

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK PENJAMAH MAKANAN MENGENAI HIGIENE SANITASI MAKANAN DENGAN KEBERADAAN ESCHERICHIA COLI PADA NASI RAMES (STUDI PADA KANTIN DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS DIPONEGORO TEMBALANG)

HANIF AMALIA HIDAYAT -- E2A606050

(2010 - Skripsi)

Kegiatan higiene sanitasi makanan adalah salah satu upaya untuk menjamin kualitas makanan dari pencemaran selama proses pengolahannya. Penjamah makanan merupakan salah satu faktor yang berpotensi dalam pencemaran tersebut. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan praktik penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan dengan keberadaan E.coli pada nasi rames pada kantin di lingkungan UNDIP Tembalang. Metode dalam penelitian ini adalah Explanatory Research dengan pendekatan cross sectional. Sampel penelitian diambil seluruhnya dari jumlah populasi sebanyak 19 responden dan sampel makanan (nasi rames) sebanyak 19 sampel. Hasil pemeriksaan bakteri E.coli dengan menggunakan metode tabung ganda pada 19 sampel nasi rames menunjukkan 8 sampel (42,1%) terdapat E.coli dan 11 sampel (57,9%) tidak. Pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan sebagian besar baik (63,0%) dan praktik penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan sebagian besar kurang (69,6%). Hasil wawancara dan observasi diuji dengan Rank Spearman menunjukkan tidak ada hubungan antara pengetahuan dan praktik penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan ($p=0,933$). Hubungan antara praktik penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan dengan keberadaan E.coli pada nasi rames diuji dengan Fisher Exact Test menunjukkan ada hubungan antara praktik penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan dengan keberadaan E.coli pada nasi rames ($p=0,005$).

Kata Kunci: pengetahuan, praktik, Escherichia coli, higiene sanitasi makanan, nasi rames, kantin