

## Abstrak

**Nurshanty Tahaku. 2012. Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Uji Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Es Buah Yang Dijajakan Dipasar Jajan Kota Gorontalo. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dian Saraswati, S.Pd, M. Kes dan Pembimbing II Lia Amalia, SKM, M. Kes**

Minuman es buah merupakan salah satu jenis minuman jajanan yang saat ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat, minuman es buah harus memenuhi syarat kualitas air minum, sesuai dengan Permenkes RI No. 907/Menkes/SK/VII/2003 yaitu tidak terdapat *Escherichia coli* dalam minuman untuk menghindari terjadinya penyakit yang disebabkan oleh *Escherichia coli*, penerapan prinsip Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Jajanan sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Kandungan Bakteri *Escherichia coli* dalam es buah yang dijajakan dipasar jajan Kota Gorontalo.

Jumlah populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjual es buah di pasar jajan Kota Gorontalo atau sebanyak 6 warung dan metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah bersifat deskriptif dengan melakukan observasi terhadap penjual es buah yaitu melihat Hygiene Sanitasi Pengolahan dan analisa laboratorium terhadap kandungan *Escherichia coli* dalam es buah.

Teknik analisis data dalam penelitian ini disajikan dalam tabel distribusi frekuensi dan dinarasikan dengan data hasil pemeriksaan laboratorium untuk melihat ada tidaknya bakteri *Escherichia coli* dalam es buah kemudian dibandingkan dengan Permenkes RI No. 907/Menkes/SK/VII/2003 yaitu 0 dalam 100 ml sampel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua penjual/pembuat atau sejumlah 6 penjual (100 %) es buah belum menerapkan prinsip Hygiene Sanitasi Pengolahan antara lain penjamah makanan, persiapan tempat pengolahan es buah, serta peralatan dan bahan es buah belum memenuhi syarat kesehatan sehingga berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, terbukti seluruh es buah positif (+) terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

Berdasarkan hal itu, perlu diadakannya pengawasan dan penyuluhan oleh instansi terkait atau Dinas Kesehatan tentang pentingnya Hygiene Sanitasi Pengolahan es buah sehingga minuman yang dipasarkan memenuhi syarat kesehatan.

**Kata Kunci : Hygiene Sanitasi Pengolahan, *Escherichia coli*, Es Buah, Keberadaan Bakteri.**

## **Abstract**

**NurshantyTahaku. 2012. Hygiene sanitation of processing and presence test of Escherichia coli bacterium on ice fruit snack sold in market of Gorontalo city. Thesis, Department of Public Health.Faculty of Science - Health and Sports Sciences.Gorontalo State University.First adviser, Dian Saraswati, S.Pd, M. Kes and second adviser, LiaAmalia, SKM, M. Kes.**

*Iced fruit beverages is one kind of snacks that are currently consumed by many people, iced fruit beverages have to qualify by drinking water quality, as the Permenkes RI No. 907/Menkes/SK/VII/2003 that should not contained Escherichia coli bacterium in the beverages to avoid any diseases caused by Escherichia coli, the application of principle of Snacks Food Processing Sanitation Hygiene according to Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.*

*The purpose of this study is to determine image of Hygiene sanitation Processing and content of Escherichia coli Bacteria in ice fruit beverages sold on the market of Gorontalo city.The population and sample in this study were all iced fruit sellers in the market of Gorontalo City or as much as six stall.*

*The methods used in this study is descriptive study with observations to the ice fruits seller with seeing the hygiene sanitation processing and laboratory analysis to the content of Escherichia coli Bacteria in ice fruit.Techniques of data analysis in this study are presented in a frequency distribution table and narrated by data from laboratory tests to see whether or not the bacteria Escherichia coli in fruit ice, then compared with Permenkes RI No. 907/Menkes/SK/VII/2003 that is 0 in 100 ml of sample.*

*The results showed that all of the seller / manufacturer or as 6 seller (100%) fruit ice has not applied the principle of Processing Sanitation Hygiene include food handlers, site preparation processing fruit ices, and fruit ice equipment and materials has not met the health requirements. so based on the results of laboratory inspection, proved to the whole fruit ice positive (+) contaminated with the bacterium Escherichia coli.*

*Accordingly, supervision and counseling need to be issued by the relevant agencies or the Department of Health about the importance of Hygiene Sanitary Processing fruits ice, so the drinks are marketed fulfill the health requirements.*

**Keyword : Hygiene sanitation of processing, Escherichia colibacterium, ice fruit, the presence of bacteria.**