

Sanitasi dan Higiene Pengelolaan Makanan terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan (*Escherichia Coli*) pada Restoran di Bandara "x" Tahun 2014

Pratiwi, Hanna

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=118359&lokasi=lokal>

Abstrak

Bandara memiliki peran yang sangat penting untuk mencegah transmisi berbagai penyakit yang mungkin terjadi. Salah satu fasilitas penunjang di Bandara berupa restoran. Higiene perorangan dan sanitasi pengelolaan makanan restoran di Bandara perlu mendapatkan pengawasan untuk mencegah kejadian foodborne disease. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kondisi higiene perorangan dan sanitasi pengelolaan makanan terhadap kualitas bakteriologis makanan (*Escherichia coli*) restoran di Bandara Soekarno-Hatta tahun 2014. Penelitian menggunakan desain studi cross sectional dengan total sampel sebanyak 90 restoran di Bandara Soekarno-Hatta. Hasil penelitian menunjukan bahwa sebagian besar makanan restoran tidak terkontaminasi *E. coli* (95,6 %). Dari sembilan variabel dalam sanitasi fisik, terdapat tujuh variabel yang memenuhi syarat, yaitu lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, gudang bahan makanan, dapur, dan ruang makan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, serta penyajian makanan. Variabel sanitasi alat sebagian besar memenuhi syarat, sesuai dengan kualitas bakteriologis alat yang tidak terkontaminasi *E. coli* pada sebagian besar sampel usap alat. Sedangkan, variabel higiene tenaga kerja sebagian besar tidak memenuhi syarat, namun tidak ditemukan *E. coli* pada sebagian besar sampel usap tangan penjamah. Berdasarkan analisis bivariat tidak ditemukan hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen.
Kata kunci : Sanitasi, higiene, *Escherichia coli*, makanan