

HUBUNGAN SANITASI DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN KONTAMINASI BAKTERI *ESCHERICHIA COLI* PADA MAKANAN JAJANAN DI LAPANGAN PRINGGONDANI WONOGIRI

Relationship of Sanitation and Behavior of Food Handlers with *Escherichia coli* Contamination in Snack Food in the Pringgondani Field Wonogiri

Nine Elissa Maharani¹, Dewi Puspito Sari², Ananda Putri Permatasari³

Universitas Veteran Bangun Nusantara

Jl. Letdjen Sujono Humardani No.1 Kampus Jombor Sukoharjo, Jawa Tengah

e-mail : elissapanjimomo@gmail.com

Abstrak

Sanitasi dan perilaku penjamah makanan memiliki peran pada pengolahan makanan yang aman dan sehat. Aturan peduli terhadap kebersihan makanan adalah suatu cara agar dapat terhindar dari pencemaran makanan dimulai dari tahap mempersiapkan, membersihkan, mengangkat dan menyajikan makanan. Jenis penelitian ini adalah *Observasional Analitik* dengan pendekatan *Cross sectional*. Populasinya seluruh pedagang makanan jajanan dilapangan Pringgondani Wonogiri dengan sampel pedagang dan sampel makanan jajananya sebanyak 25. Teknik sampling yang digunakan yaitu total sampling sehingga. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan lembar checklist. Analisis data dengan Uji *Chi-square* dengan nilai $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 67% pedagang tidak memenuhi syarat sanitasi makanan dan sebanyak 76% pedagang makanan jajanan tidak memenuhi syarat perilaku penjamah makanan. Hasil analisis bivariat menunjukkan *p value* = 0,007 dan koefisien kontingensi 0,477, sehingga ada keterkaitan sanitasi makanan dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* dengan tingkat keeratannya cukup kuat. Hasil uji *Chi-square p value* 0,003 dan koefisien kontingensi 0,505. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dengan tingkat keeratan hubungan cukup kuat. Pembuatan makanan jajanan harus diperhatikan hygiene penjamah makanan karena sangat penting untuk menjaga kualitas dari makanan dan menghindari kontaminasi *Escherichia coli*.

Kata Kunci: Sanitasi, Perilaku Penjamah, Bakteri *Escherichia Coli*, Makanan Jajanan

Abstract

Sanitation and the behavior of food handlers have an important role in processing safe and healthy food. The procedure for maintaining food hygiene is a clean behavior to prevent contamination of the food handled starting from the stages of preparation, cleaning, processing, lifting and serving.

This research is analytical observational with cross sectional approach, Population of all street food traders with a total sample of 25 snacks using total sampling technique. The instruments used were questionnaires and checklist sheets, and analyzed the data using the Chi-square test with a value of $\alpha = 0.05$

The result showed that 67% of trader did not meet the requirement for food sanitation and as many as 76% of traders did not meet the requirement for food handler behavior. The result of bivariate analysis showed a p value of 0,007 and a contingency coefficient of 0,477 so that there was a relationship between food sanitation and E.coli contamination with a fairly strong level of closeness. The result of the chi square test p value of 0,003 and the contingency coefficient of 0,505. This shows that there is a relationship between the behavior of food handlers and contamination with E.coli bacteria with a fairly strong level of closeness. The manufacture of snacks must pay attention to the hygiene of food handlers because it is very important to maintain the quality of food and avoid Escherichia coli contamination.

Keywords : Sanitation, Handler Behavior, Escherichia Coli, Snack Food

1. PENDAHULUAN

Makanan sangat penting bagi kesehatan tubuh, tetapi tidak seluruh makanan baik dikonsumsi oleh tubuh manusia. menyehatkan tubuh tetapi juga bisa menyebabkan kerugian bagi manusia. makanan merupakan penyebab timbulnya penyakit, penyakit bawaan makanan adalah diare. (Achmadi, 2011).

Faktor lain yang berperan dalam menentukan kondisi keamanan pangan adalah kondisi sekitar dan penjamah yang termasuk dalam proses pengelolaan pangan. Makanan dan Minuman yang bebas dari bakteri *Escherichia coli* adalah jenis makanan yang aman untuk dikonsumsi. Pangan yang tidak aman untuk dikonsumsi yaitu pangan yang mengandung kuman atau mikroba patogen (*Salmonella*, *E.Coli*, *Clostridium perfringens*, dan *Listeria monocytogenes*), bahan kimia dan bahan

lain berbahaya yang bila dikonsumsi (BPOM, 2019).

Dari hasil survei pendahuluan yang dilakukan di Area Lapangan Pringgondani Wonogiri menunjukkan bahwa satu dari dua contoh jajanan yang diuji positif mengandung bakteri *Escherichia coli* atau sebesar 50% mengandung bakteri *Escherichia coli*. Dari hasil uji laboratorium makanan jajanan yang mengandung *Escherichia coli* melebihi batas maksimum yaitu 10 koloni/gram. Batas maksimum kandungan *Escherichia coli* menurut BPOM RI Nomor 13 tahun 2019. Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan, sanitasi dan perilaku penjamah makanan di lapangan Pringgondani Wonogiri juga tergolong masih buruk. Hal ini salah satunya dapat diketahui dari penjamah makanan yang melayani pembeli sambil merokok, setelah memegang uang tidak cuci tangan tetapi langsung menjamah makanan untuk melayani pembeli, serta

masih banyaknya penjamah makanan yang membuang sampah berserakan di sekitar area tempat jualannya.

Sanitasi dan perilaku penjamah makanan sangat penting karena berhubungan langsung dengan kontaminasi silang pada makanan jajanannya. Indikator utama kontaminasi pada makanan adalah bakteri *E.coli*.

Jika manusia mengkonsumsi jajanan yang telah tercemar oleh bakteri *E.coli* maka akan terjadi gangguan kesehatan khususnya gangguan pencernaan pada manusia.

2. METODE

Jenis penelitian ini yaitu penelitian *observasional analitik* yang menggunakan pendekatan *cross sectional* pada area Lapangan Pringgondani Wonogiri (Notoatmodjo, 2010)

Populasinya yaitu seluruh pedagang dan makanan jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri sebanyak 25 dengan Sampel sebanyak 25 pedagang dan makanan jajanan. Teknik penelitian yang digunakan yaitu *total sampling* dimana keseluruhan populasi menjadi sampel penelitian (Riyanto, 2017).

Instrumen penelitian berupa lembar checklist untuk mengetahui sanitasi dan tindakan penjamah makanan serta pemeriksaan kandungan bakteri *E.coli* pada sampel makanan jajanan di Laboratorium Kesehatan Kabupaten Sukoharjo. Analisis data menggunakan uji chi square dengan α 5%.

3. HASIL

Analisis Univariat

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Sanitasi Makanandi Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri

| No | Sanitasi makanan | f | % |
|-------|-----------------------|-----------|------------|
| 1. | Tidak Memenuhi Syarat | 17 | 67 |
| 2. | Memenuhi Syarat | 8 | 32 |
| Total | | 25 | 100 |

Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa pedagang yang tidak memenuhi syarat yaitu sebesar 67% (17 pedagang).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Perilaku Penjamah Makanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri

| No | Perilaku penjamah | f | % |
|-------|-----------------------|-----------|------------|
| 1 | Tidak Memenuhi Syarat | 19 | 76 |
| 2. | Memenuhi Syarat | 6 | 24 |
| Total | | 25 | 100 |

Pada tabel 2 diatas diketahui bahwa ada 19 atau 76% pedagang yang tidak memenuhi syarat.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Makanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri

| No | Kontamina si <i>E.coli</i> | f | % |
|-------|----------------------------|-----------|------------|
| 1 | Tidak Memenuhi Syarat | 13 | 52 |
| 2 | Memenuhi Syarat | 12 | 48 |
| Total | | 25 | 100 |

Tabel 3 diatas memperlihatkan bahwa pedagang yang syaratnya tidak terpenuhi (terkontaminasi oleh bakteri *E.coli*) yaitu sebanyak 52% atau 13 sampel makanan jajanan yang positif mengandung *E.coli*.

Analisis Bivariat

Berdasarkan tabel 4 di bawah, diketahui bahwa sanitasi makanan dan syaratnya tidak terpenuhi mengandung kontaminasi bakteri *E.coli*, yaitu sebesar 70,6 %. Dan Uji-*Chisquare* memiliki nilai 0,007 yang menunjukkan bahwa perilaku

penjamah makanan dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* memiliki hubungan yang signifikan. Analisis Koefisien Kontingensi diketahui tingkat keeratan hubunganantara dua variable cukup kuat dengan nilai 0,477.

Tabel 4. Hubungan antara Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *E.coli* pada Makanan Jajanan di lapangan Pringgondani Wonogiri

| Sanitasi Makanan | Kontaminasi <i>Escherichia Coli</i> | | | | Total | p-Value | C |
|-----------------------|-------------------------------------|-------------|-----------------|------------|-----------|------------|-------|
| | Tidak memenuhi syarat | | Memenuhi syarat | | | | |
| | n | % | n | % | | | |
| Tidak memenuhi syarat | 12 | 70,6 | 5 | 9,4 | 17 | 100 | |
| Memenuhi syarat | 1 | 12,5 | 7 | 87,5 | 8 | 100 | 0,007 |
| Jumlah | 13 | 83,1 | 12 | 117 | 25 | 100 | |

Tabel 5. Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *E.coli* pada Makanan Jajanan di Lapangan Pringgondani Wonogiri

| Perilaku Penjamah | Kontaminasi <i>Escherichia Coli</i> | | | | Total | p-Value | C |
|-----------------------|-------------------------------------|-------------|-----------------|------------|-----------|------------|-------|
| | Tidak memenuhi syarat | | Memenuhi syarat | | | | |
| | n | % | n | % | | | |
| Tidak memenuhi syarat | 13 | 68,4 | 6 | 31,6 | 19 | 100 | |
| Memenuhi syarat | 0 | 0 | 6 | 100 | 6 | 100 | 0,003 |
| Jumlah | 13 | 68,4 | 12 | 132 | 25 | 100 | |

Berdasarkan tabel 5 dibawah diketahui bahwa tindakan penjamah makanan jajanan yang belum memenuhi syarat sebagian besar juga makanan jajanannya terkontaminasi bakteri *E.coli*, yaitu sebanyak 68,4.

Dan Uji-*Chi square* memiliki nilai 0,003 yang menunjukkan bahwa perilaku penjamah makanan dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* memiliki hubungan yang signifikan. Analisis Koefisien Kontingensi diketahui tingkat keeratan hubungan antara dua variable cukup kuat dengan nilai 0,505.

4. PEMBAHASAN

Berdasarkan data distribusi frekuensi sanitasi makanan menunjukkan bahwa 67% pedagang memiliki sanitasi yang syaratnya tidak terpenuhi. Sehingga dapat disimpulkan sebagian besar pedagang memiliki perilaku tidak memenuhi syarat terhadap makanan jajanannya, misalnya tidak menggunakan celemek saat menangani makanan, tidak menggunakan masker saat menangani makanan padahal masih pandemic dan enggan membersihkan tangan tidak sebelum menjamah makanan.

Dari hasil *uji chi square* dapat diketahui adanya kaitan yang positif antara sanitasi penjamah makanan dengan kontaminasi bakteri *E.coli*, hal ini karena semakin buruk kondisi sanitasi pedagang makanan jajanan maka akan semakin besar pula pencemaran bakteri tersebut. Selain itu ditemukan adanya keterkaitan tingkah laku penjamah makanan dengan kontaminasi bakteri *E.coli* pada makanan jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri. Menurut Kemenkes RI (2011) bahwa penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan sehingga faktor kebersihan penjamah

harus diperhatikan.

Hasil analisis Koefisien Kontingensi (C) sebesar 0,505 memperlihatkan adanya tingkatan keterkaitan kedua variable sehingga dapat dikategorikan cukup kuat.

5. KESIMPULAN

Sanitasi makanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri sebagian besar tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 67% atau 17 pedagang. Perilaku penjamah makanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri sebagian besar tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 76% atau 19 Pedagang. Sebagian besar makanan jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri tidak memenuhi syarat atau positif mengandung bakteri *Escherichia coli* sebanyak 13 (52%) sampel makanan jajanan. Adanya kaitan sanitasi makanan dengan kontaminasi bakteri *E. coli* pada jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri dengan *p value* = 0,007 ($p \leq 0,05$) sehingga dapat dikategorikan kekuatannya cukup kuat ($C=0,477$). Terdapat kaitan tingkah laku penjamah makanan dengan terkontaminasinya bakteri *E. coli* pada jajanan di Wilayah Lapangan Pringgondani Wonogiri dengan *p value* = 0,003 ($p \leq 0,05$) dimana kekuatannya dikategorikan cukup kuat ($C=0,505$).

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi UF. (2011). Dasar - Dasar Penyakit Berbasis Lingkungan. Jakarta : Rajawali pers.
- BPOM RI. (2019). Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan. Jakarta : Penerbit BPOM.
- Depkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII

2003 tentang pedoman persyaratan higiene dan sanitasi makann jajanan. Jakarta: DepkesRI.

Kemendes RI. (2011). *Permenkes RI Nomor1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.

Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta

Riyanto, A. (2017). *Aplikasi Metodologi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta : Nuha Medika\