

ABSTRAK

Sanitasi kapal merupakan upaya yang dilakukan agar tidak terjadi infestasi bakteri *Eschericia coli* sebagai salah satu indikator tercemarnya air dan makanan. Perilaku penjamah makanan (koki kapal) terhadap keberadaan bakteri *E.coli* pada makanan jadi memegang peranan penting selama mengolah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi sanitasi kapal dan perilaku penjamah makanan (koki kapal) terhadap keberadaan bakteri *E.coli* pada makanan jadi di kapal wilayah Pelabuhan Tanjung Perak, Surabaya.

Jenis penelitian adalah deskriptif, observasional dengan desain *cross sectional*. Instrumen penelitian adalah kuesioner, observasi serta hasil laboratorium. Populasi dalam penelitian adalah kapal yang bersandar di wilayah Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya sebanyak 30 kapal dimana terdapat 30 koki kapal yang diambil secara *accidental sampling*. Variabel penelitian adalah sanitasi kapal, perilaku koki kapal dan keberadaan bakteri *E.coli* pada makanan jadi secara laboratorium.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa sanitasi kapal wilayah Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya sebagian besar mempunyai sanitasi risiko rendah yaitu sebanyak 26 kapal (86,7%). Pengetahuan Koki Kapal mempunyai pengetahuan baik yaitu sebanyak 27 responden (90%). Sikap Koki Kapal mempunyai sikap positif yaitu sebanyak 22 responden (73,3%). Tindakan koki kapal mempunyai tindakan positif yaitu sebanyak 26 responden (86,7%) serta keberadaan bakteri *E.coli* pada sampel makanan secara keseluruhan sampel makanan tidak ada keberadaan bakteri *E.coli*

Upaya yang dapat dilakukan oleh koki kapal adalah meminimalkan kontaminasi bakteri *E.coli*; menjaga kebersihan lingkungan kerja; dan melakukan pengendalian vektor dan *rodent*.

Kata Kunci: sanitasi kapal, perilaku penjamah makanan (koki kapal), keberadaan bakteri *E.coli* pada makanan jadi