

Gambaran higiene sanitasi lingkungan dengan kontaminasi bakteri escherichia coli pada makanan di kantin fakultas x universitas di Depok tahun 2018 = Descriptive enviromental hygiene sanitation with bacteria escherichia coli contamination at food in canteen faculty x university in Depok 2018

Ibnu Malik Albantani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20473863&lokasi=lokal>

Abstrak

Kebutuhan manusia terhadap makanan merupakan salah satu isu pokok yang digagas oleh PBB dalam indikator ketercapaian Sustainable Development Goals SDGs. Makanan menjadi sumber kehidupan bagi manusia dan dapat juga menjadi sumber pembawa masalah kesehatan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif. Pengambilan data menggunakan metode wawancara, observasi, dan pengujian laboratorium.

Hasil Penelitian didapatkan hasil bahwa perilaku penjamah memenuhi syarat sebesar 92,86 , TPM yang memenuhi syarat sebesar 57,14, cara pengolahan makanan yang memenuhi syarat sebesar 92,86, peralatan makanan yang memenuhi syarat sebesar 100. Hasil Uji laboratorium didapatkan hasil usap tangan positif dan makanan yang positif E. coli sebesar 16,7.

Hasil penelitian menyarankan kepada pengelola kantin melakukan pemeriksaan lebih lanjut terhadap makanan dan air bersih, melakukan pelatihan terhadap penjamah, dan menciptakan lingkungan yang mendukung praktik higiene sanitasi makanan.

<hr><i>Human need for food is one of the key issues initiated by the UN in the indicators of achievement of Sustainable Development Goals SDGs. Food is a source of life for humans and can also be a source of health problems. This research uses descriptive research method. Data collection using interview method, observation, and laboratory testing.

The result of the research showed that the behavior of eligible handlers was 92,86, eligible fulfillment requirement was 92,86, eligible food appliance was 100. Laboratory test results obtained positive hand swabs and E. coli positive foods of 16.7.

The results suggested further examination of food and water, training of handlers, and creating environments that support hygiene practices food sanitation.</i>