

HUBUNGAN HIGIENE PEDAGANG DAN SANITASI DENGAN KEBERADAAN *Escherichia coli* DALAM SAMBAL BAKSO/MIE AYAM DI SEKITAR KAMPUS UNDIP TEMBALANG SEMARANG

ISTU DIANING ANGGRAENI -- E2A008067
(2013 - Skripsi)

Bakso adalah jenis makanan jajanan yang sangat populer dengan sambal sebagai pelengkap. Sambal bakso/mie ayam biasanya dibuat secara tradisional oleh penjual dengan berbagai risiko pencemaran oleh mikroorganisme. Salah satu jenis bakteri yang dapat mengkontaminasi sambal adalah *Escherichia coli*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara hygiene pedagang dan sanitasi dengan keberadaan *E. coli* pada sambal bakso/mie ayam yang dijual di sekitar kampus UNDIP Tembalang. Penelitian ini merupakan *explanatory research* dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 36 pedagang bakso/mie ayam yang berjualan di sekitar kampus UNDIP Tembalang Semarang. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara serta pemeriksaan laboratorium. Analisis data dilakukan dengan uji chi square diikuti korelasi phi untuk melihat keeratan hubungan. Hasil penelitian didapatkan bahwa terdapat hubungan antara sanitasi bahan dengan keberadaan *E. coli* pada sambal bakso/mie ayam ($p=0,029$ dan korelasi $\phi=0,365$), terdapat hubungan antara sanitasi tempat dengan keberadaan *E. coli* pada sambal bakso/mie ayam ($p=0,018$ dan korelasi $\phi=0,400$), tidak terdapat hubungan antara hygiene pedagang dengan keberadaan *E. coli* pada sambal bakso/mie ayam ($p= 0,190$), dan tidak terdapat hubungan antara sanitasi alat dengan keberadaan *E. coli* pada sambal bakso/mie ayam ($p= 1,000$). Sanitasi bahan dan sanitasi tempat memiliki hubungan yang cukup kuat dengan keberadaan *E. coli* pada sambal bakso/mie ayam yang dijual di sekitar kampus UNDIP Tembalang. Diharapkan pedagang meningkatkan kesadaran untuk menerapkan praktik hygiene dan sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan yang akan dijual. Perlu diselenggarakan pelatihan, pembinaan dan pengawasan tentang hygiene sanitasi makanan yang dijual di sekitar wilayah Semarang sehingga makanan yang dipasarkan memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci: hygiene pedagang, sanitasi, *Escherichia coli*, sambal, bakso, mie ayam