

# Hubungan Higiene Sanitasi Makanan dan Tingkat Kontaminasi Eschericia Coli Pada Makanan Di Lokawisata Baturaden Tahun 2018 = The Relationship Between Food Sanitation and Hygiene to Eschericia coli Contamination on foods in Lokawisata Baturaden, 2018

Anindya Giodhani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920532617&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Makanan merupakan salah satu aspek penting bagi kehidupan manusia. Namun, penyakit juga dapat timbul akibat kandungan yang ada dalam makanan. Tempat pariwisata merupakan salah satu tempat-tempat umum (TTU) yang berisiko sebagai tempat terjadinya penularan penyakit melalui media salah satunya adalah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara higiene sanitasi makanan dan tingkat kontaminasi Eschericia coli pada makanan di Lokawisata Baturaden. Penelitian menggunakan desain studi cross sectional. Data yang digunakan merupakan data primer yang terdiri dari hasil uji laboratorium sebesar 42 sampel makanan dan hasil wawancara dengan 42 penjamah menggunakan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan 95,2% tidak memenuhi syarat karena terkontaminasi oleh Eschericia coli. Analisis bivariat dengan t-test menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan antara kontaminasi oleh Eschericia coli dan pengetahuan penjamah terkait higiene sanitasi makanan (p-value = 0,018), sanitasi alat makan (p-value = 0,015), dan perilaku higiene penjamah (p-value = 0,032). Oleh karena itu, pedagang di Lokawisata Baturaden perlu diberikan penyuluhan terkait pengetahuan terkait higiene sanitasi makanan, disediakan wastafel beserta sabun, tempat sampah yang sesuai persyaratan, penyediaan fasilitas yang menunjang proses disinfeksi pada alat makan, menekankan proses pencucian alat makan dengan benar, menyediakan tempat penyimpanan alat makan yang terbebas dari kontaminan, menekankan para pedagang untuk membiasakan perilaku higiene yang sesuai persyaratan, serta melakukan pemantauan terus menerus agar kualitas makanan yang dijual tetap dalam kondisi yang baik.

.....Food is one of the most important aspects of human life. However, diseases can also arise from the content that exists in the food. Tourist spot is one of the public places at risk as a place of contagence through the media one of which is food. This research aims to know the relationship between hygiene food sanitation and Eschericia coli contamination level on food at Lokawisata Baturaden. Research using cross sectional study design. The data used is the primary data consisting of laboratory test results of 42 food samples and interviews with 42 food handler using questionnaires. The results showed 95.2% were not eligible because it was contaminated by Eschericia coli. Bivariate analysis with t-test indicates there are significant differences between the contamination of Eschericia coli and the knowledge related to hygiene of food sanitation (p-value = 0.018), tableware sanitation (p-value = 0.015), and hygiene behaviour The Food handler (p-value = 0.032). Therefore, merchants in Lokawisata Baturaden need to be given counseling related knowledge related to hygiene of food sanitation, supplied washers with soap, suitable bins, provision of facilities that support the process disinfection of cutlery, properly emphasizing the feeding process of the cutlery, providing contaminant-free cutlery, emphasizing traders to familiarize themselves with the appropriate hygiene behaviors, as well as conduct continuous monitoring to keep the quality of the food in good condition.