

# Gambaran higiene penjamah makanan, sanitasi lingkungan kantin dan kontaminasi bakteri salmonella pada makanan yang disajikan di kantin-kantin Universitas Indonesia tahun 2017 = The overview of food handler hygiene canteen environmental sanitation and salmonella bacteria contamination on food served in canteens of Universitas Indonesia in year 2017

Rr. Wulan Kusuma Wardhani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20458175&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Makanan dapat terkontaminasi oleh hazard biologi, kimia, dan fisika. Bakteri Salmonella sebagai hazard biologi jika mengontaminasi makanan akan menyebabkan foodborne disease seperti demam tifoid. Indonesia menempati urutan ketiga insidens tertinggi kejadian demam tifoid di Asia 81,7 per 100.000/tahun. Kantin sebagai tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan makanan yang diujakan. Akan tetapi, masih ditemukan makanan yang positif mengandung Salmonella 0,18. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene penjamah makanan, sanitasi makanan, dan sanitasi lingkungan serta kontaminasi Salmonella pada makanan yang disajikan di kantin-kantin Universitas Indonesia. Penelitian deskriptif dengan desain studi cross sectional ini menggunakan data primer. Data primer berupa hasil pengujian sampel makanan di laboratorium dengan metode Total Plate Count dan observasi terhadap higiene penjamah makanan, sanitasi makanan, dan sanitasi lingkungan kantin dengan bantuan check list. Penelitian menemukan bahwa sebagian besar makanan yang disajikan di kantin positif terkontaminasi Salmonella 53,0. Untuk setiap pengelola kantin fakultas hendaknya memberikan pelatihan kepada penjamah makanan terkait praktik cuci tangan yang benar, menyediakan fasilitas tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air mengalir, penyediaan lemari penyimpanan makanan matang yang tertutup, tempat sampah dan toilet yang memenuhi syarat.

.....Food can be contaminated by biological, chemical, and physical hazards. Salmonella bacteria as a biological hazard if contaminating food will cause foodborne diseases such as typhoid fever. Indonesia is the third highest incidence of typhoid fever in Asia 81.7 per 100,000 year. The canteen as a food processing place must meet the sanitary requirements and guarantee the security of the food being sold. Although there is still found the food that positively contains Salmonella 0.18. The aim of the study is to know the description of hygiene of food handler, food sanitation, and environmental sanitation and Salmonella contamination on food served in canteens of Universitas Indonesia. The study was descriptive research with cross sectional study design using primary data. Primary data is the result of food sample test in laboratory with Total Plate Count method and observation on hygiene of food handler, food sanitation, and environmental sanitation of canteen with the help of checklist. The study found most of the food served in the canteen was positively contaminated with Salmonella 53.0. For every faculty cafeteria manager should provide training on food handlers related to proper hand washing practices, provide hand washing facilities with soap and running water, provide closet covered of food storage, bins and sanitary toilets.