

## ABSTRAK

Nur Laila Agustina.

**Hubungan antara Higiene Penjamah dan Sanitasi Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* (Studi pada Warung Jus Buah di Sekitar Kampus UNNES Sekaran Gunungpati Semarang Tahun 2011).**

XV+ 92 halaman+ 16 tabel+ 10 gambar+ 24 lampiran

Penyakit yang disebabkan oleh bahan pangan meliputi beberapa faktor yaitu terdapat agen penyebab penyakit pada saat pengolahan makanan, kontaminasi silang, adanya makanan yang berperan sebagai media perantara, penyimpanan makanan pada suhu ruangan selama lebih dari 2 jam dan adanya subyek (manusia) yang rentan. Berdasarkan hasil studi pendahuluan didapatkan hasil bahwa dari 5 sampel jus buah yang di uji di laboratorium seluruhnya mengandung bakteri *Escherichia coli*. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah adakah hubungan antara higiene penjamah makanan dan sanitasi makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada warung jus buah di sekitar kampus UNNES Sekaran Gunungpati Semarang Tahun 2011.

Jenis penelitian ini adalah *Explanatory Research* dengan pendekatan *Cross Sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh warung jus buah di wilayah Sekaran yang berjumlah 26. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *simple random sampling* dan diperoleh 21 sampel. Instrumen dalam penelitian ini adalah kuesioner, lembar *check list* dan uji laboratorium *Escherichia coli*. Analisa data dengan menggunakan uji *chi square* dengan  $\alpha$  0,05, jika tidak memenuhi syarat maka menggunakan uji alternatif yaitu *Fisher's*.

Dari hasil penelitian didapatkan bahwa ada hubungan antara higiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* ( $p= 0,003$  dan  $CC= 0,644$ ). Ada hubungan antara sanitasi alat dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* ( $p= 0,042$  dan  $CC= 0,462$ ). Ada hubungan antara sanitasi tempat dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* ( $p=0,008$  dan  $CC 0,590$ ). Ada hubungan antara sanitasi air dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* ( $p$  value  $0,026$  dan  $CC 0,500$ ). Ada hubungan antara Sanitasi bahan dengan keberadaan bakteri *Esherichia coli* ( $p$  value  $0,015$  dan  $CC 0,542$ ).

Simpulan dalam penelitian ini adalah ada hubungan antara higiene penjamah makanan, sanitas alat, sanitasi tempat, sanitasi air dan sanitasi bahan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*. Saran bagi penjual dan puskesmas yaitu dapat meningkatkan higiene sanitasi makanan, mengadakan pengawasan dan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi makanan. Bagi peneliti lanjut hendaknya dapat mengembangkan variabel baru mengenai higiene dan sanitasi makanan.

**K**

**ata Kunci:** Higiene Penjamah dan Sanitasi Makanan, Keberadaan Bakteri *Escherichia coli*.