

Hubungan Higiene Sanitasi Makanan dan Tingkat Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan di Lokawisata Baturaden Tahun 2018

Giodhani, Anindya

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=131538&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan merupakan salah satu aspek penting bagi kehidupan manusia. Namun, penyakit juga dapat timbul akibat kandungan yang ada dalam makanan. Tempat pariwisata merupakan salah satu tempat-tempat umum (TTU) yang berisiko sebagai tempat terjadinya penularan penyakit melalui media salah satunya adalah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara higiene sanitasi makanan dan tingkat kontaminasi Escherichia coli pada makanan di Lokawisata Baturaden. Penelitian menggunakan desain studi cross sectional. Data yang digunakan merupakan data primer yang terdiri dari hasil uji laboratorium sebesar 42 sampel makanan dan hasil wawancara dengan 42 penjamah menggunakan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan 95,2% tidak memenuhi syarat karena terkontaminasi oleh Escherichia coli. Analisis bivariat dengan t-test menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan antara kontaminasi oleh Escherichia coli dan pengetahuan penjamah terkait higiene sanitasi makanan ($p\text{-value} = 0,018$), sanitasi alat makan ($p\text{-value} = 0,015$), dan perilaku higiene penjamah ($p\text{-value} = 0,032$). Oleh karena itu, pedagang di Lokawisata Baturaden perlu diberikan penyuluhan terkait pengetahuan terkait higiene sanitasi makanan, disediakan wastafel beserta sabun, tempat sampah yang sesuai persyaratan, penyediaan fasilitas yang menunjang proses disinfeksi pada alat makan, menekankan proses pencucian alat makan dengan benar, menyediakan tempat penyimpanan alat makan yang terbebas dari kontaminan, menekankan para pedagang untuk membiasakan perilaku higiene yang sesuai persyaratan, serta melakukan pemantauan terus menerus agar kualitas makanan yang dijual tetap dalam kondisi yang baik. Kata kunci: Escherichia coli, higiene, sanitasi, kontaminasi makanan, pariwisata