

ABSTRAK

Latar belakang : Peralatan makan memegang peranan yang sangat penting dalam higiene sanitasi makanan. Salah satu persyaratan kesehatan pada peralatan makan adalah tidak boleh mengandung bakteri yang melebihi dari persyaratan yang telah ditentukan. Peralatan makan yang berhubungan langsung dengan makanan siap santap tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 100 koloni/cm² dan cemaran *E. coli* tidak boleh melebihi angka nol. Faktor penyebab tingginya angka kuman pada peralatan makan antara lain adalah perilaku penjamah makanan dalam mencuci peralatan makan. Jalan Kaliurang yang melintasi kampus Universitas Gadjah Mada merupakan jalan yang ramai dilalui setiap harinya. Setiap malam banyak mahasiswa dan masyarakat sekitar yang membeli makanan di warung tenda yang ada di Jalan Kaliurang karena harganya terjangkau dan juga karena menu yang disajikan beraneka ragam. Saat ini masyarakat lebih memilih mengkonsumsi makanan yang murah tanpa memperhatikan aspek keamanan makanannya padahal makanan yang tidak higienis dapat menjadi sarana penularan penyakit.

Tujuan : Untuk mengetahui hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung tenda di Jalan Kaliurang

Metode: Penelitian dilaksanakan secara observasional dengan desain penelitian *cross sectional*. Populasi penelitian adalah seluruh warung tenda yang ada di Jalan Kaliurang yang berjumlah sebanyak 10 warung tenda sedangkan unit sampel adalah alat makan (piring, sendok dan gelas). Responden adalah penjamah makanan yang bertugas pada pencucian peralatan makan. Kriteria persyaratan peralatan makan yang berhubungan langsung dengan makanan tidak boleh mengandung angka kuman lebih besar dari 100 koloni/cm² permukaan dan angka *E. coli* adalah 0 cfu/cm². Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi dan uji laboratorium. Analisa data menggunakan uji korelasi *Rank Spearman* dan *Multiple Regression*.

Hasil dan Kesimpulan : Hasil penelitian menunjukkan angka kuman pada alat makan di warung tenda Jalan Kaliurang tidak memenuhi syarat (100%) sedangkan yang positif mengandung *E. coli* sebesar 30%. Pada analisis bivariat tidak ada hubungan antara pengetahuan, personal higiene, perilaku penjamah dalam pencucian peralatan makan, fasilitas sanitasi (penyediaan air bersih, tempat pembuangan sampah, tempat pembuangan air limbah, dan tempat pencucian peralatan) dan faktor pendukung (izin usaha, pemeriksaan kesehatan dan pelatihan), dan faktor pendukung dengan kualitas bakteriologis peralatan makan pada warung tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta.

Kata Kunci : higiene sanitasi, kualitas bakteriologis, perilaku penjamah makanan

ABSTRACT

Background : Tableware plays an important role in hygiene sanitation food. One of the requirements health in tableware is not allowed to contain bacteria exceeds the requirements determined. Tableware in direct contact with food must not contain germ number more than 100 colonies/cm² and *E.Coli* is greater than zero. The causes of the high number of germ in tableware among other is the behavior food handler in washing tableware. Kaliurang road that crosses the campus of Gadjah Mada University is a crowded street every day. Every night many student and other people buy food at street vendor in Kaliurang because the price is affordable in the menu resented diverse. The majority of the community prefer to consumed food that are cheap without considering the security aspects of food whereas un hygienic food can be a means of disease transmission.

Purpose : To know relations hygiene sanitation and behavior penjamah food with the quality of bakteriologis tableware in a stall tent all the way kaliurang

Method : This observational study used cross sectional design. The study population was the wole street vendors is located among Kaliurang street which amounted to 10 vendors whereas the sample unit used is cutlery (plates, scoop and glass) that is in the street vendor. Respondent is food handler in charge of washing tableware. Criteria requirements tableware that direct contact with food must not contain more than 100 cfu/cm² and the *e.coli* is 0 cfu/cm². Analysis of data using the correlation spearman rank and multiple regression

Result and Conclusion : The result showed the germ on cutlery in street vendor Kaliurang is not qualified (100 %) and positively containing *E. coli* as much as 30%. In the bivariat analysis showed no association between knowledge, personal hygiene, food handler behavior in laundering tableware, sanitary facilities, and supporting factors with the bakteriological quality on cutlery street food vendor in kaliurang street of yogyakarta.

Kata Kunci : sanitation hygiene, behavior of food handlers, bacteriological quality