

HUBUNGAN SANITASI MAKANAN DENGAN KEJADIAN DIARE PADA BALITA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS TANON 1 KABUPATEN SRAGEN TAHUN 2015-2020

**DINNI ASMINI MUNAWAROH-25000117120065
2022-SKRIPSI**

Sanitasi makanan adalah upaya pengendalian faktor makanan, orang, tempat dan peralatan makanan. Faktor-faktor sanitasi makanan yang meningkatkan kejadian diare pada balita meliputi pengelolaan makanan, kebersihan peralatan makan dan kontaminasi mikroorganisme pada makanan. Sanitasi makanan yang buruk dapat membuat makanan yang diberikan kepada balita terkontaminasi oleh bakteri atau mikroorganisme. Kebiasaan mencuci tangan pada saat memasak makanan dan membersihkan peralatan makanan balita akan memungkinkan terkontaminasi langsung. Tujuan penelitian untuk mengetahui hubungan sanitasi makanan dengan kejadian diare pada balita di wilayah kerja Puskesmas Tanon 1 Kabupaten Sragen tahun 2015-2020. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasional dengan desain penelitian studi ekologi berdasarkan waktu. Ada hubungan antara pengelolaan makanan dengan kejadian diare pada balita di wilayah kerja Puskesmas Tanon 1 Kabupaten Sragen tahun 2015-2020. Ada hubungan antara kebersihan peralatan makan dengan kejadian diare pada balita di wilayah kerja Puskesmas Tanon 1 Kabupaten Sragen pada tahun 2016, 2018, 2019 dan 2020. Ada hubungan antara kontaminasi mikroorganisme pada makanan dengan kejadian diare pada balita di wilayah kerja Puskesmas Tanon 1 Kabupaten Sragen tahun 2015-2020. Tidak Ada hubungan antara kebersihan peralatan makan dengan kejadian diare pada balita di wilayah kerja Puskesmas Tanon 1 Kabupaten Sragen tahun 2015 dan 2017. Faktor sanitasi makanan yang berhubungan dengan kejadian diare balita di wilayah kerja Puskesmas Tanon 1 Kabupaten Sragen antara tahun 2015-2020 yaitu pengelolaan makanan, kebersihan peralatan, kontaminasi mikroorganisme pada makanan.

Kata Kunci: Kejadian Diare, Balita, Sanitasi Makanan