

BEBERAPA FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN JUMLAH KUMAN PADA PIRING DI WARUNG PEMANCINGAN JANTI KABUPATEN KLATEN PROPINSI JAWA TENGAH 2008

VERDINA EKA SEPTYANI -- E2A306072
(2008 - Skripsi)

Makanan selain dapat memenuhi kebutuhan hidup, tetapi dapat pula menjadi sumber penularan penyakit apabila tidak dikelola secara higienis. Salah satu tahap dalam hygiene dan sanitasi adalah penyajian makanan yaitu penggunaan piring. Kontaminasi pada piring dapat disebabkan oleh mikroorganisme/kuman, pencucian yang tidak baik, hygiene penjamah yang tidak baik serta air bersih yang digunakan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Beberapa Faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Kuman pada Piring di warung Pemancingan Janti Kabupaten Klaten Propinsi Jawa Tengah. Jenis penelitian adalah explanatory research dengan metode pendekatan cross sectional. Populasi penelitian adalah seluruh piring yang berupa piring pada 25 warung Pemancingan Janti dengan sampel sebanyak 75 piring (3 piring tiap warung). Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi yang menggunakan kuesioner dan checklist yaitu tentang hygiene penjamah, sanitasi piring, penyediaan air bersih dan kondisi tempat penirisan. Analisa data menggunakan uji Chi Square (Fisher's Exact Test) dengan signifikansi ($<0,05$). Hasil penelitian menunjukkan 19 responden (76,0%) memiliki praktik hygiene penjamah makanan yang baik dengan jumlah kuman pada piring memenuhi syarat sebesar 73,7%, 16 warung (64,0%) memiliki sanitasi piring baik dengan jumlah kuman pada piring memenuhi syarat sebesar 75,0%, 18 warung (72,0%) menggunakan air bersih dari sumber mata air dengan jumlah kuman pada piring yang memenuhi syarat sebesar 38,9%, 18 warung (72,0%) memiliki kondisi tempat penirisan yang baik dengan jumlah kuman pada piring memenuhi syarat sebesar 72,2%. Uji statistik menunjukkan ada hubungan antara hygiene penjamah ($p=0,003$ dan $PR=3,8$), sanitasi alat makan ($p=0,016$, $PR=3$), kualitas bakteriologis air bersih ($p=0,008$, $PR=2,6$) dan kondisi tempat penirisan ($p=0,014$, $PR=3$) dengan jumlah kuman pada piring. Saran bagi warung pemancingan yang sudah memiliki hygiene penjamah makanan, sanitasi piring, kualitas bakteriologis air bersih dan kondisi tempat penirisan yang sudah memenuhi kriteria baik dan memenuhi syarat sebaiknya tetap dipertahankan serta lebih ditingkatkan.

Kata Kunci: Sanitasi Piring, Jumlah Kuman, Warung Pemancingan Janti

FACTORS THAT THE ASSOCIATED WITH BETWEEN AMOUNT OF MICROBA INFECTING IN DISHERS AT SEVERAL FISHERY FOOD VENDORS IN JANTI REGION, KLATEN DISTRICT, CENTRAL JAVA PROVINCE 2008

Food may become the source of infection diseases through unhygienic usage of dishers besides as the primary substance in the basic necessary of human life. The usage of dishers can be contaminated by microba infecting, unclean washing, dirty water and unhygienic behavior of consumer. This research aims at understanding that factors that the associated with between amount of microba infecting in dishers at several fishery food vendors in Janti region Klaten district, and Central Java province. This research type is an explanatory research combined with cross sectional approach method. The research populations include all kind of dishers in the form of plates at 25 of fishing eateries in Janti region with totally 75 plates sample (3 plates sample every eatery). Data collecting methods are observation and interview utilizing checklist and questionnaire which contains list of dishers sanitation, hygienic behavior of customer, availability of cleaning water, and hygiene of shelf plate. Chi Square test (Fisher's Exact Test) is used as data analysis with significance factor (<0.05). Based on the analyzed data, the research findings show that, first, 19 eateries (76%) are demonstrated hygienic behavior customer in practice. The amount of microba infecting in dishers is standard quality level or equal to 73.7%. Second, 16 eateries (64.0%) have proven as good rank in dishers sanitation with amount of microba infecting in dishers up to standard quality level or equal to 75.0%. Third, 18 eateries (72.0%) have used cleaning water from wellspring with amount of microba infecting in dishers up to standard quality level or equal to 72.2%. Based on the statistical test, it can be shown that there is a correlation between hygienic behavior of consumer ($p = 0,003$, PR = 3.8), eat tools sanitation ($p = 0,016$, PR = 3), clean water bacteriological quality ($p = 0,008$, PR = 2.6) and hygienic shelf plate ($p = 0,014$, PR = 3) with the amount of microba infecting in dishers.

Keyword : Dishers sanitation, amount of microba infecting, several fishery food vendors