

HUBUNGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DENGAN KEBERADAAN BAKTERI *ESCHERICHIA COLI* PADA MAKANAN JAJANAN DI SEKITAR ALUN-ALUN WATES

CINDY KURNIASARI-25000122140279
2026-SKRIPSI

Makanan jajanan telah menjadi pilihan konsumsi harian bagi masyarakat, tetapi juga berpotensi menimbulkan *foodborne disease* akibat kontaminasi mikrobiologis yang dapat terjadi karena penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik selama proses pengolahan hingga penyajian. Salah satu indikator cemaran mikrobiologis adalah keberadaan bakteri *Escherichia coli*. Studi pendahuluan pada pedagang makanan jajanan di sekitar Alun-alun Wates menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi belum optimal, serta hasil uji laboratorium terhadap 5 sampel makanan menemukan 2 sampel positif mengandung *Escherichia coli*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara penerapan higiene sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan di sekitar Alun-alun Wates. Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan desain *cross sectional*. Populasi penelitian adalah 110 lapak pedagang makanan jajanan dengan sampel sebanyak 58 lapak yang diambil menggunakan teknik *purposive sampling*. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara untuk mengetahui karakteristik responden, serta pengujian laboratorium untuk mendeteksi keberadaan *Escherichia coli*. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa 13 dari 58 sampel makanan (22,4%) tidak memenuhi syarat mikrobiologis. Analisis univariat menunjukkan bahwa 39,7% pedagang belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi makanan, dengan ketidaksesuaian pada higiene penjamah makanan (34,5%), sanitasi peralatan (53,4%), sanitasi pangan (51,7%), dan sanitasi TPP (53,4%). Analisis bivariat menunjukkan nilai p-value > 0,05, sehingga tidak ada hubungan yang signifikan antara variabel komposit higiene sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherichia coli*. Meskipun demikian, masih ditemukannya *Escherichia coli* pada makanan jajanan menunjukkan bahwa upaya peningkatan penerapan higiene sanitasi tetap perlu dilakukan.

Kata kunci : higiene sanitasi makanan, makanan jajanan, *Escherichia coli*