

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN
KESEHATAN LINGKUNGAN**

Skripsi, Juni 2021

Muhammad Fachrul Herdiansyah

**HUBUNGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN TERHADAP KUALITAS
MIKROBIOLOGI PADA MAKANAN JAJANAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS SUKADAMAI TAHUN 2021**

xv + 73 halaman + 11 tabel + 2 gambar dan 5 lampiran

ABSTRAK

Makanan jajanan Menurut FAO (*Food and Agriculture Organization*) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan perilaku penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai, Kecamatan Natar, Lampung Selatan tahun 2021.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian analitik observasional dengan metode pendekatan potong lintang (*cross-sectional*). Sampel diambil berdasarkan penentuan kriteria jenis tempat makan dan makanan jajanan yang berjumlah 32. Metode yang digunakan adalah kuisisioner, observasi, dan pemeriksaan laboratorium *salmonella* dengan metode pembiakan bakteri serta *Escherichia coli* dengan metode ALT dengan media BPW. Analisis data menggunakan uji statistik *Chi Square*.

Hasil penelitian terdapat 84,4 % penjamah makanan yang memiliki perilaku personal hygiene yang tidak memenuhi syarat dan 15,6 % memiliki perilaku personal hygiene yang memenuhi syarat. Pada penjamah makanan yang memiliki perilaku penggunaan APD yang tidak memenuhi syarat 31,3 % sedangkan 68,8 % memiliki perilaku penggunaan APD yang memenuhi syarat. Sedangkan Kualitas mikrobiologi pada sampel makanan jajanan dengan hasil negatif yaitu sebanyak 12,5 %, yang positif yaitu sebanyak 87,5 %. Hasil uji statistic menunjukkan hasil ($p\text{-value} < \alpha 0,05$) yang berarti adanya hubungan antara perilaku personal hygiene penjamah makanan dan penggunaan APD terhadap kualitas mikrobiologi makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai.

Saran bagi penjamah diharapkan penjamah makanan lebih menambah informasi terkait penerapan personal hygiene dalam pengolahan makanan sehingga nantinya dapat di terapkan dalam setiap proses pengolahan makanan. Diharapkan penjamah makanan menggunakan APD yang sudah ditetapkan sesuai dengan peraturan yang berlaku Kepmenkes RI No.942 tahun 2003.

Kata kunci : Penjamah makanan, personal hygiene, APD

Daftar bacaan : 32 (2003 -2018)

**POLYTECHNIC HEALTH INSTITUTE TANJUNGPUR
PROGRAM STUDY GRADUATE APPLICATION ENVIRONMENTAL
SANITATION ENVIRONMENTAL HEALTH**

Thesis, June 2021

Muhammad Fachrul Herdiansyah

**RELATIONSHIP OF FOOD CHANGE BEHAVIOR TOWARD THE
MICROBIOLOGICAL QUALITY OF SNACK FOOD IN THE SUKADAMAI
PUSKESMAS WORK AREA, 2021**

xv + 73 pages + 11 tables + 2 pictures and 5 attachments

ABSTRACT

According to the Food and Agriculture Organization (FAO), street food is food and beverages prepared or sold by street vendors on the streets and in public places which are directly eaten or consumed without further processing or preparation. The purpose of this study was to determine the relationship between the behavior of food handlers and the microbiological quality of street food in the working area of the Sukapeace Health Center, Natar District, South Lampung in 2021.

The research design used was an observational analytic study with a cross-sectional approach. Samples were taken based on the determination of the criteria for the type of places to eat and snacks, totaling 32. The methods used were questionnaires, observations, and laboratory examinations of salmonella with bacterial culture methods and Escherichia coli with ALT method with BPW media. Data analysis used Chi Square statistical test.

The results of the study were 84.4% of food handlers who had personal hygiene behavior that did not meet the requirements and 15.6% had personal hygiene behavior that met the requirements. In food handlers who have the behavior of using PPE that do not meet the requirements, 31.3% while 68.8% have the behavior of using PPE that meets the requirements. Meanwhile, the microbiological quality of the snack food samples with negative results was 12.5%, while the positive ones were 87.5%. The results of the statistical test showed the results (p -value < 0.05) which meant that there was a relationship between personal hygiene behavior of food handlers and the use of PPE on the microbiological quality of street food in the work area of the Sukapeace Health Center.

Suggestions for food handlers are expected to add more information related to the application of personal hygiene in food processing so that later it can be applied in every food processing process. It is expected that food handlers use the PPE that has been determined in accordance with the applicable regulations of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No.942 of 2003.

Keywords: food handlers, personal hygiene, PPE

Reading list : 32 (2003 -2018)