sebesar 5,0 kali dibandingkan dengan pendidikan kurang dari SMP sederajat.E.coli bacteria can be present in the human intestine tract, is used as an index organisms of fecal contamination, as an indicator of the health of the contamination of the source of food contamination. This study aims to determine the factors associated with the presence of E. coli in food, using cross-sectional design, a sample of 36 samples of food stalls Margonda region and Kartini Raya, Depok, West Java. the sampling technique used is total sampling, determination of the presence of bacteria method TPC (Total Plate Count) as well as the independent variables with the interview and checklist. The research results related factor is Knowledge, Action Processing, facilities, food stalls conditions, and education. Any increase in processing knowledge score of 10 units will reduce the risk of E. coli contamination of 1.5. Each processing action scores increase by 10 units will reduce the risk of E. coli contamination at 1.506. Every improvement of sanitation facilities food stalls scores of 10 units will reduce the risk of E. coli contamination of 1.3. Any increase in sanitary condition score diner food handlers at 10 units will reduce the risk of E. coli contamination of 1.3. Of high school education and higher will reduce the risk of E. coli contamination by