

Gambaran Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan Siap dengan Higiene Sanitasi di Pasar Tradisional Kecamatan Bandung Wetan Tahun 2017

Sanjaya, Desny Puti

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=127873&lokasi=lokal>

Abstrak

Penyakit bawaan makanan merupakan masalah kesehatan yang umum terjadi di masyarakat CDC, 2016. Salah satu patogen penyebab penyakit bawaan makanan adalah bakteri Escherichia coli E. coli. Berbagai penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara higiene sanitasi dengan kontaminasi E. coli pada makanan. Sebagai tempat penyedia dan pengolahan makanan, pasar merupakan tempat yang berisiko terjadinya penyakit bawaan makanan.<div> </div>Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi gambaran kontaminasi E. coli pada makanan siap saji dengan higiene sanitasi di pasar tradisional Cihapit dan Balubur Kecamatan Bandung Wetan. Penelitian deskriptif ini menggunakan data sekunder dari BBTKLPP Jakarta. Dari 36 sampel makanan yang diuji menggunakan metode Most Probable Number MPN, terdapat 1 2,8 sampel yang positif mengandung bakteri E. coli.<div> </div>Berdasarkan Permenkes Nomor 1096 tahun 2011, hanya cara pengolahan makanan 11 yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi makanan. Kualitas higiene sanitasi makanan di pasar tradisional Cihapit dan Balubur perlu ditingkatkan untuk mengurangi potensi terjadinya kontaminasi E. coli maupun bakteri lainnya. Sehingga risiko kesehatan yang timbul dapat diminimalisir.<div> </div><hr />Foodborne disease is a common health problem in the society. One of the pathogenic causes of foodborne disease is Escherichia coli E. coli . Several studies have shown that there is association between hygiene sanitation with the E. coli contamination in food. Market, as a place to processing and providing food, tend to has a high risk of foodborne disease.<div> </div>This study aims to identify the E. coli contamination in fast food with hygiene sanitation in Cihapit and Balubur traditional market, Bandung Wetan, West Java. This descriptive study is using secondary data from BBTKLPP Jakarta. There were 36 food samples tested using the Most Probable Number MPN method.<div> </div>The result from this study found that there was 1 2.8 of those samples positive containing E. coli bacteria. Based on the Ministry of Health Law No. 1096 2011, only the food processing 11 which meets food hygiene sanitation requirements. The quality of food hygiene in Cihapit and Balubur traditional market needs to be improved to reduce the potential of E. coli contamination and other bacterium, as we. Therefore, the risk of foodborne disease can be minimized.