

## Hubungan higiene sanitasi dengan kontaminasi bakteri escherichia coli pada makanan kantin sekolah di Jakarta Timur tahun 2019 = The association hygiene of sanitation with escherichia coli bacteria contamination on schools canteen food at East Jakarta in 2019

Bukroanah Amir Makkau, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20494834&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan pokok namun dapat menyebabkan penyakit parah bahkan kematian dan sangat berisiko bagi anak-anak yang banyak menghabiskan waktu di sekolah. Sehingga mempersiapkan dan menjual makanan yang aman, penting di lakukan di kantin sekolah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan higiene sanitasi dengan kontaminasi bakteri Escherichia coli pada makanan kantin sekolah. Penelitian ini dilakukan dengan desain studi cross sectional pada 73 tempat penjualan makanan di kantin sekolah di Jakarta Timur pada bulan Maret-Juli Tahun 2019. Uji stastisik yang digunakan adalah chi square. Kontaminasi positif bakteri Escherichia coli pada makanan sebesar 30 (41,1%). Terdapat hubungan yang bermakna antara kontaminasi bakteri Escherichia coli dengan jenis makanan dengan nilai  $p = 0,045$  dan  $OR = 2,642$ . Disarankan untuk melakukan program Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pembuatan makanan untuk mengetahui titik kontaminasi, penyuluhan atau pelatihan higiene sanitasi, serta melengkapi fasilitas sanitasi.

<hr>

Food is a basic necessity but can cause severe illness and even death. It is very risky for children who spend a lot of time in school. So that preparing and selling safe food is important to do in the schools canteen. The purpose of the study is to find out the worthiness hygiene of sanitation with Escherichia coli bacteria contamination on food at schools canteen. This study is using cross sectional design of 73 food sales places in school canteens at East Jakarta. Data are taken from March to Juli Tahun 2019. Chi square is used as the statistics test. The study results is that a positive Escherichia coli bacteria contamination found 30 (41,1%). There is significant relationship between Escherichia coli bacteria contamination with types of food with p value at 0,045 and OR at 2,642. It is recommended to conduct a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) program in the food production process to find out the point of contamination, education or training hygiene of sanitation and complement facilities of sanitation.