

Infeksi bakteri patoge (escherchiana coli O157, salmonella sp. Shingella, vibrio cholera) pada penjamah makanan di kantin sebuah kampus di Depok tahun 2017

Purwanisari, Euis

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=128084&lokasi=lokal>

Abstrak

Keamanan pangan saat ini telah menjadi isu penting dalam kesehatan masyarakat. Sekitar 10-20% kejadian luar biasa pada penyakit akibat makanan disebabkan oleh terkontaminasinya makanan dan minuman oleh mikroorganisme patogen melalui penjamah makanan. Sampai saat ini belum ada penelitian mengenai bakteri patogen pada penjamah makanan di kantin ini.
Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kejadian infeksi bakteri patogen pada penjamah makanan di kantin sebuah kampus di Depok. Disain penelitian yang digunakan adalah cross sectional. Penelitian dilakukan bulan Mei-Juni 2017 di kantin sebuah kampus di Depok. Populasi penelitian ini seluruh penjamah makanan yang berada di kantin sebuah kampus di Depok. Jumlah sampel 60 orang penjamah makanan. Data yang dikumpulkan merupakan data primer yaitu hasil wawancara dan observasi data karakteristik dan perilaku penjamah, serta data infeksi bakteri patogen melalui pemeriksaan feses di laboratorium.
Hasil penelitian diketahui bahwa 60% penjamah makanan termasuk dalam kelompok umur tidak berisiko (30-50 tahun), proporsi penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki sedikit lebih banyak dari perempuan (53,3%), mayoritas berpendidikan rendah (58,3 %), setengahnya pernah mengikuti pelatihan kesehatan (50%), dan seluruhnya belum pernah melakukan imunisasi tifoid. Hasil pemeriksaan feses diketahui bahwa ada 3 penjamah makanan yang teridentifikasi mengandung bakteri E.coli O157 dalam fesesnya. Selain itu perilaku dan personal hygiene sebagian besar penjamah termasuk dalam kategori kurang baik, faktor lingkungan seperti fasilitas sanitasi kantin sebagian besar sudah memenuhi syarat, dan 83,3 % penjamah tidak ada riwayat kontak dengan binatang. Secara statistik tidak ada hubungan yang bermakna antara karakteristik, perilaku, personal hygiene, fasilitas sanitasi dan riwayat kontak dengan binatang terhadap infeksi bakteri patogen.
Dengan melihat hasil penelitian ini, disarankan agar pihak kampus terus melakukan edukasi terhadap penjamah makanan terkait perilaku dalam pengelolaan makanan dan pengawasan secara rutin terhadap kualitas kesehatan penjamah, kualitas makanan dan kondisi sanitasi agar kantin dan penjamah tidak menjadi sarana penyebaran penyakit. Kata kunci : bakteri patogen, E.coli 157, penjamah makanan, kantin

Food safety has become an important issue in public health. Approximately 10-20% of the outbreak of foodborne illness is caused by food and water contamination by pathogenic microorganisms through food handlers. Until now there has been no research on pathogenic bacteria at food handlers in this canteen.
The aim of this study is to know the incidence of pathogenic bacterial infections among food handlers in the cafeteria of a campus in Depok. The research design used was cross sectional. The study was conducted in May-June 2017 in the canteen of a campus in Depok. The population of this study is all food handlers located in the cafeteria of a campus in Depok. The sample size is 60 food handlers. The data collected are primary data that is the result of interview and observation of characteristic and behavioral data of the food handler, and data of bacterial pathogen infection by stool examination in the laboratory.
The results of the study revealed that 60% of food handlers were included in the non-risk age group (30-50 years), the proportion of male sex food handlers was slightly higher than women (53.3%),

the majority of them were low educated (58.3% , Half have attended health training (50%), and all have never done tifoid immunization. The results of faecal examination revealed that there are 3 food handlers identified contain bacteria E. coli O157 in their faeces. In addition, the behavior and personal hygiene of most of the handlers are in poor category, environmental factors such as canteen sanitation facilities are largely eligible, and 83.3% of the handlers have no history of contact with animals. There was no statistically significant relationship between characteristics, behavior, personal hygiene, sanitation facilities and contact history with animals against pathogenic bacterial infections.
By looking at the results of this study, it is suggested that the campus continue to educate food handlers related to behavior in food management and regular supervision on the quality of health of the handlers, food quality and sanitary conditions for canteen and food handlers not be a means of spreading the disease. Key words: Pathogenic bacteria, E.coli 157, food handlers, canteen