

ABSTRACT

Food is a basic human need that must be fulfilled every day. Good food management efforts are applying the basics of hygiene and food sanitation. Bubur Harisah is a special food of Gresik Regency which be sought after by people because of its health benefits according to local belief. Good hygiene and sanitation conditions in bubur harisah can prevent contamination. The research was done to determine the hygiene and sanitation conditions and the quality of *Escherichia coli* bacteria in bubur harisah.

The purpose of this research is to analyze the condition of hygiene and sanitation on bubur harisah based on Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. The research was done by observational method and cross sectional research design. The sample of the research was taken by non probability as 8 bubur harisah seller in Gresik Regency. Data collection was done by filling out questionnaires, observations, and laboratory tests.

The result of the assessment of the hygiene and sanitation condition in bubur harisah according to Characteristics of food handlers porridge most of them are aged > 50 years (50%), the most sex is male (75%) with the most recent education level is college (62.5%) with the most majors are Islamic religious education and the longest selling time between 11-20 years (50%). The hygiene conditions of handlers and sanitation facilities are suitable with the relevant regulations. There are 4 sellers (50%) who do not fulfill the physical goodness test of hygiene and sanitation with percentage below 93%. There is 1 sellers (12,5%) with positive sample test of bacteria *Escherichia coli*. Overall, there are 1 traders who not suitable on Permenkes RI nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga golongan A1.

The conclusion of this study is that there was bacteria *Escherichia coli* in the sample of bubur harisah yet. Observation results of physical goodness test show that hygiene and sanitation conditions that have not fulfill standard yet. We recommend that food sellers should improve hygiene and sanitation conditions and take a food handlers training that supervised by health department of Gresik Regency.

Keywords: Hygiene and sanitation, Harisah Porridge, *Escherichia coli*

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap harinya. Usaha pengelolaan makanan yang baik adalah dengan menerapkan dasar-dasar higiene dan sanitasi makanan. Bubur harisah merupakan makanan khas Kabupaten Gresik yang banyak dicari masyarakat karena khasiatnya bagi kesehatan menurut kepercayaan setempat. Kondisi higiene dan sanitasi pada makanan bubur harisah yang baik dapat mencegah terjadinya kontaminasi. Penelitian dilakukan untuk mengetahui kondisi higiene dan sanitasi serta kualitas bakteri *Escherichia coli* dalam makanan bubur harisah.

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis kondisi higiene dan sanitasi pada makanan bubur harisah berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Penelitian dilakukan dengan metode observasional dan rancangan penelitian *cross sectional*. Sampel penelitian diambil secara non probability sebanyak 8 pedagang bubur harisah di Kabupaten Gresik. Pengumpulan data dilakukan dengan cara pengisian kuesioner, observasi, dan uji laboratorium.

Hasil penilaian kondisi higiene dan sanitasi pada makanan bubur harisah berdasarkan karakteristik penjamah sebagian besar adalah berusia >50 tahun (50%), jenis kelamin terbanyak adalah laki-laki (75%) dengan tingkat pendidikan terakhir terbanyak adalah perguruan tinggi (62,5%) dengan jurusan terbanyak adalah sarjana pendidikan agama islam dan lama berjualan terbanyak antara 11-20 tahun (50%). Kondisi higiene penjamah dan sanitasi sarana prasarana telah sesuai dengan peraturan terkait. Terdapat 4 pedagang (50%) yang tidak memenuhi uji kelaikan fisik higiene dan sanitasi makanan bubur harisah dengan persentase dibawah 93%. Terdapat 1 pedagang (12,5%) yang uji sampelnya mengandung bakteri *Escherichia coli*. Secara keseluruhan terdapat 1 pedagang yang tidak memenuhi kesesuaian Permenkes RI nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga golongan A1.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah masih terdapat bakteri *Escherichia coli* dalam sampel yang diteliti. hasil observasi uji kelaikan fisik menunjukkan kondisi higiene dan sanitasi yang belum memenuhi standar. Sebaiknya para pedagang makanan meningkatkan kondisi higiene dan sanitasi serta melakukan pelatihan penjamah makanan yang selanjutnya dibina dan diawasi pihak dinas kesehatan Kabupaten Gresik.

Kata kunci: Higiene Sanitasi, Bubur Harisah, *Escherichia coli*