

ABSTRAK

Ismiaty Abdullah. 2012. Hygiene Sanitasi Dan Kandungan Mikroba Pada Kecap Manis Yang Digunakan Di Kantin Di Lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dra. Hj. Rani Hiola, M.Kes dan Pembimbing II Ekawaty Prasetya. S.Si, M.Kes.

Kecap manis selain mengandung protein, vitamin, dan mineral, kecap berfungsi juga sebagai penyedap makanan. Karena dapat memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan atau masakan, masyarakat menjadikan kecap sebagai bagian dari menu harian. Namun tidak menutup kemungkinan kecap manis dapat terkontaminasi oleh mikroba akibat pengolahan yang tidak higienis dan saniter. Permasalahan dari penelitian ini adalah bagaimanakah hygiene sanitasi serta analisa mikroba pada kecap manis yang digunakan di kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo..

Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui Hygiene sanitasi dan kandungan mikroba pada kecap manis di kantin dilingkungan Universitas Negeri Gorontalo sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif untuk melihat hygiene sanitasi dan kandungan pada kecap manis dikantin di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dengan merujuk pada Standar Nasional Indonesia tahun 2009.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hygiene sanitasi seluruh kantin belum sesuai dengan Prinsip Hygiene Sanitasi. Sedangkan untuk pemeriksaan mikroba pada kecap manis tersebut terdapat 7 kantin yang tidak sesuai dengan Standar Nasional Indonesia tahun 2009.

Kesimpulan dari penelitian ini Berdasarkan hygiene sanitasi, ditinjau dari cara pemilihan kecap sudah memenuhi syarat, namun dari penyimpanan kecap dan penyajiannya belum memenuhi syarat kesehatan Dari hasil pemeriksaan laboratorium kecap manis yang tercemar oleh bakteri coliform dan terjadi pertumbuhan kapang adalah kantin A jumlah coliformnya $0,36 \times 10^1$, kantin B coliform $2,3 \times 10^1$, kantin C coliform 24×10^1 , dan kantin G,H,I,J coliformnya $2,3 \times 10^1$.

Kata Kunci: Hygiene Sanitasi, Mikroba, Kecap Manis

ABSTRACT

Ismiaty Abdullah. Of 2012. Sanitation and Hygiene Microbial Ingredients Used In Sweet Soy Sauce In The Cafeteria Environment Gorontalo State University . Skripsi, Department of Public Health, Faculty of Health Sciences and Sport, State University of Gorontalo. Dra I mentor. Hj. Rani Hiola, Kes and Supervisor II Ekawaty Prasetya. S.Si, Kes.

Besides soy sauce contains protein, vitamins, and minerals, soy sauce also serves as a food flavoring. Because it can give a distinctive flavor and aroma to food or cooking, make the sauce as part of the daily menu. But do not rule out the possibility of soy sauce can be contaminated by microbes due to the processing that is not hygienic and sanitary. Problems of this study is how the sanitation and hygiene on the microbial analysis of soy sauce used in the cafeteria at the State University of Gorontalo environment .

The purpose of this study was to find out hygiene and sanitation in the microbial content of soy sauce in the cafeteria environment Gorontalo State University of Indonesia in accordance with National Standards.

The method used in this study was descriptive research with quantitative approach to view sanitation and hygiene in sweet soy sauce dikantin content within the State University of Gorontalo. Data were analyzed using descriptive research with reference to the Indonesian National Standard in 2009. The results of this study indicate that the entire cafeteria sanitation hygiene is not in accordance with the principle of Sanitation Hygiene. As for the examination of the microbes contained in the soy sauce 7 canteen that does not comply with the Indonesian National Standard in 2009.

Based on the conclusions of this study hygiene sanitation, in terms of how the election is eligible soy sauce, soy sauce but from the storage and presentation has not met the health requirements of the results of laboratory soy sauce contaminated by coliform bacteria and mold growth occurs is the canteen A number coliformnya 0.36 x 10¹, Canteen B 2.3 x 10¹ coliform, coliform canteen C 24 x 10¹, and canteen G, H, I, J coliformnya 2.3 x 10¹.

Keywords: Sanitation Hygiene, Microbiology, Sweet Soy Sauce