

HUBUNGAN PERILAKU PENJAMAH DENGAN KEBERADAAN *MPN COLIFORM* PADA MINUMAN DI PUSAT KULINER KABUPATEN MAROS

The relationship between the behavior of the handler and the presence of MPN Coliform in drinks at the culinary center of Maros district

Rostina S, Khiki Purnawati Kasim, Stientje,

Poltekkes Kemenkes Makassar Jurusan Kesehatan Lingkungan

*rostinas233@gmail.com

ABSTRACT

Our bodies consist of 60% fluids, so we must be good at choosing drinks that are healthy for the body. Consumption of healthy drinks for the body is needed because not all types of drinks are right for the body. The purpose of the study was to analyze the relationship between the behavior of the handler and the presence of MPN Coliform in drinks at the Culinary Center of Maros City. This type of research is an analytic survey with a cross-sectional design. Beverage sampling at the Culinary Center Jl. Gladiol, Pettuadae, Turikale District, Maros Regency. The population is all beverage sellers as many as 40 sellers with a total sample of 36 samples from 36 sellers who are respondents. The sampling technique used in this study is Simple Random Sampling. The results showed that there was a relationship between the behavior of the handler and the presence of coliform in the drink. Fisher's test analysis for the knowledge variable of the handler obtained a p value of 0.020 < 0.05. The handler's attitude variable with a p value of 0.024 < 0.05 and the handler's action variable with a p value of 0.001 < 0.05. The conclusion is that there is a relationship between the behavior of the handler and the presence of MPN Coliform in fruit juice drinks sold at the Culinary Center of Maros City. Efforts are needed to increase knowledge about personal hygiene of handlers and supervision and guidance of handlers to improve the quality of snacks at the Culinary Center of Maros Regency.

Keywords: Behavior of handlers, coliform, drinks

ABSTRAK

Tubuh kita terdiri dari 60% cairan, sehingga harus pandai memilih minuman yang sehat untuk tubuh. Konsumsi minuman sehat bagi tubuh sangat dibutuhkan karena tidak semua jenis minuman itu tepat untuk tubuh. Tujuan penelitian yaitu Menganalisis hubungan perilaku penjamah dengan keberadaan *MPN Coliform* pada minuman di Pusat Kuliner Kota Maros. Jenis penelitian survei analitik dengan rancangan *crosssectional*. Pengambilan Sampel minuman di Pusat Kuliner Jl. Gladiol, Pettuadae Kecamatan Turikale Kabupaten Maros. Populasi adalah semua penjual minuman sebanyak 40 penjual dengan jumlah sampel sebanyak 36 sampel dari 36 penjual yang menjadi responden. Adapun teknik pengambilan sampel yang dilakukan pada penelitian ini yaitu *Simple Random Sampling*. Hasil Penelitian menunjukkan ada hubungan perilaku penjamah dengan keberadaan coliform pada minuman dengan analisis uji *fisher* untuk variabel pengetahuan penjamah diperoleh *p* value 0,020 < 0,05. Variabel sikap penjamah dengan nilai *p* value 0,024 < 0,05 dan variabel tindakan penjamah dengan nilai *p* value 0,001 < 0,05. Kesimpulan bahwa ada hubungan perilaku penjamah dengan keberadaan *MPN Coliform* pada minuman jus buah yang di jual di Pusat Kuliner Kota Maros. Perlu upaya peningkatan pengetahuan tentang *hygiene personal* penjamah dan pengawasan serta pembinaan penjamah untuk meningkatkan kualitas jajanan di Pusat Kuliner Kabupaten Maros.

Kata Kunci : Perilaku penjamah, coliform, minuman

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan bahan yang sangat dibutuhkan oleh makhluk hidup yang berguna bagi kelangsungan hidupnya. Selain makanan, minuman juga merupakan kebutuhan primer. Minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Tubuh kita terdiri dari 60% cairan, itu sebabnya kita harus pandai memilih minuman yang sehat untuk tubuh.

Makanan atau minuman dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Kurangnya hygiene dan sanitasi penjamah merupakan faktor yang menunjang terjadinya penyakit yang berasal dari makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh mikroorganisme.

Penjamah sangat berisiko untuk terjadinya kontaminasi pada minuman. Penjamah merupakan orang yang secara langsung mengolah makanan dan minuman mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian

makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah mempengaruhi kualitas minuman yang dihasilkan. Perilaku penjamah yang tidak baik dan benar dapat menimbulkan penyakit. Mikroorganisme terdapat di badan ataupun berasal dari dalam badan seseorang penjamah dapat menular dengan berbagai cara karena begitu cepat dapat memperbanyak diri hingga dosis yang efisien, keadaan yang mendukung serta kontak langsung dengan minuman ataupun kala penyajian (Setyorini, 2013).

Pusat kuliner merupakan tempat berlangsungnya interaksi sosial yang memungkinkan terjadinya penularan penyakit. Walaupun belum ada laporan kasus di Pusat Kuliner tetapi banyak referensi tentang keberadaan bakteri *coliform* dengan perilaku penjamah yang tidak higienis. Penelitian (Mutiana, 2018) tentang keberadaan bakteri *Coliform* dalam minuman di Angkringan Kabupaten Barru menyimpulkan bahwa ada hubungan antara tindakan penjamah makanan

dengan keberadaan MPN *Coliform* pada minuman dengan analisis uji *fisher* p value $0,000 < 0,05$ berarti H_0 diterima.

Data Organisasi Kesehatan Dunia (World Health Organization) di tahun 2019 melaporkan kurang lebih 600 juta, ataupun hampir satu dari 10 orang di dunia, keracunan setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Badan Pengawas Obat serta Makanan (BPOM), di Indonesia mengklaim terdapat 20 juta permasalahan keracunan makanan tiap tahun. Melihat laporan permasalahan keracunan makanan di Indonesia yang masih besar memungkinkan masih beresiko atau jadi ancaman untuk konsumen di Indonesia. Hal ini dianggap perlu pemerintah menjamin keamanan pangan masyarakat untuk melindungi konsumen dari konsumsi makanan yang terkontaminasi yang biasa menimbulkan penyakit dan kendala kesehatan yang lain semacam alergi yang bisa jadi mempunyai konsekuensi parah (Ahmad Saefullah, 2020). Bakteri *Coliform* merupakan satu dari berbagai macam banyaknya pencemaran makanan dan minuman. Keberadaan bakteri ini mengindikasikan terjadinya kontaminasi bakteri patogen melalui air dan mengkontaminasi bahan-bahan yang bersentuhan dengannya (Chandra, 2007)

METODE

Jenis penelitian merupakan penelitian survei analitik dengan rancangan *crosssectional* dimana variabel bebas dan variabel terikat diukur secara bertepatan untuk mengetahui hubungan antara variabel-variabel tersebut. Pengambilan Sampel minuman di Pusat Kuliner di alamat Jl.Gladiol, Pettuadae Kecamatan Turikale Kabupaten Maros. Pemeriksaan sampel di Politehnik Kesehatan Makassar Laboratorium Mikrobiologi Jurusan Kesehatan Lingkungan dan waktu penelitian pada bulan Maret sampai September 2021.

Populasi adalah semua pedagang minuman yang ada di Pusat Kuliner Kota Maros sebanyak 40 pedagang. Sampel sebanyak 36 pedagang Maros. Setiap sampel diambil satu jenis minuman.

Penelitian ini menggunakan instrument berupa kuesioner observasi dengan lembar atau daftar tilik (*check list*) dan kuesioner dalam bentuk wawancara serta pemeriksaan coliform pada sampel minuman.

Pengumpulan Data

Data primer merupakan hasil pemeriksaan keberadaan MPN *Coliform* di Laboratorium

Mikrobiologi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politehnik Kesehatan Makassar serta melaksanakan pengamatan langsung dan wawancara dengan menyebarkan sebuah kuesioner. Data sekunder diperoleh melalui penelusuran kepustakaan berupa referensi hasil penelitian yang ada hubungannya dengan objek penelitian.

Pengolahan dan Penyajian Data

Data hasil survei lapangan melalui observasi dan wawancara serta pemeriksaan Laboratorium diolah dengan komputer kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan dilengkapi dengan penjelasan secara deskriptif untuk memudahkan dalam penjelasan dari setiap tabel yang ada,

Teknik Analisa Data

Tehnik *univariate* untuk menjelaskan variabel bebas yakni perilaku penjamah dalam hal ini pengetahuan, sikap dan tindakan. Tehnik *bivariate* digunakan untuk dua variabel yang diduga berhubungan. Analisis ini menggunakan uji statistik dengan program *Statistic Product and Service Solutions* (SPSS) berupa uji *fisher exact test* (Notoatmodjo, 2012).

HASIL

Berdasarkan hasil pemeriksaan MPN *Coliform* pada sampel minuman yang telah dilakukan di Laboratorium mikrobiologi jurusan kesehatan lingkungan politeknik kesehatan Makassar dan disajikan pada gambar 1. (terlampir) menunjukkan bahwa hanya 6 sampel dari 36 sampel minuman yang dinyatakan memenuhi syarat sesuai dengan ketentuan Standar Nasional Indonesia (SNI) tahun 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan bahwa kadar maksimum MPN *Coliform* dalam sari buah 2×10^1 koloni/ml. Sebanyak 30 sampel minuman tidak memenuhi syarat sesuai ketentuan Standar Nasional Indonesia (SNI).

PEMBAHASAN

1. Menganalisis Keberadaan MPN Coliform

Penjamah makanan merupakan sumber dari kontaminasi bakteri, karena seluruh makhluk hidup pasti terdapat mikroorganisme pada tubuhnya tidak terkecuali manusia yang terdapat mikroorganisme pada tangan, rambut, kulit,

hidung, tenggorokan dan gastrointestinal. (Elson, 2007)

Berdasarkan hasil pemeriksaan MPN *Coliform* sampel minuman jus dari 36 sampel minuman Sebanyak 30 sampel minuman tidak memenuhi syarat sesuai ketentuan Standar Nasional Indonesia (SNI). Ada beberapa faktor yang berpengaruh terhadap keberadaan dan jumlah bakteri *coliform* dalam makanan, yaitu kontaminasi langsung dan tidak langsung. Kontaminasi langsung adalah kontaminasi yang terjadi pada bahan makanan mentah, baik tanaman ataupun hewan yang diperoleh dari tempat hidup atau asal bahan makanan tersebut. (Prasetyo, 2016)

Faktor lain yang berpengaruh terhadap tingginya *coliform* pada sampel yaitu karena kondisi sanitasi yang kurang baik. Berdasarkan hasil pengamatan dapat diketahui bahwa semua sampel yang terkontaminasi *coliform*, dilihat dari item penggunaan peralatan dalam proses pembuatan jus tidak selalu di cuci dengan air bersih sebelum digunakan. Hanya 36,1% (13 responden) yang memenuhi item pengamatan ini.

Menurut (Kurniasih RP, 2019) pencucian peralatan makanan yang tidak menggunakan air mengalir dapat menyebabkan kontaminasi bakteri *E.coli* karena kotoran yang menempel pada peralatan tidak langsung terbuang sehingga memungkinkan kembali untuk menempel pada peralatan makanan. Hal ini harus dilakukan untuk menghilangkan sisa sisa bahan dan kemungkinan adanya mikroba yang melekat pada peralatan. Dalam melakukan pencucian peralatan yang digunakan, penjual tidak seluruhnya menggunakan air yang mengalir. Penjual melakukan pencucian dengan air yang berulang-ulang dan air pencuci kebanyakan tampak kotor. Kondisi sanitasi alat yang tidak memenuhi syarat merupakan syarat penunjang terjadinya pencemaran bakteri *coliform* pada minuman jus.

Faktor lain yang berpengaruh hasil rerata MPN *Coliform* sampel minuman yang dijual di Pusat Kuliner tersebut berhubungan dengan tindakan penjamah yang rendah tentang pengolahan minuman yang *hygiene*. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah kurang memperhatikan *personal hygienenya*, seperti penggunaan celemek saat menangani minuman, tidak menggunakan penutup mulut atau masker saat mengolah minuman dan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani minuman, hal tersebut dapat menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kontaminasi bakteri pada minuman karena tangan merupakan salah satu media perpindahan bakteri dari satu orang ke orang lain maupun dari orang ke minuman dan sebaliknya.

2. Hubungan Pengetahuan dengan Keberadaan MPN *Coliform*

Pengetahuan adalah merupakan hasil "tahu" dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan terhadap pengetahuan penjamah dengan keberadaan MPN *Coliform* pada minuman yang dijual di Pusat Kuliner Kabupaten Maros. Berdasarkan uji statistik menggunakan uji *fisher* diperoleh nilai *p value* 0,020 ($P < 0,05$) berarti ada hubungan antara pengetahuan penjamah dengan keberadaan MPN *Coliform*.

Penelitian ini sejalan dengan (Andhita Riana, 2018) menyatakan terdapat hubungan signifikan antara skor pengetahuan hygiene pedagang dengan kadar kontaminasi MPN *Coliform* (*p-value*=0,022). Keeratan hubungan antara kedua variabel bernilai $\rho=-0,455^*$. Semakin tinggi skor pengetahuan pedagang maka semakin menurun kadar kontaminasi MPN *Coliform*.

Pengetahuan yang benar tentang hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan merupakan syarat mutlak seorang yang bekerja dalam proses pengolahan, dan

penyajian makanan, untuk memperkecil faktor risiko terjadinya kontaminasi silang makanan (Mulyani, 2017)

Tingkat pengetahuan penjamah yang baik dengan 19 responden (52,8%) diperoleh dari jawaban rata-rata penjamah yang menjawab dengan benar pada pertanyaan nomor 1 dan 3 sehingga mendapatkan skor 3 diantaranya yaitu mengetahui perlunya mencuci tangan pakai sabun sebelum melakukan aktivitas dalam pekerjaan dan pentingnya mandi 2 kali sehari, kuku jari tangan seorang pedagang selalu bersih, terpotong pendek dan rapi, sehingga minuman tidak terkontaminasi yang diakibatkan oleh pengolahan dan penanganan minuman oleh penjamah yang membawa kuman.

Tingkat pengetahuan penjamah yang cukup pada hasil penelitian tentang cara mengolah minuman yang benar diperoleh dari jawaban penjamah sebanyak 17 responden (47,2%) yang hanya mampu memenuhi 2 skor yaitu pada pertanyaan mengenai tindakan yang harus dilakukan pada saat batuk dan bersin, pengetahuan tentang penjamah yang sakit dan pengetahuan mengenai proses pencucian peralatan yang baik.

Faktor - faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang yaitu pendidikan, usia kerja, pengalaman dan lingkungan kerja. Tingkat pendidikan responden yang terbanyak adalah SMA/SMK dengan persentase 61,1%. Pengetahuan dapat diperoleh dari pengalaman langsung atau melalui pengalaman orang lain dan dapat ditingkatkan melalui penyuluhan, baik secara individu maupun kelompok (Notoatmodjo, 2010)).

3. Hubungan Sikap Penjamah dengan Keberadaan MPN Coliform

Sikap merupakan reaksi atau respons yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang

bersifat emosional terhadap stimulus sosial. (Martina Pakpahan, 2021)

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ada hubungan antara sikap penjamah dengan keberadaan *MPN Coliform* pada minuman yang dijual di Pusat Kuliner Kabupaten Maros. Dengan uji *fisher* diperoleh nilai *p value* 0,024 ($P < 0,05$).

Penelitian ini sejalan dengan Penelitian (Herdianti, 2019) menyatakan bahwa ada hubungan sikap penjamah terhadap higiene sanitasi di Rumah makan dengan nilai $p=0,003$. Sebaliknya penelitian (Andhita Riana, 2018) menyatakan tidak ada hubungan antara sikap penjamah dengan kontaminasi *Coliform* pada pedagang jajanan di kantin sekolah.

Dalam penilaian untuk menentukan bagaimana sikap penjamah makanan, diajukan 7 pernyataan yang mana setiap pernyataan meliputi setuju, kurang setuju dan tidak setuju. Pengukuran sikap dapat dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek dan secara tidak langsung dapat dilakukan dengan pengamatan langsung. Penelitian sikap penjamah di Pusat Kuliner Kabupaten Maros dilakukan secara langsung, dimana hasil yang didapatkan rata-rata mengatakan setuju dan kurang setuju terhadap pernyataan-pernyataan yang diajukan sehingga dapat tergolong kriteria baik dan kriteria cukup.

Pengalaman dapat mempengaruhi terbentuknya sikap penjamah yaitu pengalaman pribadi. Menurut (Azwar, 2011) tidak adanya pengalaman sama sekali dengan suatu objek psikologis cenderung akan membentuk sikap negatif terhadap objek tersebut. Penjamah di Pusat Kuliner kabupaten Maros dapat dikatakan sudah cukup berpengalaman karena para penjamah bekerja 3-8 tahun sehingga biasa dikatakan bahwa penjamah sudah lama bekerja.

4. Hubungan Tindakan Penjamah dengan Keberadaan MPN Coliform

Pengetahuan merupakan dasar dari terbentuknya sikap untuk kemudian terwujud dalam bentuk tindakan konkrit. Tindakan merupakan hasil tahu, mau, dan mampu secara sadar dan termotivasi melakukannya dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan, pemahaman terhadap suatu objek tertentu. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara tindakan penjamah dengan keberadaan *MPN Coliform* pada minuman yang dijual di Pusat Kuliner kabupaten Maros. Berdasar pada uji *fisher* diperoleh nilai *p value* 0,001 ($P < 0,05$). Sejalan dengan penelitian (Andhita Riana, 2018) Terdapat hubungan signifikan antara skor tindakan hygiene pedagang dengan keamanan makanan yang dilihat dari *MPN Coliform* (*p-value*=0,005). Penelitian (Mutiana, 2018) menyatakan bahwa terdapat hubungan tindakan penjamah dengan keberadaan *MPN Coliform* pada minuman yang dijual di Angringan Kabupaten Barru dengan nilai *p value* 0,000. Hasil uji *chi square* diperoleh nilai $p = 0.004$ yang berarti bahwa ada hubungan antara tindakan penjamah makanan dengan hygiene sanitasi makanan. (Herdianti, 2019)

Berdasarkan hasil observasi tindakan penjamah yang telah dilakukan terhadap 36 responden di Pusat Kuliner kabupaten Maros. Dari 36 responden yang diamati terdapat 11 responden yang memiliki tindakan kriteria baik (30,6%) dan 25 responden yang memiliki tindakan kriteria kurang (69,4%). Penjamah minuman dengan kriteria kurang mempunyai nilai *MPN Coliform* yang tidak memenuhi syarat yaitu melebihi 2×10^1 koloni/ml. Faktor hygiene penjamah yang buruk memiliki hubungan dengan kualitas mikrobiologis. (Prasetyo, 2016)

Tindakan penjamah dalam mengolah minuman tidak menggunakan pakaian bersih dan celemek (87,9%), tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani minuman (100%), tidak menggunakan penutup mulut(97,3%), memakai perhiasan tangan cincin (77,8%), berbicara saat membuat minuman(72,7%), dan tidak mencuci baik

bahan dan peralatan sebelum digunakan (83,3%). Sedangkan untuk penggunaan penutup kepala Sebagian besar responden menggunakan penutup kepala saat membuat minuman (63,8%), karena sebagian besar responden adalah perempuan yang berhijab. Namun secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa hygiene sanitasi sebagian besar responden kurang baik. Hal ini sangat mempengaruhi kualitas mikrobiologis pada minuman yang di jual di Pusat Kuliner Kabupaten Maros.

Selain itu pakaian bersih dan celemek digunakan agar makanan dan minuman tidak terkontaminasi bakteri yang berasal dari penjamah itu sendiri ketika berkeringat. (Mutiana, 2018).

Perubahan perilaku ke arah peningkatan yang lebih baik ini memerlukan waktu yang tidak sebentar. Perubahan perilaku melalui cara pendidikan dengan cara pemberian informasi (dalam hal ini penyuluhan) memakan waktu lama, tetapi perubahan yang dicapai akan bersifat langgeng karena didasari oleh kesadaran mereka sendiri bukan paksaan. (Notoatmodjo, 2010)

5. Keterbatasan Penelitian

- Responden memiliki kemungkinan untuk berbeda persepsi dengan peneliti mengenai pertanyaan yang diajukan.
- Peneliti tidak menguji kualitas bakteriologis es batu dan air yang digunakan untuk mencuci peralatan yang digunakan penjual.

Kesimpulan

- Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap 36 sampel minuman terdapat 30 sampel yang melebihi batas maksimum (SNI) 7388/2009 tentang kadar maksimum *Coliform* dalam sari buah yaitu 2×10^1 koloni/ml.
- Semakin baik tingkat pengetahuan penjamah dalam mengolah minuman maka semakin rendah kontaminasi *MPN coliform* pada minuman.

3. Semakin baik sikap penjamah dalam mengolah minuman maka semakin rendah kontaminasi MPN *coliform* pada minuman .
4. Semakin baik tindakan penjamah dalam mengolah minuman maka semakin rendah kontaminasi MPN *coliform* pada minuman.

penjamah dan sanitasi jajanan melalui pelatihan penjamah makanan, sehingga dapat menghindari penyakit bawaan makanan dan melakukan pengawasan serta pembinaan penjamah untuk meningkatkan kualitas jajanan di Pusat Kuliner Kabupaten Maros.

Saran

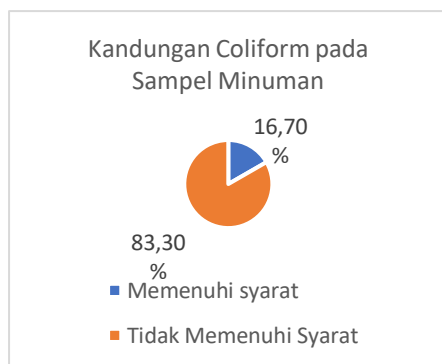
Melakukan upaya peningkatan pengetahuan tentang *hygiene personal*

DAFTAR PUSTAKA

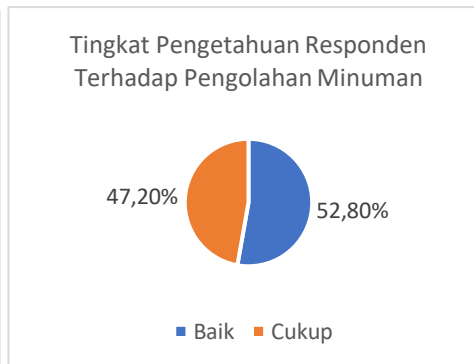
- Ahmad Saefullah, 2020. s.l.: <https://kabarjatim.com/20-juta-kasus-keracunan-terjadi-indonesia-butuh-teknologi-keamanan-pangan/> .
- Andhita Riana, S. S., 2018. Hubungan kontaminasi Coliform dengan skor perilaku hiegene sanitasi pada pedagang jajanan dan kantin keliling sekolah dan pedagang keliling.. *Skripsi ; Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya.*
- Azwar, S., 2011. *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. 2 ed. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- BPOM, 2015. *Laporan Tahunan Badan pengawas Obat dan Makanan*, Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Chandra, B., 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*.. Jakarta:: EGC
- Elson, R., 2007. *Hobbs' food poisoning and food hygiene seventh edition*.. English:: CRC Press.
- Herdianti, W. T., 2019. Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan terhadap Hiegene sanitasi Makanan pada Rumah Makan.. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat*..
- Indonesia, R. I. 2. K. M. K. R., 2003. *Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*., s.l.: s.n.
- Martina Pakpahan, D. S., 2021. *Promosi Keshatan dan Perilaku Kesehatan*.. Jakarta: Gerakan Mari Menulis.
- Mulyani, R., 2017. Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan.. *Jurnal Keperawatan*,, Volume 10(1), pp. 6-1.
- Mutiana, R. d. R., 2018. Hubungan Perilaku penjamah dengan Keberadaan MPN Coliform pada Minuman di Angkringan Kabupaten Barru. *Jurnal Sulolipu No.2 tahun XXV Vol. 18 Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar*.
- Notoatmodjo, S., 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S., 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*.. Jakarta: : PT Rineka Cipta..
- Prasetyo, A. A., 2016. Hubungan antara Praktik Hiegene Penjamah dengan Keberadaan Coliform pada Cincu Hitam yang dijual di Lingkungan Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta.. *Skripsi : Program studi Ilmu gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Setyorini, E., 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Rujak Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang.. *Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri*.

Lampiran

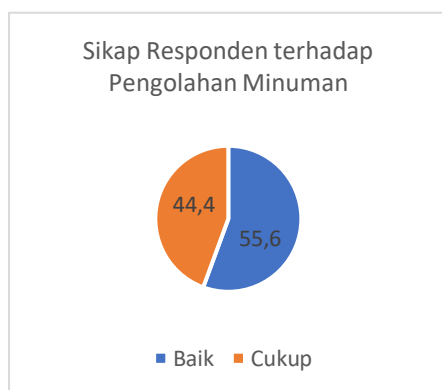
Hasil Analisa univariat



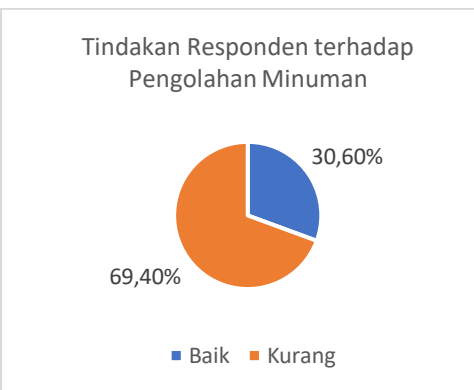
Gambar 1. Hasil Pemeriksaan kandungan *coliform* sampel minuman di Pusat Kuliner kab. Maros



Gambar 2. Hasil Analisis Tingkat Pengetahuan Responden terhadap pengolahan minuman di Pusat Kuliner kab. Maros



Gambar 3. Hasil Analisis Sikap Responden terhadap pengolahan minuman di Pusat Kuliner kab. Maros



Gambar 4. Hasil Analisis Tindakan Responden terhadap pengolahan minuman di Pusat Kuliner kab. Maros

Hasil Analisa bivariat

Tabel 1.2
Hubungan Pengetahuan dengan Keberadaan MPN Coliform Pada Minuman di Pusat Kuliner Kabupaten Maros

| Pengetahuan | Keberadaan MPN Coliform | | | | Total | P |
|-------------|-------------------------|------|-----|------|-------|--------------|
| | MS | | TMS | | | |
| | n | % | N | % | | |
| Baik | 6 | 16,7 | 13 | 36,1 | 19 | 52,8 |
| Cukup | 0 | 0 | 17 | 47,2 | 17 | 47,2 |
| | | | | | | <u>0,020</u> |

| | | | | | | |
|--------------|----------|-------------|-----------|-------------|-----------|------------|
| Total | 6 | 16,7 | 30 | 83,3 | 36 | 100 |
|--------------|----------|-------------|-----------|-------------|-----------|------------|

Sumber : Data Primer, 2021

Tabel 1.3
Hubungan Sikap dengan Keberadaan *MPN Coliform* Pada Minuman di Pusat Kuliner Kabupaten Maros

| Sikap | Keberadaan <i>MPN Coliform</i> | | | | Total | | P |
|--------------|--------------------------------|-------------|-----------|-------------|-----------|------------|-------|
| | MS | | TMS | | N | % | |
| | n | % | N | % | | | |
| Baik | 6 | 16,7 | 14 | 38,9 | 20 | 55,6 | 0,024 |
| Cukup | 0 | 0 | 16 | 44,4 | 16 | 44,4 | |
| Total | 6 | 16,7 | 30 | 83,3 | 36 | 100 | |

Sumber : Data Primer, 2021

Tabel 1.4
Hubungan Tindakan dengan Keberadaan *MPN Coliform* Pada Minuman di Pusat Kuliner Kabupaten Maros

| Tindakan | Keberadaan <i>MPN Coliform</i> | | | | Total | | P |
|--------------|--------------------------------|-------------|-----------|-------------|-----------|------------|-------|
| | MS | | TMS | | N | % | |
| | n | % | N | % | | | |
| Baik | 6 | 16,7 | 5 | 13,9 | 11 | 30,6 | 0,001 |
| Kurang | 0 | 0 | 25 | 69,4 | 25 | 69,4 | |
| Total | 6 | 16,7 | 30 | 83,3 | 36 | 100 | |

Sumber : Data Primer, 2021