

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN
2024**

ABSTRAK

HALIMATUSSADIYAH AFIFAH ADAM

**ANALISIS HUBUNGAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DENGAN
KEBERADAAN BAKTERI *Escherichia coli* PADA WARUNG NASI DI
PASAR CIKURUBUK KOTA TASIKMALAYA**

Pasar adalah salah satu Tempat-Tempat Umum (TTU) yang mempunyai risiko sebagai tempat terjadinya kontaminasi penularan penyakit melalui media salah satunya adalah makanan. Warung makan juga merupakan salah satu tempat penyediaan makanan yang cukup banyak mendapat kunjungan dari konsumen terutama pengunjung pada pasar tradisional untuk memperoleh atau menikmati aneka ragam makanan yang diinginkan. Hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti yaitu pengamatan terhadap pasar Cikurubuk di Kota Tasikmalaya terdapat 32 warung nasi, yang menjual makanan nasi campur dengan berbagai lauk pauk yang berbeda-beda. Terlihat dari studi pendahuluan warung nasi yang masih belum memperhatikan praktik pengolahan makanan dengan baik, dan hygiene sanitasi dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis hubungan hygiene dan sanitasi makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*. Metode penelitian ini yang digunakan adalah observasional analitik dengan metode survei dan pemeriksaan laboratorium dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel penelitian ini yaitu 32 sampel makanan dari setiap warung nasi yang dihasilkan. Hasil analisis bivariat menunjukkan uji *chi-square* (CI:95%) terdapat hubungan yang bermakna antara praktik pengolahan makanan ($p=0,037$; OR=11,429) dan hygiene sanitasi ($p=0,024$; OR=14,000).

Kata Kunci : Hygiene , Sanitasi, Makanan

**FACULTY OF HEALTH SCIENCES
SILIWANGI UNIVERSITY
TASIKMALAYA
PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM
ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST
2024**

ABSTRACT

HALIMATUSSADIYAH AFIFAH ADAM

***ANALYSIS OF THE RELATIONSHIP OF FOOD HYGIENE AND
SANITATION WITH THE PRESENCE OF *Escherichia coli* BACTERIA IN
RICE STALLS IN CIKURUBUK MARKET, TASIKMALAYA CITY***

*Markets are one of the public places (TTU) that have a risk of being a place for contamination of disease transmission through media, one of which is food. Food stalls are also one of the places that provide food which gets quite a lot of visits from consumers, especially visitors to traditional markets to get or enjoy the various kinds of food they want. The results of a preliminary study conducted by researchers were observations of the Cikurubuk market in Tasikmalaya City, where there were 32 rice stalls, which sold mixed rice dishes with various different side dishes. It can be seen from the preliminary study that rice stalls still do not pay attention to good food processing practices and sanitation hygiene with the presence of *Escherichia coli* bacteria in food at the Cikurubuk Market, Tasikmalaya City. The aim of this research is to determine and analyze the relationship between food hygiene and sanitation and the presence of *Escherichia coli* bacteria. The research method used was analytical observational with a survey method and laboratory examination with a cross sectional approach. The sample for this research was 32 food samples from each rice stall produced. The results of bivariate analysis showed that the chi-square test (CI: 95%) had a significant relationship between food processing practices ($p=0.037$; $OR=11.429$) and sanitation hygiene ($p=0.024$; $OR=14.000$).*

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food