

## The correlation between eating utensils and place of Sales in the contamination of escherichia coli in food sold at campus food stalls

Dewi Susanna, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20426895&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Hubungan Pengelolaan Peralatan Makan dan Tempat Penjualan terhadap Kontaminasi Escherichia coli pada Penyajian Makanan Jajanan. Selama ini belum diketahui kondisi keamanan makanan jajanan, pengelolaan peralatan makan dan tempat penjualan makanan di lingkungan Kampus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengelolaan peralatan makan dan tempat penjualan terhadap kontaminasi Escherichia coli (E. coli) pada penyajian makanan jajanan.

Penelitian ini menggunakan disain potonglintang. Pengamatan dilakukan terhadap seluruh tempat penjual makanan di lingkungan Kampus UI Depok dengan responden sebanyak 173 penjamah makanan. Pemeriksaan Most Probable Number (MPN) E. coli dilakukan untuk mengetahui keamanan makanan. Lebih dari separuh 59,54% sampel makanan jajanan terkontaminasi E. coli. Tempat penyimpanan peralatan makan paling berhubungan dengan kontaminasi E. coli pada penyajian makanan jajanan. Faktor ini protektif terhadap kontaminasi E. coli pada penyajian makanan jajanan. Hal ini diduga disebabkan adanya faktor-faktor lain yang berkontribusi terhadap kontaminasi tersebut tetapi tidak diamati dalam penelitian ini seperti, kontaminasi E. coli pada air bersih, peralatan makan, tangan penjamah makanan dan lap yang digunakan untuk mengeringkan peralatan makan. Perlu ditingkatkan sosialisasi dan pengawasan oleh dinas kesehatan dan pengelola tempat penjual makanan jajanan kepada penjual makanan dan penjamah makanan. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan mengamati kontaminasi E. coli pada air bersih, peralatan makan, tangan penjamah makanan dan lap yang digunakan untuk mengeringkan peralatan makan.

<hr>

Up to now, in general, the safety of food that is sold at any canteens in the campuses, the eating utensils are handled and the food stalls are managed are still uncertain. This research was aimed to understand the correlation between the eating utensils handling and the contamination of Escherichia coli (E. coli) in the food sold by the food vendors in the campus.

The cross-sectional design research applied on the food stalls in the university campus in Depok with a total number of 173 consumers as respondents. The variables observed as independent variables were the sanitation of the eating utensils and the sanitation of the dining place. The examination method of the Most Probable Number (MPN) for E. coli was conducted to assess the food's hygiene. The data analyzed using the chi-square test and followed by the logistic regression.

The result showed that more than half of the food samples (59.54%) were contaminated by E. coli. The storage place of the eating utensils was most significantly correlated with the E. coli contamination of the served food with an OR=0.45 (0.21-0.87). Therefore, it is necessary to promote the awareness of this risk and reinforce supervision by the Health Authorities and by the management of the place of sales to provide

guidance to the food vendors and to the consumers as well. Further research is recommended to observe the E. coli contamination through clean water, eating utensils, the hands of the consumers and the napkins used to wipe dry the eating utensils.