

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Hubungan Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Dengan Keberadaan Escherichia coli Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Pondok Bahar Kecamatan Karang Tengah Kota Tangerang Tahun 2016

Sarvita Zulaeha

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74277&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan dan minuman jajanan memiliki peranan penting dalam pemenuhan gizi anak sekolah, selain itu memiliki tingkat kerawanan yang dapat menimbulkan kasus keracunan makanan apabila tidak diterapkan hygiene dan sanitasi yang baik. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan hygiene dan sanitasi dengan keberadaan escherichia coli pada makanan dan minuman jajanan di lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Pondok Bahar Kecamatan Karang Tengah Kota Tangerang Tahun 2016.

Jenis penelitian ini menggunakan analitik kuantitatif dengan menggunakan desain cross sectional. Sampel pada penelitian ini sebanyak 37 penjual makanan dan minuman jajanan dan sampel diperiksa di Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Tangerang Selatan. Teknik pengambilan sampel dengan metode sampling jenuh. Variabel yang diteliti diantaranya karakteristik penjamah, penanganan makanan jajanan dan fasilitas sanitasi. Data yang di gunakan adalah data primer yang diambil dengan cara wawancara, observasi dan uji laboratorium. Data sekunder di peroleh dari pihak kelurahan Pondok Bahar untuk mengetahui gambaran umum lokasi penelitian. Analisis yang digunakan adalah analisis univariat dan bivariat (chi square).

Hasil dari penelitian, dari 37 sampel makanan dan minuman sebanyak 25 sampel memenuhi syarat (negatif E.coli) dan sebanyak 12 sampel tidak memenuhi syarat (positif E.coli). Dari 37 penjamah diketahui karakteristik penjamah seperti jenis kelamin dominan laki-laki (62,2%), pendidikan dominan rendah atau < Tamat SMP (75,7%), lama jualan dominan berjualan lama atau > 5 tahun (51,4%), pengetahuan penjamah baik (56,8%), sikap penjamah baik (64,9%), personal hygiene baik (59,5%), pemilihan bahan makanan baik (51,4%), penyimpanan bahan makanan yang kurang baik (59,5%), pengolahan makanan kurang baik 26 (70,3%), penyimpanan makanan matang kurang baik (56,8%), pengangkutan makanan matang yang kurang baik (78,4%), penyajian makanan kurang baik (62,2%) dan fasilitas sanitasi kurang baik (78,4%).

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara penyimpanan makanan matang dengan keberadaan E.coli (p. value = 0,024), dan penyajian makanan (p. value = 0,013). Tidak ada hubungan yang

bermakna dengan keberadaan *E.coli* antara lain variabel jenis kelamin (p. value = 0,470), pendidikan (p.value = 0,687), lama jualan (p.value = 0,909), pengetahuan (p.value = 0,565), sikap (p.value = 1,000), personal hygiene (p. value = 0,488), pemilihan bahan makanan (p.value = 0,414), penyimpanan bahan makanan (p.value = 0,164), pengolahan makanan (p. value = 1,000), pengangkutan makanan matang (p. value = 0,232), dan fasilitas sanitasi (p.value = 0,232).

Dengan demikian peneliti dapat merekomendasikan beberapa saran, yaitu menginformasikan pentingnya memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman dari cemaran bakteri *Escherichia coli* dan peningkatan program usaha kesehatan sekolah (UKS), selalu berperilaku hidup bersih dan sehat untuk para pedagang dan anak sekolah, serta menyediakan penyimpanan makanan matang dan penyajian makanan yang memenuhi syarat pada penjual di lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Pondok Bahar.