

ABSTRAK

Sampai saat ini masalah penyehatan makanan masih merupakan masalah besar, terbukti dengan meningkatnya angka penyakit karena makanan dan minuman. Sanitasi pengolahan makanan yang baik berpengaruh pada ada tidaknya kandungan bakteri *E. Coli* pada makanan, sehingga bila sanitasi pengelolaan makanan jelek akan timbulnya bakteri *E. Coli* pada makanan Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteriologi *Escherichia coli* pada sambal yang diproduksi oleh pedagang makanan di kantin FKM Universitas Airlangga Surabaya.

Penelitian ini tergolong penelitian observasional karena peneliti hanya melakukan observasi dan pengukuran tertentu saja tanpa memberikan perlakuan kepada responden. Berdasarkan waktu pelaksanaannya tergolong penelitian cross sectional karena kasus dan efek diidentifikasi pada saat yang sama, sedangkan berdasarkan jenis analisis data tergolong penelitian deskriptif. Populasi penelitian ini adalah semua pedagang makanan kantin yang terletak di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya. Sampel yang diteliti adalah sambal, baik itu sambal petis, sambal kemiri ataupun sambal terasi yang ada di kantin FKM Universitas Airlangga.

Hasil dari penelitian diketahui bahwa untuk variabel bahan baku, telah memenuhi syarat 100%. Variabel pengolahan sambal dikantin FKM Unair, dari 7 responden yang diteliti menggunakan lembar observasi 2 (28,57%) diantaranya tidak memenuhi syarat dan 5 (71,42%) diantaranya telah memenuhi syarat. Pada variabel hasil olahan sambal dikantin FKM Unair, dari 7 responden yang diteliti menggunakan lembar observasi semuanya (100%) telah memenuhi syarat. Dan pada variabel kualitas bakteriologi *Escherichia coli* pada Sambal tidak mengandung bakteri *Escherichia coli*.

Dapat disimpulkan dari penelitian yang telah dilakukan. Sebagian besar variabel yang diteliti telah memenuhi syarat sesuai dengan PERMENKES RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011. Meskipun 2 diantara pengolah sambal pada variabel pengolahan mendapat nilai $\leq 74\%$. Disarankan bagi pedagang untuk lebih menjaga kebersihan dan meningkatkan pengetahuan tentang tata cara pengelolaan makanan yang baik agar tidak tercemar bakteri maupun virus pathogen.

Kata kunci : Makanan, Sambal, *Escherichia coli*