

# **FAKTOR – FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN JUMLAH KOLONI BAKTERI PADA TANGAN PENJAMAH MAKANAN WARUNG BURJO DI KELURAHAN BULUSAN**

**RUTH SEPTIANI- 25000117120048  
2021-SKRIPSI**

Makanan yang aman dikonsumsi harus memenuhi syarat secara biologis dan kimiawi guna mencegah kontaminasi makanan. Sumber pencemaran pangan dapat timbul dari berbagai sumber. Salah satu dari sumber tersebut yaitu tangan. Kondisi dari tangan penjamah makanan yang tidak bersih menimbulkan penyakit. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui faktor yang berhubungan terhadap jumlah koloni bakteri pada tangan penjamah makanan. Metode yang digunakan adalah analitik menggunakan pendekatan cross sectional. 32 penjamah makanan dan 32 warung burjo di Bulusan menjadi populasi dan sampel dalam penelitian. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara kondisi personal hygiene ( $p=0,008$ ) dan kondisi sanitasi warung ( $p=0,018$ ) terhadap jumlah koloni bakteri pada tangan. Tidak ada hubungan antara kondisi sanitasi peralatan ( $p=1,000$ ) dan kondisi sanitasi air ( $p=0,440$ ) terhadap jumlah koloni bakteri pada tangan. Kesimpulannya jumlah koloni bakteri pada tangan penjamah makanan Warung Burjo Kelurahan Bulusan dipengaruhi oleh kondisi personal hygiene dan kondisi sanitasi warung yang buruk.

**Kata Kunci:** jumlah koloni bakteri; tangan; penjamah makanan