

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Faktor-faktor yang berhubungan dengan kontaminasi Escherichia coli pada pedagang makanan dan minuman di wilayah Setu Babakan tahun 2016

Safiera Nazwal Nur

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74496&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat yang memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Timbulnya bahaya keracunan pada makanan dapat terjadi karena makanan telah terkontaminasi oleh bakteri patogen salah satunya adalah Escherichia coli (E. coli). Munculnya E. coli menunjukkan suatu tanda praktek higiene dan sanitasi yang kurang baik. Tujuan dari penelitian ini mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan kontaminasi Escherichia coli pada pedagang makanan dan minuman di wilayah Setu Babakan.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional. Penelitian ini dilakukan di Wilayah Setu Babakan Jakarta Selatan pada bulan Januari sampai dengan bulan Agustus. Pengumpulan data dilaksanakan pada 9 Mei sampai dengan 10 Juni 2016. Populasi pada penelitian ini adalah pedagang makanan dan minuman serta sampel makanan dan minuman yang dijual di wilayah Setu Babakan.

Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan sampling jenuh yaitu berjumlah 30 orang.

Hasil univariat menunjukkan bahwa responden tingkat pendidikan tinggi (66,7%); perilaku penjamah makanan baik (80,0%); pemilihan bahan makanan dan minuman baik (93,3%), penyimpanan bahan makanan dan minuman baik (83,3%); pengolahan makanan dan minuman baik (56,7%); penyimpanan makanan dan minuman masak kurang baik (53,3%); pengangkutan makanan dan minuman masak baik (86,7%); penyajian makanan dan minuman baik (50,0%); fasilitas pencucian dan peralatan kurang baik (60,0); tempat sampah kurang baik (83,3%). Variabel yang berhubungan dengan kontaminasi Escherichia coli yaitu perilaku penjamah (Pvalue 0,003); pemilihan bahan makanan dan minuman (Pvalue 0.011).

Pada penelitian ini diharapkan adanya penyuluhan dalam mengolah makanan dan minuman yang baik untuk meminimalisir kontaminasi pada makanan dan minuman serta meningkatkan fasilitas sanitasi yang sesuai dengan syarat fasilitas sanitasi