

FAKTOR - FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KEBERADAAN BAKTERI Escherichia coli PADA SAMBAL MAKANAN YANG DIJUAL OLEH WARUNG MAKAN DI DAERAH SEKITAR UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO SEMARANG TAHUN 2014

MEYLA ANGELINE MOHEDE

Program Studi Kesehatan Masyarakat - S1, Fakultas Kesehatan, Universitas Dian Nuswantoro Semarang

URL : <http://dinus.ac.id/>

Email : 411201001107@mhs.dinus.ac.id

ABSTRAK

Makanan adalah sumber energi satu-satunya bagi manusia. Dalam pengelolaan makanan harus memperhatikan kebersihan, sehingga makanan tidak terkontaminasi oleh bakteri. Salah satu bakteri yang dapat mengkontaminasi sambal adalah Escherichia coli yang merupakan salah satu penyebab penyakit saluran pencernaan. Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan diketahui bahwa 4 sampel (66,7%) dari 6 sampel yang diperiksa positif atau mengandung bakteri Escherichia coli dan 2 sampel (33,3%) lainnya negatif atau tidak mengandung bakteri Escherichia coli. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan keberadaan Escherichia coli pada sambal makanan yang dijual di daerah sekitar kampus Universitas Dian Nuswantoro.

Jenis penelitian ini adalah explanatory research dengan pendekatan cross sectional. Penelitian dilakukan melalui wawancara, observasi serta pemeriksaan laboratorium. Data dianalisa menggunakan uji statistik chi-square dan fisher exact diikuti uji korelasi kontingensi untuk melihat keeratan hubungan. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 36 pedagang warung makan yang berjualan di daerah sekitar Universitas Dian Nuswantoro Semarang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara higiene penjual dengan keberadaan bakteri E.coli pada sambal makanan ($p= 0,013$ dan korelasi $\phi= 0,381$). Tidak terdapat hubungan antara sanitasi pengolahan dengan keberadaan bakteri E.coli pada sambal makanan ($p= 0,217$), tidak terdapat hubungan antara sumber air cucian dengan keberadaan bakteri E.coli pada sambal makanan ($p= 0,273$), tidak terdapat hubungan antara metode penyimpanan dengan keberadaan bakteri E.coli pada sambal makanan ($p= 0,712$). Diharapkan para pedagang meningkatkan mutu makanan yang akan dijual dengan menerapkan praktik higiene dan sanitasi yang baik dalam mengolah makanan. Perlu diselenggarakan pelatihan, pembinaan dan pengawasan terkait higiene sanitasi makanan yang dijual di sekitar wilayah Semarang sehingga makanan yang dipasarkan memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci : makanan, sambal, Escherichia coli

FACTORS RELATED TO *Escherichia coli* BACTERIA IN CHILI SAUCE IN FOOD STALLS AROUND DIAN NUSWANTORO UNIVERSITY 2014.

MEYLA ANGELINE MOHEDE

*Program Studi Kesehatan Masyarakat - S1, Fakultas
Kesehatan, Universitas Dian Nuswantoro Semarang*

URL : <http://dinus.ac.id/>

Email : 411201001107@mhs.dinus.ac.id

ABSTRACT

Food is the only source of energy for human beings. Food has to process in hygienic condition for ensuring it from bacterial contamination. One of bacteria that can contaminate chili sauce is *Escherichia coli*. Previous study found, known that 4 (66.7%) of 6 chili sauce samples that were examined contain *E.coli* bacteria. This research aims to know factors related to *E.coli* bacteria contamination in chili sauce in food stalls around Dian Nuswantoro University 2014.

This was explanatory research with cross sectional approach. Interviews, observations and laboratory test were conducted for collecting data. Chi-square and Fisher's exact test were used for data analysis, and contingency coefficient for measuring correlation coefficient. Respondents were 36 food seller in food stalls around Dian Nuswantoro University.

Results showed correlation between personal hygiene of seller with *E.coli* in chili sauce ($p= 0.013$ and phi-correlation = 0.381). There was no correlation between sanitary food processing with *E.coli* in chili sauce ($p= 0.217$), there was no correlation between water source for washing with *E.coli* in chili sauce ($p=0.273$), there was no correlation between storage method *E.coli* in chili sauce ($p= 0.712$).

Food sellers have to improve quality of food by applying good personal hygiene and good sanitation in food processing. Food sellers have to be trained, coached and supervised for ensuring food quality.

Keyword : food, chili sauce, *Escherichia coli*