

Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan Tinggi Protein Tinggi Air Siap Saji pada Kampus X , Depok Tahun 2016

Fauzea, Amanda

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=126553&lokasi=lokal>

Abstrak

Pencemaran makanan akibat bakteri merupakan salah satu isu keamanan pangan yang penting untuk dikaji. Oleh sebab itu, peneliti ingin meneliti mengenai pencemaran bakteri Escherichia coli pada makanan yang paling berisiko untuk terjadinya pencemaran yaitu makanan dengan kategori tinggi protein dan tinggi air siap saji serta menghubungkannya dengan higiene sanitasi sebagai salah satu faktor risiko penyebab terjadinya pencemaran makanan. Penelitian dilakukan di kampus mengingat masih minimnya perhatian terhadap pencemaran makanan dan banyak temuan kasus keracunan makanan yang terjadi pada spesifik wilayah kampus. Setelah dilakukan pengujian, di dapatkan hasil bahwa terdapat hubungan antara higiene perseorangan [OR 5,357 95% CI 1,589-18,062], higiene pengolahan makanan [OR 3,611 95% CI 1,109-11,763] dengan pencemaran makanan akibat bakteri Escherichia coli. Dari hasil uji regresi logistik juga ditemukan bahwa faktor yang paling dominan terhadap kejadian pencemaran makanan akibat E.coli yang terjadi pada kampus X dengan adalah higiene perseorangan [OR 5,357 95% CI 1,589-18,062] dengan nilai p sebesar 0,007. Pada uji interaksi, tidak ditemukannya interaksi antar variabel independen. Kata kunci : Escherichia coli, makanan, kampus, higiene, sanitasi

Food contamination causes by bacteria is one of the issue in food safety matter. Thereby, researcher want to research on Escherichia coli bacteria contamination in food that has a high risk of contamination which are possess high level of protein and water content. Researcher want to associated it with hygiene sanitation as a one of the factors of the food contamination occurrence. This research was conducted inside university (campus) since this area has less concerns yet there are numerous of food intoxication cases specified in university areas. The result from this research found that there were association between personal hygiene [OR 5,357 95% CI 1,589-18,062], food preparation hygiene [OR 3,611 95% CI 1,109-11,763] with food contamination cause by Escherichia coli. The outcome from regression logistic test found that the dominant factor influenced food contamination cause by Escherichia coli is personal hygiene with p-value 0,007. Based on Moderated Regression Analysis (MRA), there are no interaction between every independent variable. Keywords: Escherichia coli, foods, campus, hygiene, sanitation