

HUBUNGAN KONDISI SANITASI DAN PRAKTEK PENJAMAH MAKANAN DENGAN KANDUNGAN *ESCHERICHIA COLI* PADA TEMPE PENYET DI WARUNG MAKAN TEMBALANG SEMARANG 2007

MARLINA -- E2A305061
(2007 - Skripsi)

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. bila makanan tersebut tidak dapat dikelola secara higienis dapat menjadi sumber penularan penyakit. Tempe penyset merupakan makanan jajanan yang digemari oleh sebagian besar golongan masyarakat dan mahasiswa, dilain pihak makanan jajanan ini masih mengandung resiko yang cukup potensial untuk terjadinya gangguan kesehatan penyakit bawaan makanan. diakibatkan dalam penyelenggaraan yang tidak sesuai dengan persyaratan kesehatan kesehatan. Dari pra survey jumlah warung makan terdiri dari 99 buah, untuk tempe penyset didapat sebanyak 28 warung makan, dari 30 responden mahasiswa 18 responden selalu membeli tempe penyset, dan 10 responden pernah mengalami diare setelah mengkonsumsi tempe penyset tersebut. Tujuan penelitian adalah mengetahui hubungan kondisi sanitasi dan praktek penjamah dengan kandungan *E.coli* pada tempe penyset di warung makan tembalang semarang.

Jenis penelitian ini adalah *Explanatory research* dengan pendekatan *cross sectional*. penelitian ini dilaksanakan di Tembalang Semarang dengan jumlah populasi 28 warung makan dan jumlah sampel seluruh total populasi 28 warung makan. Analisa data menggunakan analisis univariat dengan distribusi frekuensi dan analisis bivariat dengan tabulasi silang dengan menggunakan uji *chi square*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara kondisi sanitasi alat makan dengan kandungan *E.coli* pada tempe ($p=,0,006$, dan pada sambal ($p=0,024$), ada hubungan antara kondisi sanitasi tempat penyajian dengan kandungan *E.coli* pada tempe ($p=0,006$), dan pada sambal ($p=0,002$), ada hubungan antara praktek penjamah mencuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan dengan kandungan *E.coli* pada tempe penyset ($0,001$), dan pada sambal ($p=0,001$), sedangkan yang tidak mempunyai hubungan dengan *E.coli* adalah praktek menggunakan alat ketika mengambil makanan dengan kandungan *E.coli* pada tempe penyset ($p=0,456$), dan pada sambal ($p=0,276$).

Untuk meningkatkan sanitasi warung makan perlu dilakukan pengawasan dan inspeksi terhadap sanitasi alat makan, tempat penyajian dan praktek penjamah makanan di warung-warung makan Tembalang Semarang.

The Association and Sanitation Condition, Food Handling Practice With E.coli Content in Tempe Penyet at Tembalang Semarang

Food is the basic requirement for human being. it needs a good management so it can be useful for humanbody. Tempe penyet is a kind of food is potential as an unhealthful food, it can create a health distrub, because the tempe penyet is not served according to health condition. The pre survey from thirteen respondent, showed that ten respondent had concerned with diarrhea after they consumed tempe penyet. The purpose of writing this research were taken through Explanatory research with cross sectionanl approach. to get the data, a group of samples were taken from twenty eight food stalls at Tembalang in Semarang. The analisis of the data is conducted by univariat examination with frequency distribution and a bivariat examination with cross tabulation through chi square test. The result shows that there were relation between food instruments sanitary condition with E.coli content in tempe penyet ($p=0,006$), and in sambal ($p=0,024$). also, there are relation between a place to set food with E.coli content in tempe penyet ($p=0,006$), and in sambal ($p=0,002$). also , there are relation between a soap hand wash practice before touching food with E.coli content in tempe penyet ($p=0,001$), and in sambal ($p=0,001$). On the other hand, the other result shows that the practice of using tols while taking food have no relation with the E.coli content in tempe penyet ($p=0,456$), and in sambal ($p=0,276$).

In order to increase the condition of food stalls sanitation, it is necessary to perform conrolling and insepection of hygiene and food sanitation on Profesor Soedarto SH. Street Tembalang Semarang.

Keyword : sanitation condition, food handling, practice, the content of E.coli, tempe penyet