

Lampiran 1. Riwayat Hidup Peneliti



Siti Fadilla Nurhasanah atau biasanya dipanggil Dilla, lahir di Samarinda pada tanggal 22 November 2001 dari pasangan Bapak Aspul Anwar dan Ibu Lusiana penulis merupakan anak ketiga dari 3 bersaudara. Penulis berasal dari Kota Samarinda dan bertempat tinggal di Jalan Batu Besaung Perumahan Solong Durian Keluarahan Sempaja Utara Kota Samarinda.

Penulis menempuh pendidikan dari SD Muhammadiyah 4 Sempaja (2007-2013), selanjutnya menempuh pendidikan pada sekolah pertama di SMP Muhammadiyah 3 Al-Mujahidin Balikpapan (2014-2016), kemudian untuk pendidikan sekolah menengah atas penulis menyelesaikannya di MAN 2 Kota Samarinda (2017-2019), dan untuk pendidikan perguruan tinggi penulis tempuh di Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur (UMKT) dari tahun 2019 sampai sekarang.

Lampiran 2. Surat Izin Melakukan Penelitian



UMKT
Program Studi
Kesehatan Lingkungan
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email: kesling@umkt.ac.id



Nomor : 115/FIK.5/C.6/C/2023
Lampiran : 1 (satu) Lembar
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Pemilik Katering Bogatama
di-
Samarinda

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Ba'da salam semoga selalu dalam Indungan Allah SWT untuk dapat melaksanakan tugas sebagai amal ibadah.

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir Skripsi Mahasiswa Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Bersama ini kami sampaikan **Permohonan Izin Penelitian di Katering Bogatama**. Pelaksanaan waktu kegiatan akan disesuaikan dengan jadwal yang ditentukan oleh tempat yang Bapak/Ibu pimpin.

Adapun daftar nama mahasiswa dan judul skripsi terlampir. Demikian surat permohonan ini dsampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Samarinda, 18 Syawal 1444 H
09 Mei 2023



Ketua Prodi S1 Kesehatan Lingkungan

Hansen, S.KM..M.KL
NIDN, 0710087805



LAMPIRAN

Berikut nama mahasiswa Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan yang akan melaksanakan penelitian :

NO.	NIM	NAMA MAHASISWA	JUDUL SKRIPSI
1	1911102414015	Siti Fadilla Nurhasanah	Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Praktik Higiene Penjamah Makanan Serta Kontaminasi <i>Eschericia Coli</i> Makanan Pada Katering Bogalama Kota Samarinda

Lampiran 3. Surat Keterangan Selesai Penelitian



PT SINAR PADANG BOGATAMA

Jl. KH Harun Nafsi No 18 RT 20 Kel. Rapak Dalam, Kec. Loa Janan Ilir, Samarinda
Telp. 081212219970 email: bogatamacatering2019@gmail.com

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Nomor : 01/HR/SEL-PEN/VI/2023

Yang Bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hairil Anwar
Jabatan : HR (Human Resource)
Perusahaan : PT. Sinar Padang Bogatama

Deitgan ini menerangkan bahwa mahasiswa/I dibawah ini :

Nama : Siti Fadilla Nurhasanah
NIM : 1911102414015
Jurusan : S1 Kesehatan Lingkungan
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Telah selesai melaksanakan penelitian di perusahaan PT.Sinar Padang Bogatama terhitung mulai 10 mei 2023 sampai dengan 29 mei 2023 untuk memperoleh data dalam penyusunan skripsi dengan judul **"GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE PENJAMAH MAKANAN SERTA KONTAMINASI ESCHERICHIA COLI MAKANAN PADA KATERING BOGATAMA KOTA SAMARINDA"**

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya, Atas segala perhatian kami haturkan *Jazakumullahu Khairan Katsiraa.*

Samarinda, Rabu 14 Mei 2023



Hairil Anwar
Human Resource (HR)

Lampiran 4. Hasil Uji Laboratorium



PEMERINTAH PROVINSI KALIMANTAN TIMUR
DINAS KESEHATAN
BADAN LAYANAN UMUM DAERAH (BLUD)
UPTD. LABORATORIUM KESEHATAN PROVINSI KALIMANTAN TIMUR
Jl. K. H. Akhmad Dahlan No. 27 Telp. (0541) 741732 Fax. 205754
Email : labkesprovinsikaltim@gmail.com, Website : www.labkesprovkaltim.com
SAMARINDA 75117



LAPORAN HASIL UJI NO. 07812/LHU/LABKES/05/2023

Nama Pelanggan : Siti Fadilla Nurhasanah
Alamat : S1 Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur
No. Hp : 083140266517
No. Sample : 00195
Disampling Oleh : Pelanggan
Sumber Sample : Nasi Kotak "Katering Bogatama"
Tgl/Jam Terima : 29 Mei 2023
Tgl Pengujian : 29 Mei 2023
Tgl Selesai : 31 Mei 2023



Informasi Lengkap

Hasil Pengujian

No	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Spesifikasi Metode
PAKET MAKANAN /MINUMAN MIKRO				
1	Angka kuman Eschericia coli	CFU/gr	0	IK-M/7.2.25/LABKES

Catatan:

1. Hasil uji di atas hanya berlaku untuk sampel yang diuji dan Laboratorium tidak bertanggung jawab terhadap pengambilan sampel.
2. Laporan Hasil Uji ini terdiri dari 1 halaman.
3. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari UPTD Laboratorium Kesehatan Provinsi Kalimantan Timur.
4. Laboratorium melayani pengaduan/complaint maksimum 1 (satu) minggu terhitung dari tanggal penyerahan LHU.
5. Tanda * = Tidak mempunyai satuan.

Mengetahui,
Kepala Seksi Pelayanan



Ratawati, SKM
NIP. 19680627 198903 2 008

SAMARINDA, 31-05-2023

Penanggung Jawab Lingkungan



Rika Veronika, S.Tr.Kes
NIP. 19800705 199903 2 0002

Lampiran 5. Output Analisis Data

Tingkat Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	25	83.3	83.3	83.3
	Cukup	4	13.3	13.3	96.7
	Kurang	1	3.3	3.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Praktik Higiene

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	20	66.7	66.7	66.7
	cukup	9	30.0	30.0	96.7
	kurang	1	3.3	3.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Kontaminasi *Escherichia coli*

No.	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Spesifikasi Metode
PAKET MAKANAN/MINUMAN MIKRO				
1.	Angka Kuman <i>Escherichia coli</i>	CFU/gr	0	Total Plate Count (TPC)

Lampiran 6. Lembar Perbaikan Skripsi



UMKT
Program Studi
Kesehatan Lingkungan
Fakultas Kesehatan Masyarakat

telep. 0541-746311 fax.0541-706032

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email: kesling@umkt.ac.id



LEMBAR PERBAIKAN DRAFT SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Siti Fadilla Nurhasanah

NIM : 1911102414015

Judul Skripsi : GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE PENJAMAH MAKANAN SERTA KONTAMINASI *ESCHERICHIA COLI* MAKANAN PADA KATERING BOGATAMA KOTA SAMARINDA

No.	Nama Penguji	Perbaikan	Tindak lanjut	TTD
1.	Bapak Yannie Isworo S.KM., M.Kes	- Perbaikan judul proposal menjadi lebih spesifik - Tambahan rumusan masalah dan tujuan menyesuaikan dengan judul	- Memperbaiki judul proposal menjadi lebih spesifik - Memperbaiki rumusan masalah dan tujuan menyesuaikan judul	



UMKKT
Program Studi
Kesehatan Lingkungan

Fakultas Kesehatan Masyarakat

telep. 0541-740311 fax.0541-700032

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email: kesling@umkt.ac.id








2.	Ibu Reni Suhelmi S.KM., M.Kes	- Perbaikan tata penulisan yang baik dan benar - Perbaikan kata-kata yang <i>typo</i>	- Memperbaiki tat penulisan yang baik dan benar - Memperbaiki kata-kata yang <i>typo</i>	
----	----------------------------------	--	--	--

Lampiran 7. Logbook Bimbingan Skripsi

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Siti Fadilla Nurhasanah
 NIM : 1911102414016
 Pembimbing : Rani Suhelmi, S.KM, M.Kel.

No.	Tanggal	Materi Bimbingan	Arahan/Saran	Paraf	
				Mahasiswa	Dosen
01.	Kamis 12/2023 /01	Membahas Topik Skripsi	Topik terkait hygiene pengamalah makanan pada catering di Samarinda.	<u>dmqo</u>	
02.	Rabu 1/2023 /03	Langutan progres pengerjaan proposal dan kendala.	Untuk mencari Variabel lain.	<u>dmqo</u>	
03.	Kamis 09/2023 /03	melanjutkan progres pengerjaan proposal dan kendala	perbaikan proposal	<u>dmqo</u>	
04.	Kamis. 16/2023 /03	melanjutkan pengerjaan proposal	Perbaikan proposal.	<u>dmqo</u>	
05.	Rabu 22/2023 /03	Skripsi Revisi proposal	penentuan waktu maju seminar proposal	<u>dmqo</u>	

06.	Senin 24/06/2023	Perbaikan CKTIPG	<u>dmqo</u>		PP
07.	Selasa 24/06/2023	Perbaikan skripsi	<u>dmqo</u>		PP
08.	Senin 03/07/2023	Perbaikan Dan turnitin	<u>dmqo</u>		PP

Lampiran 8. Jurnal Penelitian

PROGRAM STUDI KEPERAWATAN PROGRAM SARJANA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS KUSUMA HUSADA SURAKARTA
2021

HUBUNGAN PERILAKU CUCI TANGAN DENGAN KEJADIAN DIARE PADA SISWA DI SEKOLAH DASAR NEGERI 03 DELINGAN KARANGANYAR

Risa Kiranasari¹⁾ Saelan²⁾ Maula Mar'atus Solikhah³⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Sarjana Keperawatan dan Profesi Ners
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Kusuma Husada Surakarta
risakiranasari05@gmail.com

^{2,3)} Dosen Program Studi Sarjana Keperawatan dan Profesi Ners
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Kusuma Husada Surakarta
saclanelan@ukh.ac.id
maula.mar'atus@ukh.ac.id

ABSTRAK

Diare adalah suatu kondisi dimana seseorang buang air besar (BAB) dengan konsistensi lembekatau cair, bahkan berupa air saja dan frekuensi lebih sering (biasanya 3 kali atau lebih) dalam satu hari. Tingginya angka kejadian diare anak disebabkan fasilitas kebersihan yang kurang, juga termasuk kebersihan diri yang kurang. Salah satu upaya pencegahan penyakit diare adalah dengan membiasakan anak sekolah mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan aktivitas pada waktu penting. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan perilaku cuci tangan dengan kejadian diare pada siswa sekolah di SD N 03 Delingan Karanganyar.

Penelitian menggunakan dengan desain *observasional analitik* dengan *case control*. Penilaian menggunakan kuesioner perilaku cuci tangan dan kuesioner kejadian diare. Teknik sampel menggunakan *total sampling* dengan jumlah sampel 90 responden dibagi menjadi dua kelompok yaitu 30 responden kelompok kasus dan 60 responden kelompok kontrol. Hasil *Uji Kendall-tau* didapatkan nilai *p-value* sebesar 0.001, apabila *p-value* sebesar $0.001 < 0.05$ maka hal ini berarti H_0 ditolak dan H_a diterima, yang berarti terdapat hubungan antara perilaku cuci tangan dengan kejadian diare pada siswa di SD N 03 Delingan Karanganyar.

Di sekolah bisa menyediakan sop cuci tangan yang baik dan benar dengan didesain gambar supaya siswa-siswa dapat melakukan cuci tangan yang baik dan benar.

Kata kunci : diare, perilaku cuci tangan, anak sekolah

Daftar Pustaka : 50 (2011- 2021)

Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Praktik Cuci Tangan Serta Pemilihan Kriteria Warung Makan Dengan Kejadian Diare Pada Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta

Erin Tri Cahyanti¹, Latifa Putri Cindana¹, Vita Dian Herawati¹, Anggi Putri Aria Gita²
Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta¹, Program Studi Administrasi Kesehatan, Universitas Kusuma Husada Surakarta²

Email: ¹j410180164@student.ums.ac.id, ²j410180123@student.ums.ac.id,
³j410180145@student.ums.ac.id *angqipag@gmail.com

ABSTRAK

Diare adalah suatu kondisi penyakit ketika seseorang melakukan buang air besar mengalami konsistensi lembek atau cair dan bahkan dapat berupa air saja dengan frekuensi kejadian lebih dari tiga kali dalam satu hari. Penyebaran Diare dapat melalui praktik yang tidak higienis. Berdasarkan profil kesehatan Kota Surakarta dilaporkan bahwa hasil pengamatan penyakit di puskesmas, selama tahun 2018 ditemukan kasus diare dialami sebanyak 14.148 kasus. Tujuan dari penelitian ini adalah ingin mengetahui hubungan praktik cuci tangan dan kriteria pemilihan warung makan dengan kejadian diare pada mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta. Penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif observasional dengan pendekatan *Cross Sectional*. Jumlah sampel-sebanyak 50 mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan *simple random sampling* yang mana dipilih secara acak. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan simpulan yaitu ada hubungan antara pengetahuan kriteria pemilihan warung makan dengan kejadian diare pada mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta ($p=0,030$). Dan tidak ada hubungan antara pengetahuan diare ($p=0,588$), pengetahuan cuci tangan ($p=0,585$), sikap cuci tangan ($p=0,601$), sikap kriteria pemilihan warung makan ($p=0,883$) dengan kejadian diare. Pusat pelayanan kesehatan UMS dan puskesmas setempat perlu memberikan promosi kesehatan mengenai hygiene dan sanitasi makanan khususnya untuk mahasiswa dan penjual makanan disekitar UMS.

Kata Kunci : *Cuci Tangan, Diare, Kriteria Warung .*

ABSTRACT

Diarrhea is a disease condition when a person defecates with a soft or liquid consistency and can even be water alone with a frequency of occurrence more than three times a day. The spread of diarrhea can be through unhygienic practices. Based on the health profile of Surakarta city reported that the results of disease observations in puskesmas, during 2018 found cases of diarrhea experienced as many as 14,148 cases. The purpose of this study is to find out the relationship of handwashing practices and criteria for choosing food stalls with the incidence of diarrhea in students of Muhammadiyah University of Surakarta. This study uses observational quantitative research with Cross Sectional approach. The number of samples based on the calculation results 50 students of Muhammadiyah University of Surakarta. Sampling

HUBUNGAN ANTARA PERLAKUAN TERHADAP MAKANAN DAN PERSONAL HIGIENE DENGAN KONTAMINASI *ESCHERICHIA COLI* PADA LALAPAN KOL DI RUMAH MAKAN WILAYAH LANGOWAN KABUPATEN MINAHASA

Tutin R. Lihu*, Finny Warouw*, Rahayu H. Akili*

*Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado

ABSTRAK

Bakteri *Escherichia coli* merupakan indikator terjadinya pencemaran makanan yang menyebabkan penyakit. Kontaminasi bakteri ini mempengaruhi personal hygiene dan perlakuan terhadap makanan yang siap dikonsumsi. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui hubungan antara perlakuan terhadap makanan dan personal hygiene dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada lalapan kol di rumah makan wilayah langowan kabupaten minahasa. Jenis penelitian yang di pakai yaitu penelitian observasional analitik dengan pendekatan cross sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan di wilayah langowan kabupaten minahasa yang berjualan ayam lalapan kol dengan total sampel 28. Penelitian dilaksanakan di Wilayah Langowan Kabupaten Minahasa, pada bulan Mei sampai Agustus tahun 2019. Instrumen penelitian adalah kuesioner yang sudah di validasi dan hasil dari Laboratorium metode cawang tuang dengan analisis menggunakan uji chi-square tests. 5 (35,7%) di cuci pakai air biasa tidak memenuhi syarat dan 8 (57,1%) di cuci pakai air panas Memenuhi syarat dengan nilai $p=0,03$. Sebanyak 5 (35,7%) penjamah makanan personal hygiene kurang baik tidak memenuhi syarat dan 8 (42,9%) personal hygiene baik memenuhi syarat dengan nilai $p=0,03$. Terdapat hubungan antara perlakuan terhadap makanan dan personal hygiene dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada lalapan kol di Rumah makan Wilayah Langowan Kabupaten Minahasa.

Kata kunci : Perlakuan Terhadap Makanan, Personal Hygiene, Kontaminasi *Escherichia coli*.

ABSTRACT

Escherichia coli bacteria is an indicator occurrence of food pollution that causes disease. This bacterial contamination affects personal hygiene and the treatment of food that is ready for consumption. The purpose of this research was to determine the relationship between the treatment of food and personal hygiene with *Escherichia coli* contamination in cabbage of lalapan in the langowan area of the Minahasa regency. The type of research used is analytic observational research with cross sectional approach. The population in this study are all restaurants in the Langowan area of Minahasa regency that sell chicken and cabbage of lalapan with a total sample of 28. The research was conducted in the Langowan Region of Minahasa Regency, from May to August 2019. Instrumen penelitian adalah kuesioner yang divalidasi dan hasil dari metode penuangan Laboratorium dengan analisis menggunakan tes chi-square. 5 (35,7%) dicuci dengan air normal tidak memenuhi persyaratan dan 8 (57,1%) dicuci dengan air panas Berkualitas dengan nilai $p = 0,03$. A total of 5 (35,7%) poor personal hygiene food handlers did not meet the requirements and 8 (42,9%) good personal hygiene qualified with a p value = 0.03. There is a relationship between the treatment of food and personal hygiene with *Escherichia coli* contamination on freshwater cabbage at the Langowan Region Restaurant in Minahasa Regency.

Keywords: Treatment of Food, Personal Hygiene, *Escherichia coli* contamination.



Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah

¹Hari Ghanesia Istiani, ²Evi Agustiani

¹Departemen Keperawatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Indonesia Maju

²Program Studi Kesehatan Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Indonesia Maju

Email : ¹ghanesia10@gmail.com, ²eviaugustiani21@gmail.com

ABSTRAK

Pendahuluan: Bakteri *E.coli* banyak ditemukan mengontaminasi makanan jajanan anak sekolah dasar yang dapat meningkatkan risiko untuk terkena penyakit diare. Makanan jajanan berisiko tinggi terkontaminasi bakteri *E.coli* karena diolah dan disajikan dalam keadaan tidak higienis. Makanan jajanan memegang peranan yang cukup penting dalam memberikan asupan energi dan gizi bagi anak-anak usia sekolah. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan hygiene penjamah, sanitasi pengolahan makanan, penyajian makanan dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada makanan jajanan anak sekolah dasar Kelurahan Sempur Kota Bogor Tahun 2019. **Metode:** Desain penelitian ini bersifat *descriptive/analitik* untuk melihat hubungan antara variabel yang satu dengan yang lain. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah *cross sectional*. Populasi penelitian ini adalah pedagang kaki lima di SDN Kampung Rambutan, SDN Sempur Kaler, dan SDN Sempur Kidul dengan jumlah populasi 27 pedagang kaki lima. Penentuan besar sampel menggunakan *total sampling* didapatkan sebanyak 27 responden. Pengambilan data menggunakan kuisioner dan uji laboratorium, kemudian diolah dan dianalisis univariat dan bivariat. **Hasil:** Hasil analisis yang diperoleh menunjukkan bahwa ada hubungan hygiene penjamah ($p\text{-value} = 0,004$), sanitasi pengolahan makanan ($p\text{-value} = 0,011$), dan penyajian makanan ($p\text{-value} = 0,040$) dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada anak sekolah dasar di Kelurahan Sempur Kota Bogor Tahun 2019. **Kesimpulan:** Pedagang kaki lima harus melakukan praktek hygiene dan sanitasi makanan yang baik agar makanan tidak terkontaminasi oleh bakteri.

Kata Kunci

E. coli, Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan, Penyajian Makanan

ABSTRACT

Introduction: *E. coli* bacteria have been found to contaminate snacks for elementary school children, which can increase the risk of developing diarrhea. Snack food has a high risk of contamination with bacteria *E.coli* because it is processed and served in an unhygienic condition. Street food plays an important role in providing energy and nutrition intake for school age children. **Purpose:** This study aims to determine the relationship between handler hygiene, food processing sanitation, food presentation and the presence of bacteria *E. coli* in snacks for elementary school children in Sempur Village, Bogor City in 2019. **Method:** The design of this study is *descriptive analytic* to see the relationship between variables one another. The approach used in this study is *cross sectional*. The population of this study were street vendors at SDN Kampung Rambutan, SDN Sempur Kaler, and SDN Sempur Kidul with a population of 27 street vendors. Determination of the sample size using *total sampling* obtained 27 respondents. Collecting data using questionnaires and laboratory tests, then processed and analyzed univariate and bivariate. **Results:** The results of the analysis obtained showed that there was a relationship between handler hygiene ($p\text{-value} = 0,004$), food processing sanitation ($p\text{-value} = 0,011$), and food presentation ($p\text{-value} = 0,040$) with the presence of bacteria *E. coli* in school children. base in Sempur Village, Bogor City in 2019. **Conclusion:** Street vendors should practice good food hygiene and sanitation so that food is not contaminated by bacteria.

Keywords

E. coli, Handling Hygiene, Sanitation Processing, Food Serving

HUBUNGAN ANTARA KEBERSIHAN DIRI DAN PRAKTIK HIGIENE PENJUAL DENGAN KEBERADAAN *Escherichia coli* PADA NASI RAMES DI PASAR TRADISIONAL KOTA SEMARANG

Retno Hestingsih¹, Mutia Farida Akhsanti², Martini³, Lintang Dian Saraswati⁴
¹Mahasiswa Peminatan Epidemiologi dan Penyakit Tropik
²Dosen Bagian Epidemiologi dan Penyakit Tropik
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro
e-mail: mutiafarida24@gmail.com

ABSTRACT

Nasi rames is favorite food for many people in all ages, because it tastes good and easy to find. The process of making nasi rames is still traditional and lacks attention of hygiene and sanitation aspects and it can cause bacterial contamination. Escherichia coli is indicator of nasi rames's contamination. The purpose of this study was to determine relationship between personal hygiene and hygiene practice with the existence of Escherichia coli in nasi rames sold in traditional markets of Semarang City. The study design was analytic descriptive using survey method and laboratory examination with cross sectional approach. The study sample taken were 38 nasi rames using purposive sampling method from nasi rames sellers in traditional markets of Semarang City. Data was analyzed using Fisher exact test. The result showed that 30 (78,9%) nasi rames were found to be positive for Escherichia coli. Statistical results showed a relation between personal hygiene ($p=0,012$) and hygiene practices ($p=0,017$) with the existence of Escherichia coli in nasi rames. From this study, it can be concluded that personal hygiene and hygiene practices have significant relationship with the existence of Escherichia coli in nasi rames sold in traditional markets of Semarang City.

Keywords: *Escherichia coli, nasi rames, personal hygiene, hygiene practices.*

PENDAHULUAN

Pasar Tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli guna melakukan transaksi jual beli barang. Di dalam pasar tradisional dijual banyak barang mulai dari pakaian hingga kebutuhan rumah tangga. Kota Semarang memiliki banyak pasar tradisional dengan jumlah total sebanyak 52 pasar. Keadaan pasar tradisional di Kota Semarang umumnya kotor, kumuh dan penataannya tidak beraturan dimana letak kios yang menjual bahan makanan mentah berdekatan dengan kios yang menjual bahan makanan jadi. Di pasar tradisional bisa dengan mudah dijumpai warung makan yang

menjual berbagai jenis makanan mulai dari soto, gado-gado, bakso hingga nasi rames. Adanya warung makan tersebut memudahkan bagi para pengunjung pasar dalam mendapatkan makanan.

Salah satu jenis makanan yang paling banyak digemari oleh masyarakat adalah nasi rames. Selain karena mudah didapatkan dan harganya terjangkau, nasi rames juga memiliki varian pilihan lauk yang beragam sehingga konsumen bisa dengan bebas untuk menentukan pilihan lauknya. Banyak pengunjung pasar yang lebih memilih untuk membeli makanan jadi langsung di pasar daripada harus membeli bahan baku

Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. Wawancara Tenaga Penjamah makanan



Gambar 2. Wawancara Tenaga Penjamah Makanan



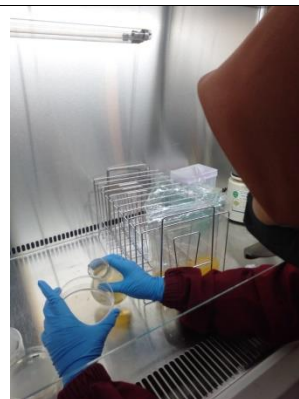
Gambar 3. Pengambilan Sampel Sayur



Gambar 4. Pengambilan Sampel Lauk



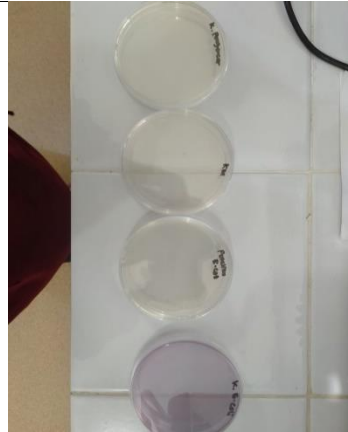
Gambar 5. Menimbang Sampel Makanan



Gambar 6. Penuangan Media Agar



Gambar 7. Inkubasi 1 kali 24 Jam



Gambar 8. Hasil inkubasi selama 1 kali 24 jam

Lampiran 10. Hasil Uji Turnitin

**GAMBARAN TINGKAT
PENGETAHUAN DAN PRAKTIK
HIGIENE PENJAMAH MAKANAN
SERTA KONTAMINASI
ESCHERICHIA COLI MAKANAN
PADA KATERING BOGATAMA
KOTA SAMARINDA**

by Siti Fadilla Nurhasanah

Submission date: 28-Jul-2023 09:01AM (UTC+0800)

Submission ID: 2137790823

File name: SITI_FADILLA_NURHASANAH_1911102414015.docx (1.2M)

Word count: 8838

Character count: 56215

GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN SERTA KONTAMINASI ESCHERICHIA
COLI MAKANAN PADA KATERING BOGATAMA KOTA
SAMARINDA

ORIGINALITY REPORT

12% SIMILARITY INDEX	12% INTERNET SOURCES	6% PUBLICATIONS	2% STUDENT PAPERS
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------	-----------------------------

PRIMARY SOURCES

1	dspace.umkt.ac.id Internet Source	3%
2	simpl.umkt.ac.id Internet Source	2%
3	lib.unnes.ac.id Internet Source	2%
4	docplayer.info Internet Source	1%
5	publikasiilmiah.ums.ac.id Internet Source	1%
6	ejournal.unsrat.ac.id Internet Source	1%
7	journal2.uad.ac.id Internet Source	1%
8	kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id Internet Source	1%