

# HUBUNGAN PRAKTIK PEMISAHAN MAKANAN DENGAN KEBERADAAN *Escherichia coli* PADA WARUNG MAKAN NASI CAMPUR BALI DI KOTA SURABAYA

NI PUTU HAYU HAYOMI ARI SANTI-25000119130159  
2023-SKRIPSI

Kondisi keamanan pangan yang terkait praktik pemisahan makanan mentah dengan matang oleh penjamah belum banyak diketahui, terutama pada menu Nasi Campur Bali di Kota Surabaya sebagai salah satu makanan tradisional Bali yang digemari masyarakat Kota Surabaya. Penelitian bertujuan untuk menganalisis hubungan antara praktik pemisahan makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* (*E. coli*) pada warung makan Nasi Campur Bali di Kota Surabaya. Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional*. Data dikumpulkan dari seluruh warung makan Nasi Campur Bali di Kota Surabaya dengan responden sebanyak 142 penjamah. Pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) *E. coli* dilakukan untuk identifikasi *E. coli* dalam sampel makanan. Hampir seluruh sampel makanan yang diuji (84,4%) terkontaminasi *E. coli*. Ditemukan hubungan antara praktik pemisahan makanan mentah dengan matang oleh penjamah ( $p=0,011$ ; OR=23,000; 95%CI: 2,015 - 262,563) dengan keberadaan *E. coli*. Hal ini diduga diakibatkan oleh telah terjadinya kontaminasi silang selama penyimpanan makanan mentah dan matang yang disimpan bertumpuk di dalam lemari pendingin, kondisi fisik wadah penyimpanan yang tidak baik, serta penjamah yang tidak menggunakan peralatan pengolahan terpisah untuk mengolah makanan mentah dan matang. Maka, perlu adanya perbaikan praktik pemisahan makanan melalui sosialisasi, pelatihan atau sertifikasi higiene sanitasi untuk menghasilkan pangan yang aman dan sehat kepada konsumen.

Kata Kunci : *Escherichia coli*, Keamanan Pangan, Pemisahan Makanan Mentah dan Matang