

HUBUNGAN KONDISI SANITASI DAN PRAKTEK PENJAMAH DENGAN  
KANDUNGAN *E.coli* DAN COLIFORM PADA NASI RAMES DI WARUNG-  
WARUNG MAKAN JL.PROFESOR SOEDARTO S.H. TEMBALANG SEMARANG

FITRIANA SRI HANDAYANI -- E2A303082  
(2005 - Skripsi)

Makanan adalah unsur lingkungan yang penting dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Bila makanan tersebut tidak dapat dikelola secara higienis dapat menjadi sumber penularan penyakit. Nasi rames menurut hasil penelitian Vitalaya termasuk golongan makanan yang beresiko terkontaminasi karena disajikan tidak panas. Dari data pra survey di seluruh warung makan yang menjual nasi rames, di Jl. Profesor Soedarto S.H. 34,7% kondisi sanitasi airnya kurang baik, 50% kondisi sanitasi alatnya kurang baik dan 50,6% penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan.

Tujuan penelitian adalah mengetahui hubungan kondisi sanitasi dan praktek penjamah dengan kandungan *E.coli* dan coliform pada nasi rames di warung-warung makan Jl.Profesor Soedarto S.H. Tembalang Semarang. Jenis penelitian ini adalah *Explanatory research* dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di Jl. Profesor Soedarto S.H. Tembalang Semarang dengan jumlah populasi 28 warung makan dan jumlah sampel 20 warung makan dengan menggunakan metode pengambilan sampel secara purposif. Analisa data menggunakan analisis univariat dengan distribusi frekuensi dan analisis bivariat dengan tabulasi silang dengan menggunakan uji statistik *chi square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara kondisi sanitasi alat makan dengan kandungan coliform ( $p=0,032$ ), sedangkan yang tidak mempunyai hubungan dengan kandungan coliform adalah kondisi sanitasi air ( $p=0,131$ ), sanitasi tempat penjualan ( $p=0,347$ ), tempat penyajian ( $p=0,539$ ), mencuci tangan dengan sabun ( $p=0,256$ ), dan praktek menggunakan alat ( $p=0,447$ ). Untuk meningkatkan kondisi sanitasi warung makan perlu dilakukan pengawasan dan inspeksi terhadap sanitasi alat makan di warung-warung makan Jl. Profesor Soedarto S.H. Tembalang Semarang.

**Kata Kunci:** kondisi sanitasi, praktek penjamah, kandungan *E.coli*, kandungan coliform, nasi rames

*ASSOCIATION BETWEEN SANITATION CONDITION, FOOD HANDLING PRACTICE WITH E.coli AND COLIFORM CONTENTS IN "RAMES RICE" SOLD AT FOOD STREET VENDOR ON PROFESOR SOEDARTO, S.H. STREET SIDES TEMBALANG SEMARANG*

*Food is an important environment element in increasing the degree of health. If the food is not handled hygienically, it can be the source of disease spreading. Based on the research of Vitalaya, rames rice is grouped into food having risk to be contaminated since it is served when it is not hot. From pre survey data at all food street vendor selling "rames rice" on Profesor Soedarto S.H. Street, it is obtained that 34,7% of the water sanitation condition is not good, 50% of sanitation equipment condition is not good, and 50,6% people who touch the food do not wash their hands with soap before touching the food. The aim of the research is to find out the association between sanitation condition and food handling practice with E.coli and coliform contents in " rames rice " at food street vendor on Prof. Soedarto S.H. Street Tembalang Semarang.*

*The research is a kind of an Explanatory research with cross sectional approach. The research was conducted on Prof. Soedarto S.H. Street Semarang with the amount of the population is 28 food street vendor and the amount of the sample is 20 food street vendor, which is examined by using purposive sample taking methode. Data was analyzed by using univariate analysis with frequency distribution and bivariate analysis with cross sectional tabulation by using chi square statistical test. The result of the research indicates that there is association between the condition of food stuffs sanitation and the content of coliform ( $p=0,032$ ), mean while some factors which do not association with the content of coliform are the condition of water sanitation ( $p=0,539$ ), sale place sanitation ( $p=0,347$ ), serving place ( $p=0,539$ ), washing hand using soap ( $p=0,256$ ), and the practice in using equipment ( $p=0,447$ ). In order to increase the condition of food street vendor sanitation, it is necesarry to perform controlling and inspection of hygiene and food sanitation on Prof. Soedarto S.H. Street Tembalang Semarang.*

*Keyword : sanitation condition, food handling practice, the content of E.coli, the content of coliform*