

HUBUNGAN HIGIENE DAN SANITASI DENGAN ANGKA KUMAN PADA AYAM GORENG DI KATERING GOLONGAN A KECAMATAN TEMBALANG

ANIS FIDA SEPTIANA DEWI-25000120140212
2024-SKRIPSI

Makanan dapat menjadi salah satu sarana penyebaran penyakit apabila makanan tersebut terkontaminasi. Seiring dengan perkembangan teknologi dan mobilitas masyarakat yang tinggi, masyarakat lebih memilih untuk mendapatkan makanan secara praktis, salah satunya dengan melalui katering. Hasil observasi yang dilakukan pada katering golongan A Kecamatan Tembalang beserta penjamah makanannya didapatkan belum keseluruhan memenuhi syarat hygiene sanitasi pengelolaan makanan. Menu makanan yang paling sering dipesan dan diproduksi oleh katering adalah olahan ayam seperti ayam goreng. Sehubungan dengan ini, aspek hygiene sanitasi yang kurang baik saat melakukan pengelolaan makanan memungkinkan kontaminasi angka kuman pada makanan. Oleh karena itu, penelitian ini ditujukan untuk mengetahui hubungan hygiene dan sanitasi dengan angka kuman pada ayam goreng di katering golongan A Kecamatan Tembalang. Penelitian ini menggunakan desain studi *cross sectional* dengan sampel penelitian sebanyak 40 katering golongan A di Kecamatan Tembalang beserta penjamah makanannya. Metode yang digunakan adalah uji laboratorium terhadap angka kuman pada ayam goreng dengan metode ALT (Angka Lempeng Total) serta metode wawancara dengan menggunakan kuesioner terstruktur dan observasi. Hasil uji angka kuman menunjukkan 27 (67,5%) sampel ayam goreng tidak memenuhi syarat dan sebanyak 13 (32,5%) sampel memenuhi syarat. Hasil analisis uji bivariat menyatakan bahwa adanya hubungan yang signifikan antara cara pengolahan ($p\text{-value} = 0,025$), sanitasi lokasi dan bangunan ($p\text{-value} = 0,003$), sanitasi peralatan ($p\text{-value} = 0,013$), fasilitas sanitasi ($p\text{-value} = 0,01$), hygiene penjamah ($p\text{-value} = 0,020$), dan tidak ada hubungan yang signifikan dengan pemilihan bahan baku ($p\text{-value} = 1.000$), sanitasi pewadahan dan penyimpanan makanan jadi ($p\text{-value} = 0,648$) dengan keberadaan angka kuman.

Kata kunci: hygiene sanitasi, katering, ayam goreng, angka kuman