

## Kontaminasi parasit usus pada sayuran kubis pasar tradisional dan swalayan Jakarta dengan media perendaman larutan garam-cuka tahun 2012 = The contamination of parasites in cabbage from traditional and modern market Jakarta in 2012 by using of salt-acid solution

Suaydiy Okdiyanzah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20403109&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Banyak manfaat didapatkan dari mengkonsumsi sayuran. Namun sayuran dapat menjadi perantara penularan parasit usus (STH dan kista protozoa) dan meningkatkan angka kesakitan akibat infeksi ini. Berbagai penelitian membuktikan kontaminasi parasit usus diberbagai sayuran dengan jumlah beragam. Hal ini diperburuk dengan kebiasaan mengkonsumsi sayuran mentah (lalapan) di Indonesia. Maka dilakukanlah penelitian pada kubis karena sering dikonsumsi mentah.

Penelitian ini ingin mengetahui perbedaan jumlah kontaminasi parasit usus yang ditemukan pada kubis pasar tradisional dan pasar swalayan serta ingin mengetahui efektifitas perendaman antara larutan garam-cuka dengan air. Penelitian ini adalah cross sectional dengan menggunakan 20 sampel kubis pasar tradisional dan 20 sampel kubis pasar swalayan yang dibeli secara acak di lima wilayah Jakarta.

Hasil penelitian menunjukkan perbedaan bermakna ( $p=0,006$ ) jumlah parasit yang ditemukan pada kubis pasar tradisional (2570 parasit) dan kubis pasar swalayan (1610 parasit). Ditemukan pada seluruh sampel (tradisional dan swalayan) terkontaminasi STH, 9 dari 20 sampel kubis pasar tradisional dan 7 dari 20 sampel kubis pasar swalayan terkontaminasi kista protozoa. Didapatkan pula perbedaan bermakna ( $p<0,05$ ) jumlah parasit usus pada kubis yang direndam dengan larutan garam-cuka dibandingkan dengan air. Berdasarkan hasil penelitian ini jumlah parasit pada kubis pasar tradisional jauh lebih tinggi dan perendaman dengan larutan garam-cuka lebih baik dibandingkan dengan air.

<hr>

We can get a lot of benefit by consuming vegetables. But, vegetables also can be a medium to transmit parasites (STH and protozoa) and increase the morbidity because of infection. Some researches proved parasites contamination in any vegetables with vary of number. It is worsen by a habit to consume raw vegetables (lalap) in Indonesia. This research was done by using cabbage that often consume uncooked.

This research wants to know the difference parasites quantity in cabbage from traditional and modern market and also the effectiveness between salt-acid solution and water as immersion medium. This cross-sectional research use 20 samples of cabbages from traditional market and 20 samples of cabbages from modern market in Jakarta.

The result show a different parasites quantity ( $p$  value = 0,006) between cabbage from traditional market (2570 parasites) and modern market (1610 parasites). All of samples (traditional and modern market) are contaminated by STH, 9 of 20 cabbages from traditional market and 7 of 20 cabbages from modern market are contaminated by protozoa. And also there is a different parasites quantity ( $p$  value < 0,05) found in

cabbage using salt-acid solution then water only. As conclusion number of parasites found in cabbages from traditional market is higher than cabbages from modern market and using salt-acid as immersion medium is better than water only.