

Kontaminasi bakteri escherichia coli pada jajanan buka puasa di Kukusan Beji Depok tahun 2016 = Contamination of escherichia coli in Ramadhan foodstreet culinary from Kukusan Beji Depok at 2016

Luluk Wijayanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20431191&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini membahas mengenai faktor risiko jajanan buka puasa terkontaminasi bakteri Escherichia coli melalui sarana penjamah, tempat pengolahan, cara pengolahan dan peralatan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat gambaran kontaminasi bakteri Escherichiacoli dalam makanan jajanan buka puasa di Kukusan, Depok. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2016. Disain studi penelitian ini menggunakan desain potong lintang dengan menggunakan kuesioner, observasi, dan mengambil sampel jajanan buka puasa. Jumlah sampel yang diambil 31 sampel jajanan buka puasa. Sebanyak 48.4% jajanan buka puasa terkontaminasi bakteri Escherichia coli. Terdapat hubungan yang signifikan terdapat 5 variabel yaitu jarak tempat sampah sementara dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli (OR : 4.6), hubungan tempat sampah yang baik dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli (OR : 0.52 dan p value = 0.006), hubungan pemilihan makanan dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli (OR: 3.9 p value 0.22), hubungan antara penyimpanan bahan makanan dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli (OR:2.3, pvalue : 0.054), dan hubungan antara sumber air dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli (OR : 6,12 p value = 0.054) sedangkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan, pelatihan penjamah, kebiasaan mencuci tangan, penggunaan sarung tangan, kebersihan peralatan dan kebersihan lap dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli pada makanan jajanan buka puasa di Kukusan Depok.

.....

This study discussed about the risk contamination of Escherichia coli in Ramadhan foodstreet culinary by handlers, vendors, food processed and food equipment. The aim of this research was seeing an overview of E. coli contamination in Ramadhan foodstreet culinary from Kukusan Depok. The study done in June 2016. The design of its was a cross-sectional and using questionnaire, observation, and taking samples. This study took 31 food samples. 48.4% of total samples has contaminated by E. coli. It was significant correlation of E coli contamination with five variables. There were distance of temporal bins (OR: 4.6 P value 0.333) bins existing (OR: 0:52 and p value = 0.006), raw material selecting (OR: 3.9 p value 0.22), food storage (OR: 2.3, pvalue: 0.054 and source of water (OR: 6,1 p value = 0.054). But, there was 6 variable that did not have significant correlation with E coli contamination. They were knowledge, training handlers, handwashing, using of gloves, food equipment's hygiene and towel.