

**Hubungan Hygiene Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri  
*Escherchia coli* Pada Sambal Di Kantin  
Di Lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara  
Universitas Negeri Gorontalo  
Tahun 2012**

**SKRIPSI**

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam mengikuti Ujian  
Sarjana Kesehatan Masyarakat*

**Oleh**

**JUMIATI KAMPUNU**

**NIM : 811408046**



**UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN DAN KEOLAHRAGAAN  
JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT  
PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
2012**

## ABSTRAK

**Jumiati Kampunu. 811408046. 2012. Hubungan Hygiene Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Escherchia coli* pada Sambal di Kantin di Lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara Universitas Negeri Gorontalo. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada sambal yang digunakan sebagai pelengkap makanan di kantin di lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara UNG. Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis kuantitatif dengan jenis penelitian survey menggunakan desain *Crosssectional*. Sampel penelitian ini diambil seluruhnya dari jumlah populasi sebanyak 10 responden dan sampel sambal yang mereka buat sendiri sebanyak 5 sampel sambal.

Hasil pemeriksaan bakteri *E.coli* dengan menggunakan metode MPN pada 5 sampel sambal menunjukkan 3 sampel mengandung *E.coli* dan 2 sampel tidak. Untuk personal hygiene dari 10 orang penjamah makanan 7 orang tidak memenuhi syarat yaitu 1 orang laki-laki (14,3%) dan 6 orang perempuan (85,7%) serta 3 orang perempuan (100%) memenuhi syarat. Hubungan hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada sambal diuji dengan *Fisher Exact Test* menunjukkan ada hubungan hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada sambal ( $p = 0,008$ ) dengan kuat hubungan 1,000 atau sangat kuat.

Sesuai dengan standar Kepmenkes No.715 tahun 2003 tentang persyaratan hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran, angka bakteri *E.coli* dalam makanan jadi disyaratkan 0 per gram contoh makanan sehingga 3 sampel sambal tersebut tidak memenuhi syarat Kepmenkes sedangkan untuk hygiene penjamah makanannya masih banyak yang belum memenuhi syarat Kepmenkes No.942 tahun 2003. Dari hasil tersebut, maka peneliti menyimpulkan bahwa hygiene penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap keberadaan *E.coli* pada sambal dengan *p value* 0,008 dan kuat hubungan 1,000 (sangat kuat).

**Kata Kunci : Hygiene, Penjamah Makanan, Sambal, Bakteri *E.coli*, Kantin**

## ABSTRACT

**Jumiati Kampunu. 811 408 046. 2012. The Relationship of Hygiene Food handlers with the presence of *Escherchia coli* bacteria in Sauce chilli at Student Dormitory Nusantara's Canteen Environment Gorontalo State University. Skripsi. Public Health Department, Health Sciences and Sports Faculty, Gorontalo State University**

The purpose of this research is to determine the relationship between hygiene of food handlers in the presence of *E.coli* bacteria in the sauce chilli that is used as a complementary food in the cafeteria in the Student Dormitory UNG archipelago. This research uses quantitative analysis approach to the type of survey research design using *Crosssectional*. The samples was taken entirely from the population sample of 10 respondents and sauce chilli of their own as much as 5 samples sauce chilli.

Results of *E.coli* using the MPN method sauce chilli 5 samples showed three samples contained *E.coli* and two samples are not. In other personal to the hygiene of food handlers from the ten (10) of sampling of the foof handlers, the are seven (7) person who do not qualify which is consist of one (1) male (14.3%) and six (6) women (85.7%) and 3 women (100%) eligible. Relationship hygiene of food handlers in the presence of *E.coli* bacteria in sauce chilli tested with *Fisher Exact Test* showed association hygiene of food handlers in the presence of *E.coli* bacteria in sauce chilli ( $p = 0.008$ ) with strong or very strong relationship 1.000.

Based on the standards Kepmenkes No.715, 2003 about the hygiene and sanitary conditions of restaurants, the numbers of *E.coli* in food required per gram of food must be 0 to. Therefore to 3 samples of sauce chilli is not eligible for hygiene Kepmenkes. Meanwhile there is still much food handlers not yet qualified Kepmenkes No.942, 2003. According these results, the researchers concluded that the hygiene of food handlers is very influential on the presence of *E.coli* in the sauce chilli with a p value 0.008 and 1.000 of strong (very strong).

**Keywords: Hygiene, Food handlers, Sauce chilli, *E.coli* bacteria, Canteen**