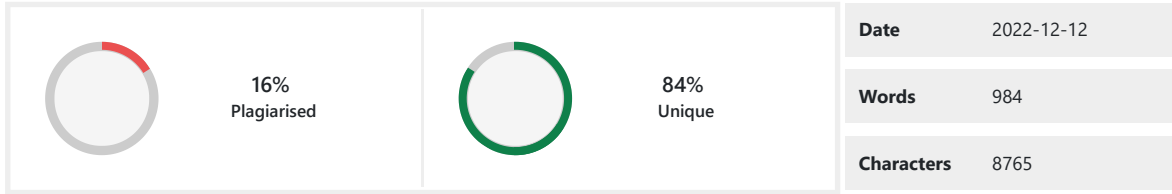


PLAGIARISM SCAN REPORT



Content Checked For Plagiarism

Jurnal Kesehatan Masyarakat & Gizi, e-ISSN: 2655-0849 Vol. 5 No.1 Edisi Mei-Oktober 2022
<https://ejournal.medistra.ac.id/index.php/JKG>

Received: 09 Agustus 2022 :: Accepted: 31 Oktober 2022 :: Published: 31 Oktober 2022

HUBUNGAN SANITASI DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN KONTAMINASI BAKTERI ESCHERICHIA COLI PADA MAKANAN JAJANAN DI LAPANGAN PRINGGONDANI WONOGIRI

Nine Elissa Maharani¹, Dewi Puspito Sari², Ananda Putri Permatasari³

Universitas Veteran Bangun Nusantara
 Jl. Letdjen Sujono Humardani No.1 Kampus Jombor Sukoharjo, Jawa Tengah e-mail :elissapanjimomo@gmail.com

Abstrak

Sanitasi dan perilaku penjamah makanan memiliki peran pada pengolahan makanan yang aman dan sehat. Aturan peduli terhadap kebersihan makanan adalah suatu cara agar dapat terhindar dari pencemaran makanan dimulai dari tahap mempersiapkan, membersihkan, mengangkat dan menyajikan makanan.

Jenis penelitian ini adalah Observasional Analitik dengan pendekatan Cross sectional.

Populasinya seluruh pedagang makanan jajanan dilapangan Pringgondani Wonogiri dengan sampel pedagang dan sampel makanan jajanannya sebanyak 25.

Tehnik pengambilan sampel menggunakan Total Sampling. Menggunakan instrument berupa kuesioner dan lembar cheklis. Data dianalisa menggunakan uji shi square dengan nilai $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 67% pedagang tidak memenuhi syarat sanitasi makanan dan sebanyak 76% pedagang makanan jajanan tidak memenuhi syarat perilaku penjamah makanan. Hasil uji bivariat memperlihatkan nilai $\alpha = 0,007$ dengan nilai koefisien kontingensi 0,477. Menunjukkan ada keterkaitan sanitasi makanan dengan kontaminasi bakteri escherchia coli dengan tingkat keeratan cukup kuat. Hasil uji bivariat menunjukkan nilai $\alpha = 0,003$ dengan koefisien kontingensi 0,505 yang berarti ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan kontaminasi bakteri escherchia coli dengan tingkat keeratan hubungan yang cukup kuat.

Pembuatan makanan jajanan harus diperhatikan hygiene penjamah makanan karena sangat penting untuk menjaga kualitas dari makanan dan menghindari kontaminasi Escherichia coli.

Kata Kunci: Sanitasi, Perilaku Penjamah, Bakteri Escherichia Coli,
 Makanan Jajanan

182

Jurnal Kesehatan Masyarakat & Gizi, e-ISSN: 2655-0849 Vol. 5 No.1 Edisi Mei-Oktober 2022
<https://ejournal.medistra.ac.id/index.php/JKG>

Received: 09 Agustus 2022 :: Accepted: 31 Oktober 2022 :: Published: 31 Oktober 2022

1. PENDAHULUAN

Makanan sangat penting bagi kesehatan tubuh, tetapi tidak seluruh makanan baik dikonsumsi oleh tubuh manusia. Faktor lain yang berperan dalam menentukan kondisi keamanan pangan adalah kondisi sekitar dan penjamah yang termasuk dalam proses pengelolaan pangan. Makanan dan Minuman yang bebas dari bakteri *Escherichia coli* adalah jenis makanan yang aman untuk dikonsumsi.

Dari hasil survei pendahuluan yang dilakukan di Area Lapangan Pringgondani Wonogiri menunjukkan bahwa satu dari dua contoh jajanan yang diuji positif mengandung bakteri *Escherichia coli*. Dari hasil uji laboratorium makanan jajanan yang mengandung *Escherichia coli* melebihi batas maksimum yaitu 10 koloni/gram. Batas maksimum kandungan *Escherichia coli* menurut BPOM RI Nomor 13 tahun 2019. Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan, sanitasi dan perilaku penjamah makanan di lapangan Pringgondani Wonogiri juga tergolong masih buruk. Hal ini salah satunya dapat diketahui dari penjamah makanan yang melayani pembeli sambil merokok, setelah memegang uang tidak cuci tangan tetapi langsung menjamah makanan untuk melayani pembeli, sertamasih banyaknya penjamah makanan yang membuang sampah berserakan di sekitar area tempat jualannya.

2. METODE

Jenis penelitian ini yaitu penelitian observasional analitik yang menggunakan pendekatan cross sectional pada area Lapangan Pringgondani Wonogiri

Populasinya yaitu seluruh pedagang dan makanan jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri sebanyak 25 dengan Sampel sebanyak

25 pedagang dan makanan jajanan. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Hubungan antara Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *E.coli* pada Makanan Jajanan di lapangan Pringgondani Wonogiri

Kontaminasi	
Escherichia Coli	
Sanitasi Makanan	
Tidak	
memenuhi i syarat	
Memenuhi hi syarat	
Total	
p- Value	
C	
n	
%	
n	
%	
n	
%	
Tidak	
memenuhi syarat	
12	
70,	
6	
5	
9,4	
17	
100	
Memenuhi syarat	
1	
12,	

5
7
87,5
8
100
0,007
0,4
77
Jumlah
13
83,
1
12
117
25
100

Tabel 2. **Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Bakteri E.coli**
pada Makanan Jajanan di Lapangan Pringgondani Wonogiri

Kontaminasi Escherichia
Coli
Perilaku Penjamah
Makanan
Tidak memenuhi syarat

Memenuhi syarat

Total
p- Value
C

n
%
n
%
n
%

Tidak memenuhi
syarat

13
68,4
6
31,6
19
100

Memenuhi
syarat

0
0
6
100
6
100
0,003
0,505
Jumlah
13

68,4
12
132
25
100

182

Jurnal Kesehatan Masyarakat & Gizi, e-ISSN: 2655-0849 Vol. 5 No.1 Edisi Mei-Oktober 2022

<https://ejournal.medistra.ac.id/index.php/JKG>

=====
Received: 09 Agustus 2022 :: Accepted: 31 Oktober 2022 :: Published: 31 Oktober 2022

Berdasarkan data distribusi frekuensi sanitasi makanan menunjukkan bahwa 67% pedagang memiliki sanitasi yang syaratnya tidak terpenuhi. Sehingga dapat disimpulkan sebagian besar pedagang memiliki perilaku tidak memenuhi syarat terhadap makanan jajanannya, misalnya tidak menggunakan celemek saat menangani makanan, tidak menggunakan masker saat menangani makanan padahal masih pandemic dan enggan membersihkan tangan tidak sebelum menjamah makanan.

Dari hasil uji chi square dapat diketahui adanya kaitan yang positif antara sanitasi penjamah makanan dengan kontaminasi bakteri E.coli, hal ini karena semakin buruk kondisi sanitasi pedagang makanan jajanan maka akan semakin besar pula pencemaran bakteri tersebut. Selain itu ditemukan adanya keterkaitan tingkah laku penjamah makanan dengan kontaminasi bakteri E.coli pada makanan jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri. Menurut Kemenkes RI (2011) bahwa penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan sehingga faktor kebersihan penjamah

harus diperhatikan.

Hasil analisis Koefisien Kontingensi

(C) sebesar 0,505 memperlihatkan adanya tingkatan keterkaitan kedua variable sehingga dapat dikategorikan cukup kuat.

3. KESIMPULAN

Sanitasi makanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri sebagian besar tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 67% atau 17 pedagang. Perilaku penjamah makanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri sebagian besar tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 76% atau 19 Pedagang. Sebagian besar makanan jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri tidak memenuhi syarat atau positif mengandung bakteri Escherichia coli sebanyak 13 (52%) sampel makanan jajanan. Adanya kaitan sanitasi makanan dengan kontaminasi bakteri

E. coli pada jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri dengan p value = 0,007 ($p \leq 0,05$) sehingga dapat dikategorikan kekuatannya cukup kuat ($C=0,477$). Terdapat kaitan tingkah laku penjamah makanan dengan terkontaminasinya bakteri E. coli pada jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri dengan p value = 0,003 ($p \leq 0,05$) dimana kekuatannya dikategorikan cukup kuat ($C=0,505$).

186

Matched Source

Similarity 18%

Title:[hubungan sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan ...](#)

<https://ejournal.medistra.ac.id/index.php/JKG/article/download/1235/676>

Similarity 25%

Title:[View Artikel Ilmiah - Akademik UnsoedView Artikel Ilmiah - Akademik Unsoed](#)

<https://akademik.unsoed.ac.id/index.php?r=artikelilmiah/view>

Similarity 25%

Title:[www.researchgate.net > publication > 365250140HUBUNGAN SANITASI DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN ...](#)

Populasinya seluruh pedagang makanan jajanan dilapangan Pringgondani Wonogiri dengan sampel pedagang dan sampel makanan jajanan

Similarity 12%

Title:HYGIENE PENJAMAH MAKANAN MENYEBABKAN ...

HYGIENE PENJAMAH MAKANAN MENYEBABKAN ...<http://ejournal.uika-bogor.ac.id> > view<http://ejournal.uika-bogor.ac.id> > view · Translate this page by AS Nasution · 2020 · Cited by 9 — Pembuatan makanan jajanan harus diperhatikan hygiene penjamah makanan karena sangat penting untuk menjaga kualitas dari makanan dan menghindari kontaminasi ...

<http://ejournal.uika-bogor.ac.id/index.php/PROMOTOR/article/view/3119>

Similarity 4%

Title:HUBUNGAN SANITASI DAN PERILAKU PENJAMAH ...

Sanitasi dan perilaku penjamah makanan memiliki peran pada pengolahan makanan yang aman dan sehat. Aturan peduli terhadap kebersihan

https://www.researchgate.net/publication/365250140_RELATIONSHIP_OF_SANITATION_AND_BEHAVIOR_OF_FOOD_HANDLERS_WITH_ESCHERICHIA-COLI-CONTAMINATION-IN-SNACK-FOOD-IN-THE-PRINGGOI

Check By:  Dupli Checker