

Analisis kontaminasi biologi pada makanan restoran di wilayah Bandar Udara Soekarno Hatta pada tahun 2015 = Analysis of food biological contaminants in restaurants at Soekarno Hatta International Airport area in 2015

Wahyu Pratama Putra, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20430771&lokasi=lokal>

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis kontaminasi E.coli pada makanan restoran di wilayah bandar udara Soekarno Hatta. Variabel yang diteliti dalam penelitian ini meliputi hygiene penjamah makanan, lokasi dan bangunan, serta keberadaan vektor. Penelitian ini menggunakan desain potong lintang (Cross Sectional), dengan sampel sebanyak 44 restoran di wilayah bandar udara Soekarno Hatta pada tahun 2015. Dengan analisis multivariat menunjukkan bahwa hygiene penjamah makanan ($p=0,007$, $OR=10,340$) dan lokasi dan bangunan ($p=0,040$, $OR=16,237$) menunjukkan pengaruh terhadap kontaminasi E.coli pada makanan. Untuk itu diperlukan penambahan poster himbauan operasional bagi penjamah makanan untuk selalu mencuci tangan dan agar penjamah makanan dapat menjaga tempat kerja, dan pemakaian sarung tangan, penjepit makanan, maupun celemek agar memutus kontak langsung penjamah makanan dengan makanan yang akan disajikan.

.....The purpose of this study was to analyze the contamination of E.coli in restaurant in the area of Soekarno Hatta International Airport. Variables that examined in this study are including the hygiene of food handlers, location and building, and the presence of vector. This study used a cross-sectional design, using 44 restaurants in the area of Soekarno Hatta International Airport in 2015, as samples. The result based on multivariate analysis showed that the hygiene of food handlers ($p=0.007$, $OR=10.340$) and the location and building ($p=0.040$, $OR=16.237$) shows the influence of E.coli contamination on food. The results of the study also showed that all restaurants required additional operational posters for food handlers showing the caution to always wash hands and to keep the workplace clean. The poster should also contain reminder for food handlers to always use gloves, food tonges, and aprons to avoid direct contact between food handlers with the food to be served.