

# Kajian Sistematis Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia coli (E. coli) pada Street Food (Pedagang Kaki Lima) di Negara Berkembang = Systematic Review of the Relationship between Sanitary Hygiene and Escherichia coli (E. coli) Contamination on Street Food in Developing Countries

Gistya Isma Thihara, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920539763&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Street food (SF) sangat populer dan digemari oleh masyarakat di seluruh dunia. Tercatat sebanyak 2,5 miliar orang di dunia dan jutaan orang di negara berkembang mengkonsumsi street food setiap harinya. Pada negara berkembang, Makanan yang dijual oleh SF umumnya diolah pada ruangan terbuka dengan praktik kebersihan yang buruk, infrastruktur sanitasi yang tidak layak, dan minimnya ketersediaan air bersih. Kontaminasi makanan oleh E. coli telah dilaporkan oleh banyak negara, diantaranya India, Indonesia, Ethiopia, Mexico, Filipina, China, dan Sudan yang dikaitkan dengan higiene sanitasi yang buruk. Tujuan penelitian ini adalah Menganalisis hubungan higiene sanitasi (bahan makanan, penyimpanan makanan matang, peralatan, dan higiene personal penjamah makanan) dengan kontaminasi Escherichia coli pada street food di negara berkembang. Desain studi yang digunakan adalah systematic review dengan metode PRISMA yang dianalisis dengan sintesis naratif pada 10 literatur, dengan rincian 9 jurnal dan 1 skripsi UI yang dipublikasikan antara tahun 2012 hingga 2021. Berdasarkan hasil kajian, Seluruh literatur dilakukan di Indonesia, menggunakan desain studi cross-sectional, dan hanya 1 literatur yang instrumennya dilakukan uji realibilitas. Sebagian besar menggunakan referensi jurnal, Buku/Modul/Diktat, dan peraturan/publikasi resmi instansi terkait. Variabel yang banyak diteliti adalah higiene personal penjamah makanan. kesimpulan pada penelitian ini yaitu pada variabel bahan makanan, permasalahan yang ditemukan adalah penyimpanan terbuka dan penggunaan bahan makanan yang tidak memiliki izin. Permasalahan pada penyimpanan makanan matang adalah penyimpanan makanan pada wadah terbuka. Pada variabel peralatan yang ditemukan adalah praktik pencucian yang jarang dilakukan dan tidak adanya penyimpanan khusus. Dan pada higiene personal penjamah makanan, masalah yang ditemukan adalah tidak mencuci tangan dengan sabun, tidak menggunakan APD, kebiasaan buruk, seperti merokok, menggaruk anggota badan, bersin, penggunaan perhiasan, dan tidak menutup luka.

.....Street food (SF) is popular and loved by people around the world. Every day, as many as 2.5 billion people worldwide and millions of people in developing countries consume street food. In developing countries, SF generally prepares their food in open spaces with poor hygiene practices, inadequate sanitation infrastructure, and a lack of clean water. Many countries reported food contamination by E. coli, including India, Indonesia, Ethiopia, Mexico, Philippines, China, and Sudan. These countries are associated with poor sanitary hygiene. This study aims to analyze the relationship of sanitary hygiene (food ingredients, cooked food storage, equipment, and personal hygiene of food handlers) with Escherichia coli contamination on street food in developing countries. The study design used in this research is a systematic review using the PRISMA method, analyzed by narrative synthesis on 10 works of literature, with details of 9 journals and 1 thesis published between 2012 and 2021. Based on the review result, all literature was conducted in Indonesia, using a cross-sectional study design, and only 1 literature whose instrument was tested for

reliability. Most of them use reference journals, books/modules/dictation, and regulations/official publications of relevant agencies. The variable that is widely studied is the personal hygiene of food handlers. The conclusion in this study, on food ingredients the problems found are the open storage and the use of unlicensed food ingredients. The problem with cooked food storage is that the food is stored in open containers. On the equipment variables, the researcher found that they rarely washed and the absence of specific storage. For the personal hygiene of food handlers, the problems are the lack of washing hands with soap, not using PPE, and bad habits, such as smoking, scratching limbs, sneezing, wearing jewelry, and not covering wounds