

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNG KARANG
PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Skripsi, Juni 2025

Novi Silviani

Faktor - faktor Hygiene Sanitasi Makanan yang berhubungan dengan kontaminasi Bakteri Patogen *E.coli* pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Balai Kekarantinaan Kelas I Panjang Provinsi Lampung Tahun 2025.

xv + 56 halaman, 10 tabel, dan lampiran

RINGKASAN

Tingginya mobilitas pelabuhan bakauheni yang berdampak terhadap percepatan perpindahan dan penyebaran penyakit terutama dari makanan. Makanan yang terkontaminasi bakteri patogen *Escherichia coli* dapat menimbulkan penyakit dan bahaya keracunan. Higiene sanitasi makanan diperlukan untuk mengendalikan faktor resiko yang tidak diinginkan tersebut. Personal Hygiene penjamah makanan, sanitasi peralatan makanan, pengendalian vektor, diperlukan guna menunjang kegiatan higiene sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara perilaku penjamah makanan, peralatan makanan dan keberadaan vektor dengan kontaminasi bakteri patogen *E.coli* serta memberikan gambaran pengelolaan air bersih pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Bakauhen. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif dengan pendekatan analitik *cross-sectional* dan deskriptif. Populasi penelitian ini adalah seluruh (TPP) di wilayah kerja Balai Kekarantinaan Kelas I Panjang wilker Bakauheni sejumlah 30 TPP. Pemeriksaan sampel dilakukan dengan metode mpn ragam 333 dan pemeriksaan di Laboratorium kesehatan lingkungan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *chis square* dengan tingkat kemaknaan $\alpha=0,05$ hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara perilaku penjamah makanan ($p=0,004$), peralatan makanan ($0,004$), keberadaan vektor ($0,001$) dengan keberadaan *Escherichia coli*. Oleh karena diharapkan adanya perbaikan perilaku penjamah makanan dengan memberikan pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan, serta perlunya pengecekan sampel makanan secara rutin dan usap alat. Untuk pengendalian vektornya sendiri diperlukan pemantauan rutin terhadap kepadatan lalat serta melakukan spraying bila kepadatan lalat tinggi, perlunya memasang perangkap kecoa dan tikus dengan begitu faktor risiko dapat dikendalikan

Kata Kunci: TPP, higiene sanitasi makanan, *Eschericia* Daftar

Bacaan : 26 (2000-2025)

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNG KARANG
PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Skripsi, Juni 2025

Novi Silviani

Food Hygiene and sanitation factors related to contamination of E.coli pathogenic bacteria in food processing facilities in the Class I Panjang Quarantine Center Work Area, Lampung Province 2025.

xv + 56 pages, 10 tables and appendices

ABSTRACT

The high mobility of Bakauheni Port contributes to the rapid transmission and spread of diseases, particularly those originating from food. Food contaminated with the pathogenic bacterium Escherichia coli can cause illness and food poisoning hazards. Food sanitation and hygiene are essential to control these undesirable risk factors. Personal hygiene of food handlers, sanitation of food utensils, and vector control are necessary to support proper food sanitation and hygiene practices. This study aims to analyze the relationship between food handlers' behavior, food utensils, and the presence of vectors with the contamination of pathogenic E. coli, as well as to describe clean water management at food processing places in Bakauheni Port. The study used a quantitative design with an analytical cross-sectional and descriptive approach. The population consisted of all Food Processing Places (TPP) in the working area of the Class I Quarantine Office at Bakauheni Port, totaling 30 TPPs. The sample was determined using a total sampling method, including all 30 TPPs. Sample examination was conducted using the MPN 333 method and analyzed at the Environmental Health Laboratory. Data were analyzed using the Chi-square test with a significance level of $\alpha = 0,05$. The results showed a significant relationship between food handlers' behavior ($p=0,004$), food utensils ($p=0,004$), and the presence of vectors ($p=0,001$) with the presence of Escherichia coli. Therefore, improvements in food handlers' behavior are expected through food sanitation and hygiene training. Regular food sampling and utensil swab testing are also necessary. For vector control, regular monitoring of fly density and spraying when fly populations are high are required, along with the installation of cockroach and rat traps, so that risk factors can be effectively controlled.

Keywords : Food Processing Place (TPP), food sanitation hygiene, Escherichia coli
Reading List : 26 (2000-2025)