

# Uji kontaminasi staphylococcus aureus pada makanan di tempat pengelolaan makanan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan di Jakarta tahun 2018 = Staphylococcus aureus contamination test in food at kitchen premises of working area of the port health medical service in Jakarta, 2018 / Muharnis Supriyani Putri

Muharnis Supriyani Putri, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20475969&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

<b>ABSTRAK</b><br>

Nama : Muharnis Supriyani Putri  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Judul : Uji Kontaminasi Staphylococcus aureus pada Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan di Jakarta Tahun 2018  
Penelitian ini bertujuan untuk gambaran kontaminasi Staphylococcus aureus pada makanan dan memperoleh gambaran informasi mendalam tentang perbedaan praktik higiene dan sanitasi cara pengolahan makanan yang dilakukan oleh penjamah makanan yang sampel makanannya negatif mengandung bakteri Staphylococcus aureus dan positif mengandung bakteri Staphylococcus aureus di tempat pengelolaan makanan Wilayah Kerja Sebuah Kantor Kesehatan Pelabuhan di Jakarta Utara. Penelitian ini dilakukan pada bulan April-Mei tahun 2018. Penelitian ini menggunakan rancangan metode kuantitatif dan kualitatif. Metode kuantitatif pada penelitian ini menggunakan desain studi cross sectional, dengan mengambil 72 sampel makanan yang diperiksa kelaboratorium, melakukan observasi dan wawancara langsung terhadap penjamah makanan di tempat pengelolaan makanan. Metode kualitatif menggunakan metode pengambilan data wawancara mendalam. Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa terdapat 11,40% dari 72 sampel makanan yang terkontaminasi oleh bakteri Staphylococcus aureus. Sebanyak 40 orang (55,60%), 16 orang (22,20%), 24 orang (33,30%) memiliki pengetahuan, sikap, perilaku yang baik tentang personal hygiene penjamah. Perbedaan praktik higiene dan sanitasi cara pengolahan makanan yang mencolok antara penjamah makanan yang sampel makanannya negatif mengandung bakteri Staphylococcus aureus dan positif mengandung bakteri Staphylococcus aureus adalah pada tahap penanganan makanan sisa, dimana penjamah makanan yang sampel makanannya positif mengandung bakteri Staphylococcus aureus tidak memiliki fasilitas lemari pendingin, sehingga penjamah tersebut hanya menyimpan makanan sisa di suhu ruangan pada saat sebelum dan sesudah dilakukannya pemanasan ulang makanan. Kata kunci: bakteri; higiene; kontaminasi makanan; sanitasi; Staphylococcus aureus

<hr />

<b>ABSTRACT</b><br>

Name Muharnis Supriyani Putri  
Study Programme Kesehatan Masyarakat  
Title Staphylococcus aureus contamination test in food at kitchen premises of working area of the port health medical service in Jakarta, 2018  
This study was aimed to evaluate food contamination with Staphylococcus aureus bacteria and to get more information about the differences of hygiene and sanitation of food handling practices between food handlers that had positive food sample contamination and food handlers that had negative food sample contamination with Staphylococcus aureus bacteria at kitchen premises of working area of the port health medical service. This research was conducted in April May 2018. This research used quantitative and qualitative design method. Quantitative method used cross sectional design study, 72 food samples were

tested for *Staphylococcus aureus* bacteria indicators in the laboratory, and the researcher also conducted interview and observation on foodhandlers. Qualitative method used in depth interview for collecting data. Laboratory test results showed that 11,40 from 72 food samples contaminated with *Staphylococcus aureus* bacteria. There were 40,55,60, 16,22,20, 24,33,30 food handlers had good scores for knowledge, attitudes, and practices about the personal hygiene. The most obvious difference of hygiene and sanitation of food handling practices between food handlers that had positive food sample contamination and food handlers that had negative food sample contamination with *Staphylococcus aureus* bacteria was at the stage of leftover food handling, where food handler that had positive food sample contamination with *Staphylococcus aureus* bacteria did not have a refrigerator to store the leftover food, so the food handler just kept the leftover food at room temperature, at the time before and after food reheating. Kata kunci bacteria food contamination hygiene sanitation *Staphylococcus aureus*