

# HUBUNGAN *HYGIENE* SANITASI MAKANAN DENGAN KONTAMINASI BAKTERI *Coliform* PADA SAMBAL CABAI MIE AYAM-BAKSO DI KELURAHAN PENGGILINGAN, JAKARTA TIMUR

Jessika Nugraheni

## Abstrak

Mayoritas masyarakat Indonesia menyukai makanan pedas, sehingga penambahan sambal cabai pada makanan sering dilakukan. Salah satu makanan yang disajikan dengan sambal dan digemari oleh masyarakat adalah mie ayam-bakso. Sambal yang dibuat sendiri atau sering dibiarkan terbuka berisiko terkontaminasi bakteri, salah satunya bakteri *Coliform*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan faktor *hygiene* dan sanitasi terhadap kontaminasi bakteri *Coliform* pada sambal cabai mie ayam-bakso yang dijual di kelurahan Penggilingan, Jakarta Timur. Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif analitik dengan pendekatan potong lintang. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang mie ayam-bakso di kelurahan Penggilingan, Jakarta Timur yaitu 32 pedagang. Metode penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan uji MPN (*most probable number*). Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat (*Chi square*) dengan  $\alpha = 0,05$ , jika tidak memenuhi syarat maka menggunakan uji alternative yaitu uji Fisher. Dari hasil analisis menggunakan uji Fisher didapatkan bahwa pada penelitian ini tidak terdapat hubungan antara kontaminasi *Coliform* dengan pemilihan bahan ( $p=0,696$ ), penyimpanan bahan ( $p=0,604$ ), sanitasi alat ( $p = 1,000$ ), penyimpanan makanan ( $0,303$ ) pengangkutan makanan ( $p=1,000$ ), penyajian ( $p=0,704$ ). Praktik *hygiene* penjamah makanan berhubungan dengan kontaminasi *Coliform* ( $P= 0,015$ ). Berdasarkan hasil tersebut, terdapat hubungan *hygiene* penjamah dengan kontaminasi *Coliform* pada sambal mie ayam-bakso.

Kata kunci : *Hygiene*, sanitasi, kontaminasi bakteri *Coliform*.

**RELATIONSHIP BETWEEN FOOD *HYGIENE* SANITATION WITH  
CONTAMINATION OF *Coliform* IN SAMBAL (HOT SAUCE) OF  
CHICKEN NOODLES AND MEETBALS IN PENGGILINGAN, EAST  
JAKARTA**

**Jessika Nugraheni**

**Abstract**

The majority of the Indonesian people liked to eat spicy food, so they often use hot sauce in foods. One of the foods served with hot sauce was chicken noodle – meatballs. Chicken noodle’s hot sauce which made by the merchants or left opened had risk of bacterial contamination, which one of them was *Coliform*. The objective of this study was to determine the correlation between hygiene sanitation with *Coliform* bacteria contamination in *sambal mie ayam - bakso* in Penggilingan. This was an analytic descriptive study with cross sectional design. The samples in this study were 32 chicken noodle - meatballs merchant in Penggilingan area. The method of this study was qualitative research with MPN (most probable number). The result of analysis using Fisher's exact test showed there was no correlation between *Coliform* contamination with ingredients’ sanitary ( $p = 0,696$ ), ingredients storage ( $p = 0,604$ ), the appliance sanitary ( $p= 1,000$ ), food storage ( $0,303$ ), food transport ( $p=1,000$ ), and food presentation ( $p=0,704$ ). there was a correlation with food handlers’ hygiene ( $p = 0,015$ ). Based on results, there was relationship between Food handler’s hygiene with *Coliform* contamination in *sambal*.

Keyword : Hygiene, sanitation, contamination *Coliform* bacteria.