

## Hubungan pemilihan dan pengolahan bahan makanan terhadap kontaminasi escherichia coli pada penyajian makanan jajanan

Tris Eryando, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20442784&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui keamanan makanan jajanan yang disajikan di lingkungan kampus Universitas Indonesia (UI) Depok. Investasi Escherichia coli (E. coli) dijadikan indikator kualitas sanitasi dan higiene pengelolaan makanan oleh penjamah makanan. Penelitian ini menggunakan desain potong lintang. Objek pengamatan dalam penelitian ini adalah penjamah makanan pada setiap tempat penjualan makanan di lingkungan kampus UI Depok. Wawancara dilakukan terhadap 173 penjamah makanan, pemeriksaan sampel makanan dan minuman juga dilakukan terhadap 173 sampel. Pemeriksaan laboratorium dilakukan pada laboratorium mikrobiologi Fakultas Kesehatan Masyarakat UI Depok, dengan menghitung most probable number (MPN) E. coli ditemukan lebih dari separuh 59,54% sampel makanan jajanan terkontaminasi E. coli. Faktor jenis perlakuan terhadap sayuran dan lama pemasakan biji-bijian / beras adalah faktor yang paling berhubungan terhadap kontaminasi E. coli pada penyajian makanan jajanan. Mencuci sayuran dengan air tidak mengalir atau tidak mencuci sayuran, 5 kali lebih berisiko terhadap kontaminasi E. coli pada penyajian makanan jajanan. Pemasakan biji-bijian/beras dengan waktu kurang dari 15 menit berisiko terhadap kontaminasi E. coli pada penyajian makanan jajanan. Disarankan untuk melakukan sosialisasi dan pengawasan secara rutin terhadap penjamah makanan dalam pengolahan makanan.

<hr>

The Relationships between Selection and Processing Food with Escherichia coli Contaminant on Food Stall Serving. Escherichia coli in food stalls surrounding the X Campuss in Depok, year 2012. The research conducted to examine food safety, which were served in surrounding the campus X in Depok. Escherichia coli (E. coli) existence was used to indicate the quality of hygiene and sanitation of the food that was served. Using the cross sectional method, the research examined the persons who served the food to be sold in the food stalls in the campus. There were 173 food servers chosen as the respondents from 10 different food stalls around the university. The existence of E. coli examined in the microbiology laboratory in the Faculty of Public Health. Using the most probable number (MPN) method found that 59.54% of the food served in the campus were contaminated E. coli. Factors affecting the existence of E. coli were the raw materials (vegetables) treated and the length of cooking of the materials (rice/beens). The improper treatment such as washing with no running water or even unwashed vegetables had 5 times risk of the E. coli contamination. Cooking less than 15 minutes was also more risky than cooking more than 15 minutes. As a result, this is very important to find a method to improve knowledge and to increase practical skills in food safety. Furthermore, in this research area may give contribution to avoid E. coli contamination which will prevent unnecessary illness among students in the campus.