

Analisis faktor yang mempengaruhi kontaminasi escherichia coli pada makanan di rumah makan wilayah Pelabuhan Merak Banten tahun 2019 = Analysis factors influencing escherichia coli contamination on restaurant of the Port of Merak, Banten 2019

Vida Widiani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20493203&lokasi=lokal>

Abstrak

Masalah keamanan makanan saat ini sudah masalah global, sehingga yang mengambil perhatian utama dalam menetapkan kebijakan kesehatan publik. Dari hasil monitor Indonesia makanan dan obat peraturan Departemen (Badan POM RI) untuk acara wabah (KLB) keracunan makanan di Indonesia pada tahun 2016 menunjukkan bahwa telah terjadi 60 keracunan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan faktor yang berhubungan dengan kejadian kontaminasi E. coli di rumah makan wilayah Pelabuhan Merak, Banten pada tahun 2019 dilakukan dengan populasi 31 utama. Studi ini adalah cross sectional penelitian ini pada bulan April sampai Mei 2019. Studi ini menggunakan data sekunder dan primer primer dilakukan dengan menggunakan metode kuesioner, pengamatan dan pemeriksaan laboratorium. Hasil pemeriksaan Laboratorium pada sampel makanan yang dilakukan pada 31 rumah makan yang berada di wilayah Pelabuhan Merak Banten, diperoleh hasil rumah makan yang memenuhi syarat yakni sebanyak 45,2 % (negatif E. coli) dan yang tidak memenuhi syarat adalah sebanyak 54,8% (positif E. coli). Hasil uji statistik untuk karakteristik penjamah makanan diperoleh faktor yang berhubungan dengan kontaminasi E. coli pada makanan antara lain kondisi kuku dan kebersihan tangan penjamah (p value 0,022), kebiasaan mencuci tangan penjamah makanan (p value 0,041). Untuk fasilitas sanitasi, faktor yang berhubungan dengan kontaminasi E. coli antara lain air yang digunakan untuk mencuci peralatan (p value 0,041), air untuk mencuci bahan makanan (p value 0,041), saluran pembuangan limbah/air bekas cucian (p value 0,049). Serta faktor pengawasan hygiene sanitasi rumah makan (p value 0,021) yang mempengaruhi terhadap kontaminasi E coli pada makanan. Faktor yang paling berhubungan terhadap kontaminasi E. coli pada makanan di Pelabuhan Merak Banten adalah kondisi kuku dan kebersihan tangan penjamah makanan yang memiliki OR 16,404 artinya penjamah makanan yang memiliki kondisi kuku yang panjang dan kotor akan mempunyai odds (risiko) untuk mengkontaminasi makanan sebesar 16 kali lebih tinggi dibandingkan dengan penjamah yang memiliki kuku pendek dan bersih pada rumah makan di wilayah Pelabuhan Merak Banten. Upaya yang perlu dilakukan adalah dengan menjaga kebersihan kuku dan tangan serta menjadikan kebiasaan cuci tangan penjamah makanan menggunakan sabun dan air mengalir. Hal ini bisa dilakukan jika ada fasilitas sanitasi lingkungan yang memadai di sekitar wilayah rumah makan di Pelabuhan.

<hr>

Today's food security problem is already a global problem, so that take the main attention in setting public health policy. From the monitor results of Indonesia food and drug regulatory department (POM RI) to outbreak events (KLB) of food poisoning in Indonesia in 2016 showed that there had been 60 case of food poisoning. This study aimed to determine the factor associated with the incidence of contamination of E. coli in restaurant at the port of Merak Banten 2019 conducted with population 31 primary. This study is a cross sectional study was conducted in April to May 2019. This study uses secondary and primary data is done by using questionnaire, observation method and laboratory examination. The results of the

Laboratory examinations on the samples as much as 45.2% (negative e. coli) and who are not eligible are as many as 54.8% (positive e. coli). The results of statistical tests for characteristics personal hygiene food handler associated with e. coli contamination on food, among others, the condition of the nails and hand hygiene food handler (p value 0.022), hand-washing food handler (p value 0.041). For sanitation facilities, factors associated with e. coli contamination include water used for washing equipment (p value 0,041), water to wash food material (p value 0,041), waste disposal (p value 0,049) also supervision factors on restaurant(p value 0.021). The most variable associated is the condition of the nails and hand hygiene food handler (OR 16,404) which mean food handler has a long nail conditions and dirty will have odds (risk) to contaminate food amounting to 16 times higher compared to food handler which has a short and clean fingernails. That needs to be done is keep clean the nails and hands, make hand-washing habit food handler use soap and water flows. All the things can do if there is an adequate sanitation facilities around the area restaurants in the port of Merak, Banten.