

HIGIENE SANITASI DAN KUALITAS MIKROBIOLOGI PADA MAKANAN
DI KANTIN KAMPUS C UNIVERSITAS AIRLANGGA SURABAYA

CYNTIA ANGGI K.

Dzajuly Chalidyanto, S.KM., M.ARS.

KKC KK FKM 288 11 Cyn h

ABSTRACT

Canteen is a place where students of university often to visit. Food contamination in canteen is very possible happen. The objective of this study was to learn the condition of hygiene sanitation and the existence of E. coli and coliform of Campuss C Airlangga University canteen. This study is a descriptive study with cross-sectional design. Sampling was taken by using non probability sampling by accidental sampling method. Independent variables are characteristics of the food-handler, sanitation of processing place, sanitation facilities and infrastructure, and hygiene of foodhandler. And the dependent variable is the higiene sanitation of canteen and the existence of E. coli and coliform. The result showed that forth of canteen are didn't comply with determinable perequisite (gravimetric value less than 84,45% and score less than 88,48%). The croostabulation between hygiene sanitation and the existence of E. coli showed that forth of choosen stand are comply with perequisite and didn't found the existence of E. coli in food examined (E. coli is negative). The conclusion can be drawn from this study is hygiene sanitation of canteen of Campuss C of Airlangga University is still didn't comply perequisite *Kepmenkes No.715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Enhancement of food-handler's hygiene and sanitation of canteen to increase quality of food is needed.

Keywords: canteen, food-handler, hygiene and sanitation, E. coli dan coliform

ABSTRAK

Kantin merupakan tempat paling sering dikunjungi oleh mahasiswa. Kontaminasi terhadap makanan yang ada di kantin sangat mungkin terjadi. Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari kondisi higiene sanitasi kantin serta kandungan *E. coli* dan *koliform* di kantin Kampus C Universitas Airlangga. Penelitian ini dilaksanakan dengan rancangan *cross sectional* yang bersifat deskriptif. Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan *non probability sampling* dengan metode *accidental sampling*. Variabel independen adalah karakteristik penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan, sanitasi sarana dan prasarana, serta higiene penjamah. Dan variabel dependennya adalah hygiene sanitasi kantin dan keberadaan *E. coli* dan *koliform*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa keempat kantin yang diteliti hasil yang diperoleh kurang dari standart yang ditentukan (nilai bobot <85,45% dan skor <88,48%). Untuk tabulasi silang antara higiene sanitasi dan keberadaan *E. coli* menunjukkan bahwa keempat *stand* pada masing-masing yang terpilih telah memenuhi syarat dan tidak ditemukan adanya *E. coli* (*E. coli* negatif) pada sampel makanan yang diperiksa. Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian ini adalah higiene sanitasi kantin Kampus C Universitas Airlangga masih belum memenuhi syarat Kepmenkes No.715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. Peningkatan higiene penjamah serta sanitasi kantin untuk meningkatkan kualitas makanan sangat diperlukan.

Kata kunci: kantin, penjamah makanan, higiene sanitasi, *E. coli* dan *koliform*