

***E.coli AS INDICATOR FOR THE STUDY OF FOOD HYGIENE AND  
SANITATION AT CAFETERIA OF UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA***

**Oki Alfian**

**12513139**

**Abstrak**

**Abstract:** Food problems should receive special attention in the implementation of overall health. How to obtain the food and drink that meets the health requirements is by monitoring the hygiene and sanitation. Coliform, E. coli, faecal coliforms in food and drink is indicator contamination from handling the food and drinks that are less good. This study aims to determine the conditions of hygiene and sanitation of food in the school cafeteria of Universitas Islam Indonesia and analyze the presence of E. coli bacteria on cooked food, raw food, cookware, food handlers hands, drinking water and clean water in 2 cafeteria of Universitas Islam Indonesia. Samples in this study was taken from FTSP caftaria and Terpadu Cafetaraia. Samples in this study was taken from two cafeteria at FTSP canteen and Terpadu canteen. In the cafeteria Terpadu sample taken from the kios A, kios B, kios C, and kios D. Further observations and bacteriological examination to determine the quality of sanitation. The results of observations of physical conditions cafeteria, shows the condition (kiosk A) has the lowest value (67.2%). Results interview knowledge of food handlers hygiene and sanitary conditions in the canteen Integrated (kiosk B) has the lowest value percentage (46.4%). The results of the questionnaire responses of consumers show female respondents had the smallest value, ie with a percentage of 40% in the cafeteria FTSP and a percentage of 57.1% on the Terpadu cafeteria. E.coli testing results showed all samples in each cafeteria showed negative results. Based on these results it is known that the physical condition of the cafeteria and knowledge of hygiene have a relationship and influence on the amount of coliform bacteria on food sold.

**keywords:** Food hygiene and sanitation at cafeteria of Universitas Islam Indonesia, *Escherichia coli*.

# HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DENGAN UJI KEBERADAAN BAKTERI *E.coli* DI KANTIN UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

Oki Alfian  
12513139

## Abstrak

**Abstrak:** Masalah makanan harus mendapat perhatian khusus dalam penyelenggaraan kesehatan secara keseluruhan. Cara memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan adalah dengan melakukan pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi. *Coliform*, *E. coli*, *Faecal coliform* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi hygiene dan sanitasi makanan yang ada di kantin kampus Universitas Islam Indonesia dan menganalisis keberadaan bakteri *E.coli* pada makanan masak, makanan mentah, peralatan masak, tangan penjamah makanan, air minum dan air bersih yang ada di 2 kantin Universitas Islam Indonesia. Sampel pada penelitian ini di ambil dari 2 kantin Universitas Islam Indonesia, yaitu kantin FTSP dan kantin Terpadu. Pada kantin Terpadu diambil sampel dari kios A, kios B, kios C, dan kios D. Selanjutnya dilakukan observasi dan pemeriksaan bakteriologis untuk menentukan kualitas sanitasinya. Hasil observasi kondisi fisik kantin, menunjukkan kondisi (kios A) memiliki nilai terendah (67,2%). Hasil wawancara pengetahuan hygiene penjamah makanan dan kondisi sanitasi di kantin Terpadu (kios B) memiliki persentase nilai terendah (46,4%). Hasil kuisioner tanggapan konsumen menunjukkan responden wanita memiliki nilai paling kecil, yaitu dengan persentase sebesar 40% pada kantin FTSP dan persentase sebesar 57,1% pada kantin Terpadu. Hasil pengujian *E.coli* menunjukkan semua sampel di setiap kantin menunjukkan hasil negatif. Berdasarkan hasil ini diketahui bahwa kondisi fisik kantin dan pengetahuan hygiene memiliki hubungan dan pengaruh terhadap jumlah *Coliform* pada makanan yang dijual.

**Kata kunci:** Higiene dan Sanitasi makanan di Kantin Universitas Indonesia, *Escherichia coli*.