

INTISARI

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat utama di dalam kehidupan, akan tetapi di sisi lain makanan dapat menjadi penyebab penyakit apabila kualitas keamanan makanan rendah, yang disebabkan oleh adanya kontaminasi dari mikroorganisme. Beberapa aspek yang berhubungan dengan timbulnya kontaminasi makanan yaitu antara lain : perilaku penyaji makanan, status kebersihan penyaji makanan dan sanitasi makanan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada hubungan antara perilaku, status kebersihan penyaji makanan dan sanitasi makanan terhadap kualitas mikrobiologi makanan. Populasi penelitian adalah 179 rumah makan dan sampel penelitian sebanyak 37 rumah makan yang dipilih secara random di antara 130 rumah makan yang memenuhi kriteria inklusi yaitu : bukan rumah makan Padang, dinyatakan memenuhi syarat sebagai rumah makan berdasarkan penilaian Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta , telah memperoleh ijin *H.O. (Hinder Ordonantie)* dari Pemerintah Daerah dan bersedia dijadikan subyek penelitian. Variabel terikatnya adalah kualitas mikrobiologi makanan (MPN. *E. coli* dan total angka kuman makanan siap santap). Variabel bebasnya adalah perilaku penyaji makanan dan sanitasi makanan yang dinilai berdasarkan skor dengan panduan kuesioner, sedang status kebersihan dinilai dari jumlah bakteri/cm² pada telapak tangan penyaji makanan. Analisis statistik data menggunakan analisis nonparametrik Spearman untuk menguji hipotesisnya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan sangat signifikan antara MPN. *E. coli* dan total angka kuman makanan dengan perilaku penyaji makanan ($p = 0,000$), status kebersihan penyaji makanan dengan MPN. *E. coli* dan total angka kuman ($p = 0,000$), sanitasi makanan dengan MPN *E. coli* dan total angka kuman makanan ($p = 0,000$). Korelasi antara perilaku penyaji makanan dan sanitasi makanan terhadap kualitas mikrobiologi makanan adalah negatif, sedangkan antara status kebersihan dengan kualitas mikrobiologi makanan menunjukkan korelasi yang positif.

ABSTRACT

Food is a primary need in life, nevertheless, it could become a source of disease if the food's safety quality is low that caused by contamination from microorganism. Some aspects which have a relationship to the occurrence of food contamination were; behaviour of food server, hygiene status of food server and food sanitation.

The aim of this research was to find out whether there was a relationship between behaviour, hygiene status of food server and sanitation toward food's microbiology quality. The population of this research was 179 restaurants and the sample was 37 restaurants that were randomly selected among 130 restaurants, which had fulfilled the inclusion criteria that were: not considered as *padang* restaurant, fulfilled the requirement of restaurant based on the assessment of Health Agency of Yogyakarta and has obtained *HO (Hinder Ordonantie)* from Local Government, and willing to be research subject. The dependent variable was food's microbiology quality (*MPN E. coli* and total number of ready-to-eat food microbe). The independent variables were behaviour of food server and food sanitation that was valued based on score with questionnaire guidance. Cleanliness status was valued from the number of bacteria/cm² on the hand of food server. The data was analysed using Spearman nonparametric to test the hypothesis.

The result of this research showed that there was a significant relationship between *MPN E. coli* and total number of food's microbe with the behaviour of food server ($p=0,000$), cleanliness status of food server with *MPN E. coli* and total number of food's microbe ($p=0,000$) and food sanitation with *MPN E. coli* and total number of food's microbe ($p=0,000$). There was a negative correlation between behaviour of food server and food sanitation toward food's microbiology quality while there was a positive correlation between cleanliness status with food's microbiology quality.