

Analisis Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kontaminasi E. coli pada Pangan Olahan Siap Saji di Warung Tegal di Kecamatan Beji, Cimanggis, Sukmajaya Kota Depok Tahun 2024 = Analysis of the Relationship Between Sanitation Hygiene and E. coli Contamination in Ready-to-Serve Processed Food at Warung Tegal in Beji, Cimanggis, Sukmajaya Districts, Depok City in 2024

Tania Varera, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920549943&lokasi=lokal>

Abstrak

Warung Tegal merupakan jenis warung yang seringkali makanannya terkontaminasi oleh bakteri E. coli. Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan waktu penyajian pangan yang lebih dari 4 jam dengan kontaminasi E. coli pada makanan di 51 Warung Tegal di Kecamatan Beji, Cimanggis, Sukmajaya Kota Depok tahun 2024. Penelitian ini menggunakan desain studi cross sectional, dilaksanakan pada bulan Juni 2024. Jumlah sampel sebanyak 51 makanan (usus ayam) di Warung Tegal, dan responden penelitian adalah seluruh penjamah makanan sebanyak 99 orang penjamah. Hasil pemeriksaan menunjukkan 36 (70.6%) sampel makanan terkontaminasi bakteri E. coli. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan antara waktu penyajian (p-value 0.006), penyimpanan bahan makanan (p-value 0.006), dan pengetahuan penjamah (p-value 0.031) dengan kontaminasi E. coli. Peran penjamah makanan sangat penting dalam meningkatkan kualitas makanan di Warung Tegal. Perlu adanya penyuluhan dan pelatihan praktik higiene sanitasi pengelolaan pangan untuk pemilik, pengelola, dan penjamah sebagai upaya pencegahan kontaminasi pada makanan di Warung Tegal.

.....Warung Tegal is a type of stall that is often contaminated with E. coli bacteria. This study aimed to determine the relationship between food serving time of more than 4 hours with E. coli contamination in food at 51 Warung Tegal in Beji, Cimanggis, Sukmajaya, Depok City in 2024. This study used a cross sectional study design, conducted in June 2024. The number of samples was 51 food (chicken intestine) in Warung Tegal, and the respondents were all food handlers as many as 99 handlers. The results showed 36 (70.6%) food samples were contaminated with E. coli bacteria. The results showed a relationship between serving time (p-value 0.006), food storage (p-value 0.006), and food handler knowledge (p-value 0.031) with E. coli contamination. The role of food handlers is very important in improving the quality of food in Tegal Warung. There is a need for counselling and training on food hygiene and sanitation practices for owners, managers, and food handlers as an effort to prevent contamination of food in Warung Tegal.