

# Gambaran Higiene dan Sanitasi Terhadap Keberadaan bakteriologis *E.coli* di Warung Makan X Kukusan Depok Tahun 2026

Zefanya, Clarissa

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=139129&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam kesehatan masyarakat karena makanan yang terkontaminasi dapat menjadi sumber penyakit bawaan pangan (foodborne disease). Warung makan sebagai salah satu Tempat Pengolahan Pangan (TPP) kategori A1 memiliki risiko terjadinya kontaminasi mikrobiologis akibat praktik higiene dan sanitasi yang belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan kondisi higiene dan sanitasi serta keberadaan bakteriologis *Escherichia coli* pada Warung Makan X di wilayah Kukusan, Kota Depok Tahun 2026. Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan observasional. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL), wawancara terhadap penjamah makanan, serta pemeriksaan laboratorium terhadap sampel makanan, tangan penjamah makanan, peralatan makan, dan peralatan masak menggunakan metode Colony Forming Unit (CFU) sesuai standar SNI ISO 16649. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa aspek higiene sanitasi yang belum memenuhi persyaratan, terutama pada pengolahan makanan, sanitasi fasilitas, perilaku penjamah makanan, serta pengendalian risiko kontaminasi silang. Pemeriksaan bakteriologis menunjukkan adanya kontaminasi *Escherichia coli* pada beberapa media pangan yang mengindikasikan rendahnya penerapan higiene sanitasi pangan. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan pangan pada konsumen. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan, penerapan higiene personal, sanitasi fasilitas, serta edukasi keamanan pangan bagi penjamah makanan untuk meminimalkan risiko kontaminasi pangan di warung makan. Kata Kunci: higiene sanitasi makanan, keamanan pangan, *Escherichia coli*, warung makan, kontaminasi pangan, foodborne diseases

---

Food safety is an essential aspect of public health because contaminated food may become a source of foodborne diseases. Food stalls as Category A1 Food Processing Facilities (Tempat Pengolahan Pangan/TPP) are vulnerable to microbiological contamination due to inadequate hygiene and sanitation practices. This study aimed to describe the hygiene and sanitation conditions and the presence of bacteriological contamination by *Escherichia coli* at Food Stall X located in Kukusan, Depok City, in 2026. This study employed a descriptive observational design. Data were collected through environmental health inspection observations, interviews with food handlers, and laboratory examinations of food samples, food handlers' hands, eating utensils, and cooking equipment using the Colony Forming Unit (CFU) method based on the SNI ISO 16649 standard. The findings indicated that several aspects of food hygiene and sanitation had not met the required standards, particularly in food processing practices, sanitation facilities, food handler behavior, and cross-contamination control. Bacteriological examinations revealed the presence of *Escherichia coli* contamination in several food-related media, indicating inadequate implementation of food hygiene and sanitation practices. These conditions may increase the risk of foodborne diseases among consumers. Therefore, improvements in supervision, personal hygiene practices, sanitation facilities, and food safety education for food handlers are necessary to minimize the risk of food

contamination in food stalls. Keywords: food hygiene and sanitation, food safety, Escherichia coli, food stall, food contaminations, foodborne diseases</div>