

ABSTRACT

Food bacteriological quality is related with preparation of food sanitation which will affect our health. It can be seen from the presence of *E. coli* bacteria. There are many food-stall in school and around it do not fulfil basic hygiene and sanitation standart.

This research took place in SMPN 19 Surabaya, junior high school in Surabaya city. The objective of this research was to explain about condition of food preparing sanitation and bacteria's quality of food which is prepared at the food-stall in SMPN 19 Surabaya.

This was an observational-descriptive study with cross sectional approach. The information were collected by interview using a question sheet for a seller each food-stall and observation of all food stall there. For information about bacteria's quality of food which is prepared, it can be seen by assessing *E. coli* bacteria in laboratory experiment. The result was majority food-stall have good condition of hygiene sanitation food prepared and all of them prepared food which is no *E. coli* bacteria.

The bacteria's quality on food which preparing by food stall in SMPN 19 Surabaya was good although not at all have good condition for its hygiene sanitation preparing food. For that reason, we need to arrange continuity efforts to keep food bacteria's quality and to prevent possibility of food contamination by another bacteria or something else.

Keywords : school's food stall, food sanitation, *E. coli*

ABSTRAK

Kualitas bakteriologis makanan berhubungan dengan kondisi sanitasi penyediaan makanan itu sendiri dimana dapat mempengaruhi kesehatan. Kualitas bakteriologis ini dapat dilihat dari ada tidaknya bakteri *E.coli* yang terkandung dalam makanan. Banyak ditemukan warung atau tempat penyediaan makanan sejenis pada wilayah sekolah-sekolah yang belum dapat dikatakan memenuhi syarat kesehatan baik dari segi higiene penjamah makanan maupun sanitasi lingkungan sekitarnya.

Penelitian dilakukan di salah satu sekolah menengah di kota Surabaya, yaitu SMPN 19 Surabaya. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan kondisi sanitasi penyediaan makanan jajanan warung sekolahnya serta kualitas bakteriologis makanan yang dilihat dari kandungan bakteri *E.coli*.

Penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif observasional dengan rancangan *cross sectional*. Pengumpulan data berasal dari wawancara yang menggunakan lembar kuesioner untuk para penjual, dan observasi terhadap kondisi warung sekolah. Objek yang diteliti adalah seluruh warung yang ada beserta seorang penjamah tiap warungnya yang berjumlah tujuh buah warung. Untuk kualitas bakteriologisnya berasal dari hasil pemeriksaan laboratorium terhadap makanan dengan parameter bakteri *E.coli*. Hasilnya, sebagian besar kondisi higiene sanitasi penyediaan makanan di warung sekolah tersebut sudah baik dan seluruh warung tidak mengandung *E.coli* pada makanan yang disediakan.

Jadi kualitas bakteriologis pada makanan jajanan warung SMPN 19 Surabaya sudah baik meskipun tidak seluruh warung memiliki higiene sanitasi penyediaan makanan yang baik. Dengan demikian, perlu diadakan upaya lebih lanjut untuk menjaga kualitas makanan dan mencegah kemungkinan timbulnya pencemaran makanan oleh sebab lainnya.

Kata kunci : warung sekolah, sanitasi makanan, *E.coli*