

2. Gambaran Umum Responden

Peneliti mengambil responden dari jumlah populasi warung makan yang terdapat di Kelurahan Pasar Pagi sebanyak 30 warung makan, karena teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik Total Sampling yang merupakan teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi yaitu 30 warung makan.

3. Analisis Univariat

Analisis Univariat pada penelitian berupa karakteristik responden seperti jenis kelamin, umur, dan tingkat pendidikan responden. Selain itu, terdapat juga variabel independent dan variabel dependent pada penelitian yang dilakukan analisis univariat.

a. Jenis Kelamin

Tabel 4. 1 Jenis Kelamin Responden

Jenis Kelamin	Frekuensi	Proentase(%)
L	6	20%
P	24	80%
Total	30	100%

Berdasarkan statistic deskriptif menunjukkan hasil identifikasi pada tabel diatas bahwa 24 responden (80%) adalah perempuan dan 6 responden (20%) diantaranya adalah laki-laki.

b. Umur

Tabel 4. 2 Umur Responden

Usia	Frekuensi	Persentase(%)
26-35 Tahun	5	16,7%
36-45 Tahun	9	30%
46-55 Tahun	9	30%
56-65 Tahun	7	23,3%
Total	30	100%

Berdasarkan tabel diatas sebagian besar responden berusia 36-45 tahun dan 46-55 tahun dengan jumlah yang sama yaitu 9 (30%) responden, lalu hanya 5 (16,7%) responden yang berusia 26-35 tahun.

c. Tingkat Pendidikan

Tabel 4. 3 Pendidikan Terakhir Responden

Pendidikan	Frekuensi	Prosentase(%)
SD-SMP	12	40%
SMA	13	43,3%
S1	5	16,7%
Total	30	100%

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa 13 responden (43,3%) memiliki pendidikan terakhir yaitu SMA dan hanya 5 responden (16,7%) yang memiliki pendidikan terakhir S1 atau perguruan tinggi.

d. Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 4. 4 Perilaku Penjamah Makanan

Perilaku Penjamah Makanan	Frekuensi	Presentase (%)
Baik	25	83,3%
Kuran Baik	5	16,7%
Total	30	100%

Dari hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan yang di warung makan pada Kelurahan Pasar Pagi dalam perilaku penjamah makanan kategori baik sebanyak 25 responden (83,3%) dan kategori kurang baik sebanyak 5 responden (16,7%).

e. Cara Pencucian Alat Makan

Tabel 4. 5 Cara Pencucian Alat Makan

Cara Pencucian Alat Makan	Frekuensi	Presentase (%)
Baik	25	83,3%
tidak Baik	5	16,7%
Total	30	100%

Dari hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar cara pencucian alat makan di warung makan pada Kelurahan Pasar Pagi baik sebanyak 25 responden (83,3%) dan kategori tidak baik sebanyak 5 responden (16,7%).

f. Angka Kuman *E.Coli*

Tabel 4. 6 Angka Kuman *e.coli* pada alat makan

Angka Kuman <i>e.coli</i>	Frekuensi	Presentase (%)
Memenuhi	19	63,3%
Tidak Memenuhi	11	36,7%
Total	30	100%

Berdasarkan tabel diatas diketahui dari 30 warung makan 19 sampel (63,3%) memenuhi syarat atau dikatakan bebas dari kuman *e.coli*

sedangkan 11 sampel (36,7%) diantaranya tidak memenuhi syarat atau dikatakan terdapat kuman *e.coli* pada alat makan di warung makan tersebut.

4. Analisis Bivariat

Pada analisis bivariat, variabel independen (perilaku penjamah makanan dengan cara pencucian alat makan) dihubungkan dengan variabel dependen (keberadaan angka kuman *e.coli*) yang diuji dengan uji *chi-square*. Uji *chi-square* digunakan untuk mengetahui hubungan antar variabel. Dari hasil uji silang antara variabel independen dengan variabel dependen akan ditunjukkan sebagai berikut :

- a. Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Keberadaan Angka Kuman *e.coli*.

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa perilaku penjamah makanan yang tidak baik dan terdapat keberadaan angka kuman *e.coli* pada alat makan yang dimiliki warung tersebut terdapat 5 responden (17%) sedangkan perilaku penjamah makanan yang baik dan terdapat keberadaan angka kuman *e.coli* pada alat makan warung tersebut ada 6 responden (20%) tetapi 19 responden (63%) diantaranya baik dalam perilaku penjamah makanan dan tidak terdapat keberadaan angka kuman *e.coli* pada alat makan warung tersebut. Setelah dilakukan uji *chi-square* terdapat hubungan antara perilaku penjamah makanan terhadap keberadaan angka kuman *e.coli*.

b. Hubungan Antara Cara Pencucian Alat Makan Terhadap Keberadaan
Angka Kuman *e.coli*

**Tabel 4. 7 Hubungan Cara Pencucian Alat Makan Terhadap Keberadaan
Angka Kuman *e.coli***

Pencucian Alat Makan	Angka Kuman <i>e.coli</i>						Sig.
	Tidak Memenuhi		Memenuhi		Jumlah		
	F	%	F	%	F	%	
Kurang Baik	5	17%	0	0%	5	17%	0,001
Baik	6	20%	19	63%	25	83%	
Total	11	37%	19	63%	30	100%	

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa pencucian alat makan yang kurang baik dengan keberadaan angka kuman *e.coli* pada alat makan warung tersebut ada 5 responden (17%) dan pencucian alat makan yang baik dengan keberadaan angka kuman *e.coli* pada alat makan warung tersebut ada 6 responden (20%), lalu 19 responden (63%) diantaranya termasuk kategori baik dalam pencucian alat makan sehingga tidak ada *e.coli* pada alat makan warung tersebut. Untuk hasil uji *chi-square* pada kedua variabel ini menunjukkan ada hubungan antara cara pencucian alat makan terhadap keberadaan angka kuman *e.coli*.

B. Pembahasan

1. Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Keberadaan Angka Kuman *e.coli*

Berdasarkan analisis bivariat dalam penelitian ini menggunakan uji *chi-square* menunjukkan bahwa hubungan antara perilaku penjamah makanan terhadap keberadaan angka kuman *e.coli* dengan hasil signifikansi (*p-value*) sebesar 0,001 atau dapat dikatakan nilai ini lebih kecil dari α ($0,001 < 0,05$). Hasil ini konsisten dengan literatur yang menyatakan bahwa perilaku penjamah makanan yang tidak higienis dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan oleh *E. coli*. Penelitian sebelumnya (Sakinah, 2019) juga mendukung temuan ini, menegaskan bahwa praktik higienis yang buruk dalam penanganan makanan dapat menyebabkan peningkatan keberadaan patogen seperti *E. coli*.

Dari hasil observasi lapangan, ditemukan bahwa sebagian dari perilaku penjamah makanan pada saat mengelola makanan tidak memakai apron (celemek) dan sarung tangan. Akibat dari tidak menggunakan celemek yaitu dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi makanan, maka dari itu penjamah makanan wajib memakai celemek pada saat mengelola makanan.

Secara teoritis, hasil ini mendukung teori bahwa perilaku manusia dalam penanganan makanan berperan penting dalam mengendalikan risiko kontaminasi mikrobiologis. Hal ini menekankan pentingnya pendekatan pencegahan dan pengawasan yang ketat dalam mengatur praktik higienis di sektor pelayanan makanan.

Demikian, temuan ini tidak hanya memberikan kontribusi pada pemahaman ilmiah tentang hubungan antara perilaku penjamah makanan dan keberadaan kuman *E. coli*, tetapi juga memberikan landasan untuk kebijakan dan praktik yang lebih efektif dalam mengelola risiko kontaminasi makanan (Diana et al., 2020).

2. Hubungan Antara Cara Pencucian Alat Makan Terhadap Keberadaan Angka Kuman *e.coli*

Berdasarkan hasil uji *chi-square* menunjukkan bahwa ada hubungan antara variabel cara pencucian alat makan dengan variabel keberadaan angka kuman *e.coli* dengan nilai signifikansi (*p-value*) sebesar 0,001 atau nilai ini lebih besar dari α ($0,001 < 0,05$). Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah piring.

Hal ini dikarenakan menggunakan piring sebagai sampel tunggal dalam penelitian ini didasarkan pada beberapa alasan praktis dan ilmiah yaitu karena piring cenderung lebih sering bersentuhan langsung dengan berbagai jenis makanan, termasuk makanan basah dan berminyak, yang dapat menjadi media pertumbuhan mikroorganisme seperti *E. Coli*, dan juga, fokus pada satu jenis alat makan akan memudahkan pengendalian variabel dalam penelitian, sehingga analisis dapat lebih spesifik dan mendalam (Brigitta Shinta Dewi, 2024).

Penelitian sebelumnya yaitu (Utami and Febriani, 2023), telah ditemukan bahwa permukaan alat makan yang lebih luas, seperti piring, lebih rentan terhadap kontaminasi bakteri dibandingkan dengan alat makan

lainnya. Dengan demikian, piring menjadi pilihan yang tepat untuk memperoleh data yang akurat dan relevan terkait dengan perilaku penjamah makanan dan metode pencucian alat makan terhadap keberadaan *E. coli* di warung makan. Temuan ini konsisten dengan penelitian sebelumnya yang mengindikasikan bahwa cara pencucian alat makan yang tidak memadai dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan oleh *E. coli* (Agustiningrum, 2018).

Praktik pencucian alat makan yang tidak higienis, seperti menggunakan air yang tidak bersih atau tidak menggunakan sabun, dapat meningkatkan kemungkinan transfer kuman dari alat makan ke makanan. Secara teoritis, hasil ini mendukung konsep bahwa praktek sanitasi yang baik dalam pengelolaan alat makan berkontribusi penting dalam meminimalkan risiko kontaminasi mikrobiologis pada makanan.

Dari hasil observasi lapangan, ditemukan bahwa terdapat beberapa warung makan yang mencuci peralatan makan nya menggunakan air sungai serta dari hasil observasi juga ditemukan tempat pencucian peralatan makan yang kotor;

Hal ini menggaris bawahi pentingnya pendekatan pencegahan dalam manajemen kebersihan makanan, terutama dalam konteks perlindungan kesehatan masyarakat. Demikian, temuan ini tidak hanya memberikan kontribusi pada pemahaman ilmiah tentang hubungan antara cara pencucian alat makan dan keberadaan kuman *E. coli*, tetapi juga menyoroti pentingnya

praktik higienis dalam pengelolaan keamanan pangan (Anisa T. Lubis, Oksfriani Jufri Sumampouw, 2020).