

DAFTAR PUSTAKA

- Adira, Anne, 2013. Klebsiella, Golongan Bakteri Pengganggu Saluran Pernapasan. [Online] <http://www.anneahira.com/bakteri.htm> [diakses 20 Juni 2013]
- Agustina, F., Rindit P. & Fatmalina F., 2009. *Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Pelambang Tahun 2009*. [Online] <http://eprints.unsri.ac.id/64/3/Abstrak8.pdf> [diakses 21 Maret 2013]
- Anonim. 2012. *Panduan Penentuan Skoring Kriteria Kuesioner (Skala Pengukuran)*. [Online] <http://lentera-pena.blogspot.com/2012/06/panduan-penentuan-skoring-kriteria.html> [diakses 13 April 2013]
- Ariyani, D. & Faisal A., 2006. Jurnal Gizi dan Pangan. *Mutu Mikrobiologi Minuman Jajanan Di Sekolah Dasar Wilayah Bogor Tengah*, 1 (1), hal. 44-50.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 2008a. Info POM Vol. 9, No. 6, November 2008. *Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Serta Upaya Penanggulangannya*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- , 2008b. Info POM Vol. 9, No. 2, Maret 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- , 2009. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- , 2011a. *Laporan Tahunan 2011*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- , 2011b. *Berita Aktual: Laboratorium Bergerak PJAS Balai Besar POM di Makassar 2011*. [Online]. http://www.pom.go.id/index.php/home/berita_aktual/1165/Laboratorium_Bergerak_PJAS_Balai_Besar_POM_di_Makassar_2011.html [diakses 8 Februari 2013]
- , 2011c. Info POM Vol. 12 No. 6 November 2011. *Pentingnya Promosi Keamanan Pangan Di Sekolah Untuk Menyelamatkan Generasi Penerus*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- , 2012. *Laporan Kinerja Pengawasan Obat Dan Makanan RI Semester I Tahun 2012*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.

- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet & M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Cetakan pertama. Diterjemahkan oleh: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Damanik, D. M. Br., 2009. *Tindakan Murid Dan Penjual Makanan Jajanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Kemenangan Tani Kecamatan Medan Tuntungan*. Skripsi sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Damanik, H. D. L., 2010. *Faktor Dominan Kontaminasi Escherichia coli Pada Makanan Jajanan Di Warung Lingkungan Sekolah Dasar Kota Palembang Tahun 2010*. Tesis. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia, Depok.
- Departemen Kesehatan RI, 1996. *Pedoman Umum Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- , 2001. *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan Dan Minuman*. Jakarta: Yayasan Pesan.
- , 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- , 2005. *Pedoman Perbaikan Gizi Anak Sekolah Dasar Dan Madrasah Ibtidaiyah*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dwiyana, Z. & Nur Haedar A.N., 2011. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Kementerian Kesehatan RI, 2012. *Profil Data Kesehatan Indonesia Tahun 2011*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Pelczar, M.J. & E.C.S. Chan, 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Diterjemahkan oleh Ratna Siri Hadioetomo, Teja Imas, S. Sutarmi Tjitrosomo & Sri Lestari Angka. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Purbowarsito, H., 2011. *Uji Bakteriologis Air Sumur Di Kecamatan Semampir Surabaya*. Skripsi sarjana. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Ruchiyat, A., 2007. *Hubungan Antara Higiene Perorangan, Frekuensi Konsumsi Dan Sumber Makanan Jajanan Dengan Kejadian Diare*. [Online] http://muslimpinang.files.wordpress.com/2010/10/andri_naskah-publikasi.pdf [diakses 12 Januari 2013]
- Sandjaja, dkk, 2010. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.

- Sari, D., 2012. *Pengaruh Lama Pemanasan Dalam Rice Cooker Terhadap Kandungan Zat Besi (Fe) Dan Total Mikroba Nasi Putih*. Skripsi sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Savitri, R., 2009. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan Yang Mengandung Pewarna Sintetik Pada Siswa Kelas VIII dan IX Sekolah Menengah Pertama (SMP) PGRI 1 dan SMP YMJ Ciputat Tahun 2009*. Skripsi sarjana. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Seto, S., 2001. *Pangan & Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suherman, A. P., 2012. *Praktik Higiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada SD Di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar*. Skripsi Sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Susanna, Dewi dan Budi Hartono, 2003. *Makara Seri Kesehatan. Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Biologis*. 7 (1). hal. 21-29.
- Syaputra, S. E., 2012. *Laporan Praktikum Mikrobiologi Air Perhitungan Jumlah Bakteri*. [Online] http://sursursursur25.blogspot.com/2012/10/mikrobiologi-perhitungan-jumlah-bakteri_1306.html [diakses 14 Maret 2013]
- UU No. 18 Tahun 2012. *Tentang Pangan*. Jakarta: Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia RI.
- Wijaya, R., 2009. *Penerapan Peraturan Dan Praktek Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Di Sekolah Dasar Kota Dan Kabupaten Bogor*. Skripsi sarjana. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yasmin, G., & Siti M., 2010. *Jurnal Gizi Dan Pangan. Perilaku Penjaja Pangan Jajanan Anak Sekolah Terkait Gizi Dan Kemanan Pangan Di Jakarta Dan Sukabumi*, 5 (3), hal. 148-157.
- Yunaenah, 2009. *Kontaminasi E. coli Pada Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat Tahun 2009*. Tesis. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia, Depok.
- Yusuf, A. L., 2004. *Studi Keamanan Mikrobiologis Makanan Di Kantin Asrama Putri Tingkat Persiapan Bersama Institut Pertanian Bogor*. Skripsi sarjana. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Foto Dokumentasi Penelitian

A. Pengambilan Sampel



Tempat pengambilan sampel



B. Cara Kerja

1. Metode TPC (*Total Plate Count*)



Sampel makanan di potong kecil-kecil, digerus dan diberi aquades steril.
Sampel digerus hingga hancur.



Sampel dipipet sebanyak 10 ml ke dalam tabung reaksi yang berisi larutan NaCl hingga pengenceran 10^{-3} .



Sampel pada pengenceran 10^{-3} dipipet masing-masing sebanyak 1 ml ke dalam cawan petri kemudian medium NA (untuk uji total mikroba), EMBA (untuk uji *Escherichia coli*), dan MSA (untuk uji *Staphylococcus aureus*). Tiap-tiap sampel untuk setiap medium dilakukan duplo.



Cawan petri yang telah berisi sampel dan medium kemudian diinkubasikan ke dalam inkubator selama 1 x 24 jam. Diamati koloni yang tumbuh pada medium.

2. Metode MPN (*Most Probable Number*)

a. Uji Penduga (*Presumptive Test*)



Disediakan 3 kelompok tabung reaksi masing-masing terdiri dari 3 tabung reaksi. Pada kelompok 1, 2 dan 3 berturut-turut dimasukkan 10, 5 dan 5 ml medium LB dan tabung Durham terbalik.



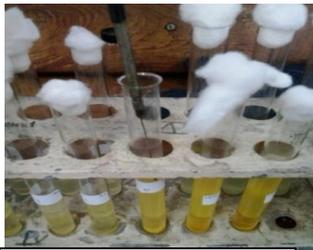
Tiap-tiap tabung pada kelompok 1, 2 dan 3 ditambahkan 10, 1 dan 0,1 ml sampel secara aseptik



Diinkubasikan ke dalam inkubator selama 1 x 24 jam. Bila inkubasi 1 x 24 jam negatif, maka dilanjutkan hingga inkubasi 2 x 24 jam

Diamati dan dicatat banyaknya tabung yang bernilai positif yaitu terbentuknya kekeruhan dan terbentuknya gas di dalam tabung Durham. Gunakan tabel MPN untuk mengetahui nilai MPN

b. Uji Ketetapan (*Confirm Test*)



Diambil 1 ulasan inokulum dari tabung yang bernilai positif pada uji pendugaan



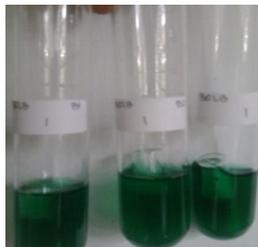
Dimasukkan 1 ulasan inokulum dari tabung yang bernilai positif ke dalam tabung yang berisi medium BGLB dan tabung Durham terbalik



Diinkubasikan ke dalam inkubator selama 1 x 24 jam. Bila inkubasi 1 x 24 jam negatif, maka dilanjutkan hingga inkubasi 2 x 24 jam

Diamati dan dicatat banyaknya tabung yang bernilai positif yaitu terbentuknya kekeruhan dan terbentuknya gas di dalam tabung Durham. Gunakan tabel MPN untuk mengetahui nilai MPN

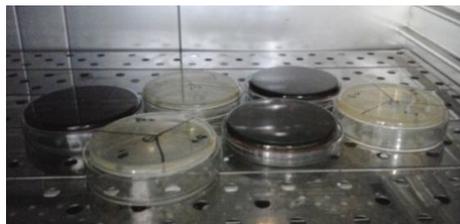
c. Uji Kelengkapan (*Complete Test*)



Biakan dalam tabung pada uji penegasan yang bernilai positif ditanam secara gores pada medium EMBA menggunakan jarum ose secara aseptik.



Digoreskan pula pada medium NA untuk mengidentifikasi mikroba *Staphylococcus aureus*.



Diinkubasi ke dalam inkubator selama 1 – 2 x 24 jam. Diamati tumbuhnya koloni berwarna hijau metalik (*metallic sheen*) pada medium EMBA dan koloni berwarna kuning pada medium NA.

d. Uji Biokimia (Uji IMViC)



Koloni yang diduga *Escherichia coli* (berwarna hijau metalik) diinokulasikan pada medium uji IMViC yang terdiri dari uji produksi indol, uji *Methyl Red*, uji *Voges-Proskauer*, dan uji *Citrate*, serta dilakukan



Uji Indol: kultur + 4 tetes reagen Kovac's.



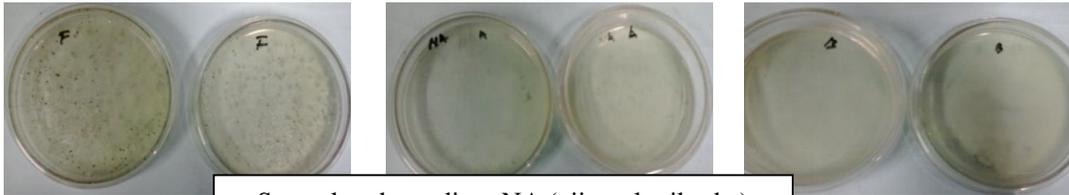
Uji *Methyl Red*: kultur + 2-4 tetes larutan *Methyl Red*



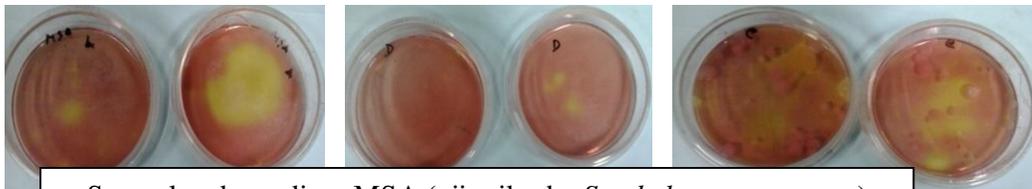
Uji *Voges-Proskauer*: kultur + 12 tetes larutan α -naphthol + 4 tetes larutan KOH 40%

Hasil uji menunjukkan positif *Escherichia coli* apabila uji indol bernilai positif (+), uji MR bernilai positif (+), uji VP bernilai negatif (-) dan uji *Citrate* bernilai negative (-).

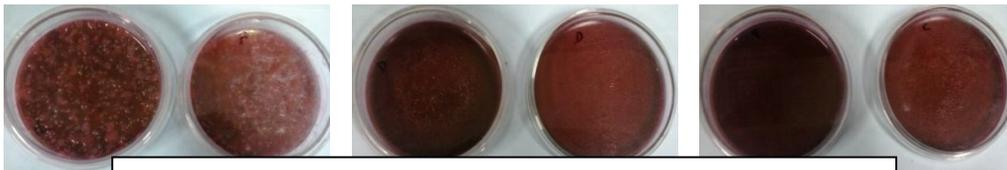
C. Hasil Pengamatan



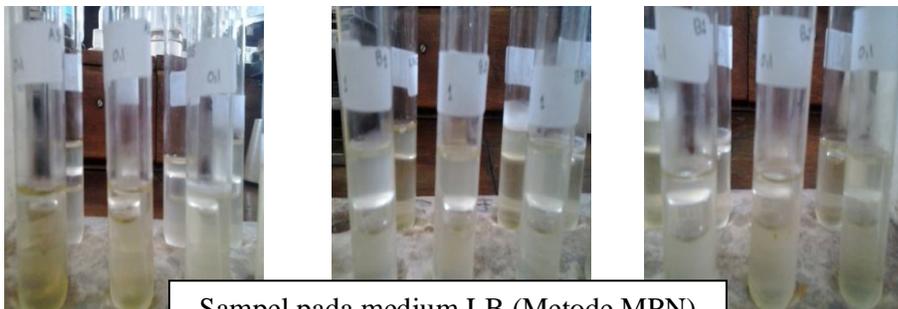
Sampel pada medium NA (uji total mikroba)



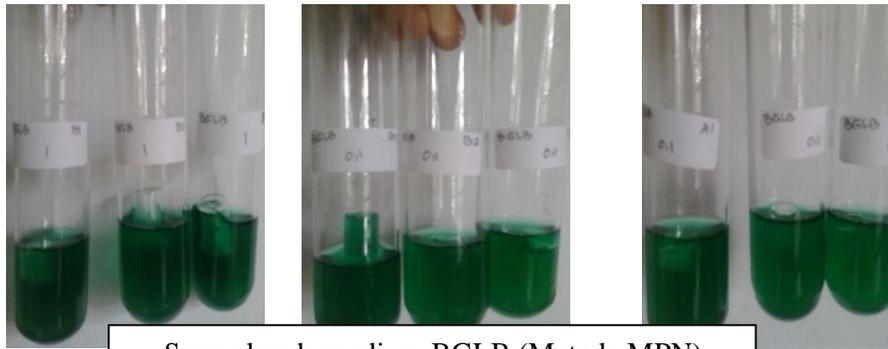
Sampel pada medium MSA (uji mikroba *Staphylococcus aureus*)



Sampel pada medium EMBA (uji mikroba *Escherichia coli*)



Sampel pada medium LB (Metode MPN)



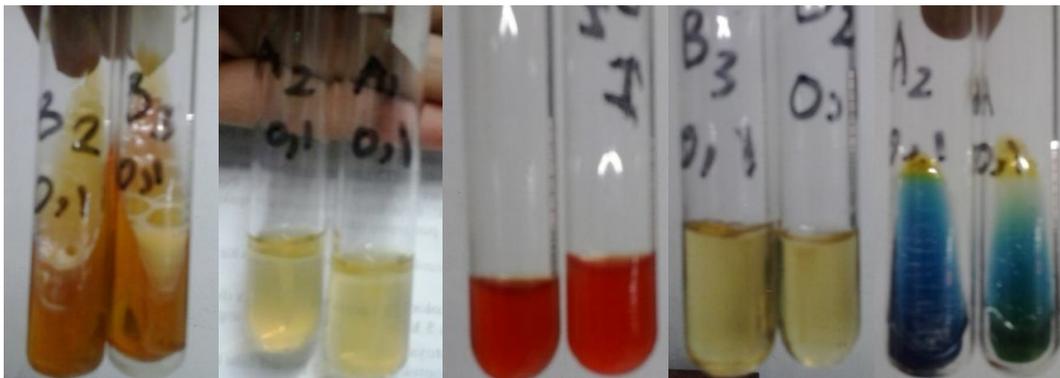
Sampel pada medium BGLB (Metode MPN)



Sampel pada medium EMBA (Metode MPN)



Sampel pada medium NA (Metode MPN)



Kultur pada medium TSIA

Uji IMViC (Indol, Methyl Red, Voges-Proskauer, Citrate)

Tabel Sintesa

No	Nama peneliti/ Tahun	Judul penelitian	Lokasi, Populasi, Sampel	Masalah	Variabel	Hasil	Saran	Ket (sumber)
1	Yunaenah/ 2009	Kontaminasi <i>E.coli</i> Pada Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat Tahun 2009	<ul style="list-style-type: none"> - Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat. - Seluruh kantin makanan jajanan di Sekolah Dasar Negeri dan Swasta di Wilayah Jakarta Pusat tahun 2009 sebanyak 187 kantin. - 1 sampel makanan dan 1 sampel minuman dari 65 kantin Sekolah Dasar di Jakarta Pusat. 	Masih banyak dujumpai permasalahan higiene dan sanitasi kantin sekolah yang kurang memenuhi syarat serta perilaku jajan anak Sekolah Dasar yang tidak higienes, kesemuanya dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi terhadap makanan jajanan di Sekolah Dasar.	<ul style="list-style-type: none"> - Independen: bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, penyajian makanan, konstruksi bangunan, fasilitas sanitasi dan tenaga penjamah makanan. - Dependen: Kontaminasi <i>E.coli</i> pada makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontaminasi <i>E.coli</i> positif pada makanan sebesar 37 (56,92%), kontaminasi <i>E.coli</i> positif pada minuman sebesar 40 (61,54%) dan kontaminasi <i>E.coli</i> positif pada makanan dan minuman jajanan kantin Sekolah Dasar Wiayah Jakarta Pusat adalah 49 (75,4%). - Variabel independen yang paling berpengaruh terhadap kontaminasi <i>E.coli</i> pada makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar wilayah Jakarta 	<ul style="list-style-type: none"> - Bagi Dinas Kesehatan Provinsi DKI Jakarta: supaya disusun kebijakan mengenai kantin sekolah yang memenuhi syarat sebagai salah satu prioritas Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) dan perlu ditingkatkan kembali program promosi kesehatan bagi anak Sekolah Dasar. - Bagi pedagang dan pihak sekolah: para pedagang makanan di kantin Sekolah Dasar agar dapat memahami personal hygiene dan sanitasi dalam pengolahan 	Tesis program studi Ilmu Kesehatan Masyarakat kekhususan Epidemiologi Kesehatan Lingkungan, FKM Universitas Indonesia.

						Pusat adalah variabel fasilitas sanitasi dengan OR=10,743, disusul oleh variabel tenaga penjamah makanan dengan OR=8,447 dan penyajian makanan dengan OR=5,395.	makanan jajanan.	
2	Dwi Ariyani dan Faisal Anwar/ 2006	Mutu Mikrobiologis Minuman Jajanan Di Sekolah Dasar Wilayah Bogor Tengah.	<ul style="list-style-type: none"> - SD di wilayah Bogor Tengah, yaitu SDN Panaragan, SDN Empang dan SDN Papandayan. - Semua minuman jajanan di SDN Panaragan, SDN Empang, SDN Papandayan. - 5 jenis minuman jajanan di masing-masing SDN Panaragan, 4 jenis untuk SDN Empang dan SDN Papandayan. 	Rentannya minuman jajanan oleh kontaminasi mikroba, rendahnya tingkat pengetahuan dan kesadaran pedagang tentang kebersihan dan keamanan pangan, serta praktek higiene dan sanitasi yang rendah.	<ul style="list-style-type: none"> - Independen: Praktek sanitasi pedagang dan higiene yang dilakukan pedagang. - Dependen: Kontaminasi mikroba produk minuman. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pengamatan selama 4 minggu terhadap rata-rata total mikroba di SDN Panaragan menemukan bahwa minuman es doger yang mempunyai jumlah mikroba tertinggi yaitu mencapai 10^8 koloni/gram. Di SDN Empang jenis minuman yang mempunyai rata-rata total mikroba tertinggi pada pengamatan selama 4 minggu adalah minuman kemasan dengan 	Dengan banyaknya jenis minuman jajanan yang berisiko tinggi maka disarankan adanya pelatihan sanitasi dan higiene bagi pedagang yang menjajakan minuman di sekitar sekolah. Diperukan adanya pengawasan yang ketat oleh kepala sekolah dan guru terhadap sanitasi dan higiene lingkungan pedagang.	Jurnal penelitian, Juli 2006 1 (1): 44-50

						<p>jumlah mikroba mencapai 10^7 koloni/gram, sedangkan di SD Papandayan ditemukan minuman es doger dengan jumlah mikroba mencapai 10^7 koloni/gram.</p> <p>- Praktek sanitasi dan higiene pedagang menentukan tingkat pencemaran minuman jajanan oleh mikroba. Uji statistik menunjukkan ada hubungan sanitasi dan higiene dengan total mikroba minuman jajanan.</p>		
3	Febria Agustina, Rindit Pambayu, Fatmalina Febry/ 2009	Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan	<ul style="list-style-type: none"> - 5 sekolah di lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. - Seluruh pedagang 	Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan peneliti, di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang terdapat 5 (lima) sekolah dasar dan	<ul style="list-style-type: none"> - Independen: Higiene perorangan penjamah makanan jajanan tradisional, sanitasi peralatan, 	<ul style="list-style-type: none"> - 52,2% responden yang higiene perorangannya sudah baik, sedangkan sisanya sebesar 47,8% responden 	<ul style="list-style-type: none"> - Sebaiknya diberikan pelatihan dan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi makanan kepada seluruh pedagang makanan jajanan 	Jurnal Online, Unsri.

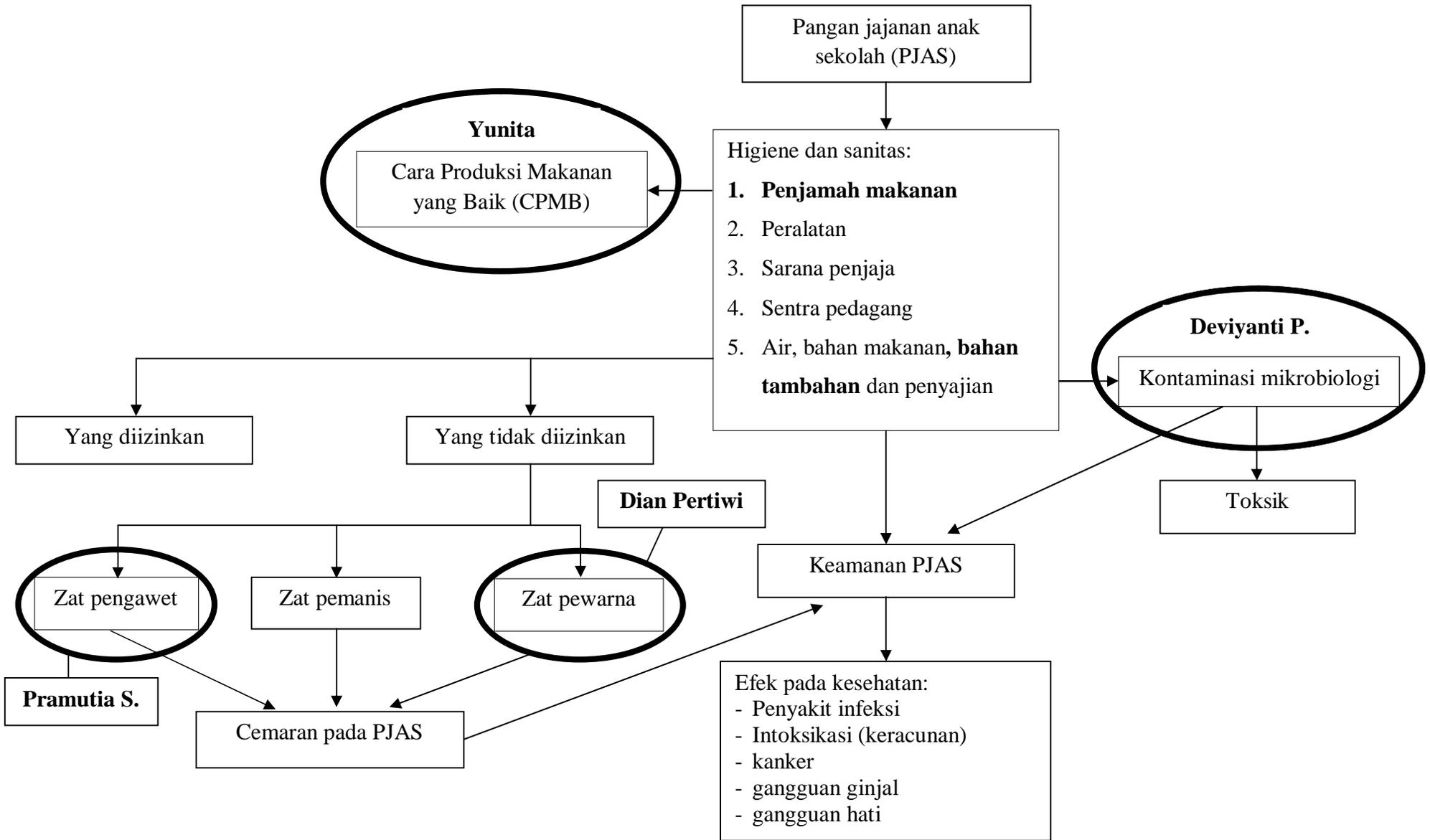
		Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009	<p>makanan jajanan tradisional (23 orang) di lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 23 penjual makanan jajanan tradisional. 	<p>terdapat beberapa pedagang makanan jajanan tradisional cukup mudah ditemui. Pedagang tersebut kerap kali menunjukkan perilaku yang tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makanan dalam keadaan terbuka tepat di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor.</p>	<p>sanitasi penyajian serta sanitasi sarana penjaja makanan jajanan tradisional.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dependen: Penyakit bawaan makanan (<i>food borned diseases</i>) 	<p>higiene perorangnya tidak baik.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanya terdapat 34,8% responden yang sanitasi peralatannya sudah baik, sedangkan sisanya sebesar 65,2% responden memiliki sanitasi yang tidak baik dari segi peralatannya. - Terdapat 69,6% responden yang sanitasi penyajiannya yang sudah baik, sedangkan 30,4% responden menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik. - Terdapat 52,2% responden memiliki sarana penjaja yang sudah baik dan terdapat 47,8% 	<p>secara berkesinambungan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sebaiknya dilakukan pengawasan dan pembinaan terhadap seluruh pedagang makanan jajanan, terutama pedagang yang menjajakan makanan di sekolah-sekolah. Perlu adanya peningkatan pengetahuan siswa sebagai konsumen makanan jajanan tentang keamanan dan keracunan makanan. 	
--	--	--	---	---	--	--	---	--

						responden yang memiliki sarana penjaja yang sanitasinya tidak baik.		
4	Dame Melfa BR Damanik/ 2009	Tindakan Murid Dan Penjual Makanan Jajanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Kemenangan Tani Kecamatan Medan Tuntungan	<ul style="list-style-type: none"> - SDN No. 064023, SDN No. 060971, SDN No. 065015. - Seluruh siswa kelas 4, 5 dan 6 sekolah dasar (391 siswa) dan penjual makanan jajanan di lingkungan sekolah (8 orang penjual). - 80 siswa dan 8 orang penjual makanan jajanan. 	Masih kurangnya higiene individu murid dimana murid tidak mencuci tangan sebelum memakan makanan jajanan dan penjual makanan biasanya tidak menutup makanan yang dijual.	<ul style="list-style-type: none"> - Independen: Tindakan murid tentang higiene individu dan tindakan penjual makanan jajanan tentang higiene individu dan sanitasi makanan - Dependen: Kualitas makanan jajanan 	<ul style="list-style-type: none"> - Sebanyak 71 responden murid SD (88,75%) tergolong kurang baik tindakan higiene individunya dalam mengkonsumsi makanan jajanan. - 7 responden (87,50%) penjual makanan jajanan tergolong kurang baik terhadap tindakan higiene dan sanitasi makanan jajanan. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disarankan untuk dilakukan upaya peningkatan pengetahuan sanitasi makanan serta melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi penjual makanan jajanan sekolah sehingga akan tercipta kondisi higiene dan sanitasi makanan jajanan yang lebih baik. - Kepada pihak Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) hendaknya membrikan pengarahan dan penyuluhan kepada murid Sekolah Dasar mengenai bahaya makanan jajanan yang dikonsumsi bila tidak 	Skripsi FKM USU

							memperhatikan higiene individu dan higiene sanitasi dari penjual makanan jajanan.	
5	Andriyana Ruchiyat/ 2007	Hubungan Antara Higiene Perorangan, Frekuensi Konsumsi Dan Sumber Makanan Jajanan Dengan Kejadian Diare	<ul style="list-style-type: none"> - SDN Babakan Sentral Kota Bandung, Jawa Barat. - Seluruh siswa kelas 4, 5 dan 6. - Besar sampel minimal 67 responden, koreksi terhadap besar sampel sebesar 25% sehingga seluruhnya adalah 84 responden. 	Angka kejadian diare berdasarkan survey pendahuluan pada bulan juli 2006 di SDN Babakan Sentral Kota Bandung menunjukkan dalam tiga bulan terakhir pada siswa kelas 4, 5 dan 6 sekitar 34,9%	<ul style="list-style-type: none"> - Independen: Higiene perorangan, frekuensi konsumsi dan sumber makanan jajanan. - Dependen: Kejadian diare 	<ul style="list-style-type: none"> - Hasil uji statistik <i>Chi-Square</i> menunjukkan tidak ada hubungan yang bermakna antara higiene perorangan dengan kejadian diare pada siswa kelas 4, 5 dan 6 SDN Babakan Sentral Kota Bandung pada tingkat kemaknaan 0,05 ($\alpha = 0,05$). - Hasil uji statistik <i>Chi-Square</i> menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara frekuensi konsumsi makanan jajanan dengan kejadian diare pada siswa kelas 4, 5 dan 6 SDN 	<ul style="list-style-type: none"> - Pihak sekolah disarankan untuk membuat tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun kesehatan dan lap tangan yang bersih bagi siswa di tempat yang mudah dijangkau, sehingga para siswa dapat mencuci tangan sewaktu-waktu. - Pembinaan bagi penjual makanan baik dari aspek kualitas makanan maupun higiene perorangan. 	Naskah publikasi skripsi (Online) program studi gizi kesehatan fakultas kedokteran UGM.

						<p>Babakan Sentral Kota Bandung pada tingkat kemaknaan 0,05 ($\alpha = 0,05$).</p> <ul style="list-style-type: none">- Hasil uji statistik <i>Fisher Exact</i> menunjukkan tidak ada hubungan yang bermakna antara sumber makanan jajanan dengan kejadian diare pada siswa kelas 4, 5 dan 6 SDN Babakan Sentral Kota Bandung pada tingkat kemaknaan 0,05 ($\alpha = 0,05$).		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

Kerangka Teori Tim Jajanan Anak



Sumber (modifikasi): (BPOM, 2012; Depkes, 2003; Andarwulan dkk dalam Wijaya 2009; Buckle, 2010; Yuliarti, 2007; Cahyadi, 2008; Permenkes, 1988).

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS TOTAL MIKROBA DAN JENIS MIKROBA PATOGEN PADA JAJANAN ANAK DI SDN KOMPLEKS MANGKURA KOTA MAKASSAR

A. Data Pribadi

1. Nama Responden :
2. Umur :
3. Jenis jajanan yang dijual :
4. Pendidikan :

B. Pertanyaan Tentang Praktik Higiene Penjual Makanan Jajanan

❖ Mengenai Penjamah Makanan

1. Saat menderita penyakit menular (seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya), apakah anda tidak menangani makanan yang akan dijajakan?
a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
2. Apakah anda selalu menjaga kesehatan kuku dengan memotong kuku secara teratur?
a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
3. Saat menangani makanan, apakah anda tidak sambil bercerita?
a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
4. Ketika mengolah bahan makanan, apakah anda memakai alat/alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?
a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
5. Saat menyajikan makanan kepada pembeli, apakah anda memberikan makanan menggunakan alat/alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?
a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
6. Apakah anda mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?
a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak

❖ Mengenai Peralatan yang Digunakan

7. Saat membuat makanan jajanan, apakah anda menggunakan peralatan yang bersih?
a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
8. Apakah anda selalu mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?
a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak

9. Apakah air yang anda gunakan untuk mencuci suatu peralatan tidak digunakan secara berulang?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak

❖ **Mengenai Air, Bahan Makanan dan Penyajian**

10. Apakah air yang anda gunakan untuk mengolah makanan jajanan telah dimasak sebelumnya?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
11. Dalam pemilihan bahan makanan (daging ayam dan buah pisang) yang akan digunakan, apakah anda selalu mengutamakan mutu/kualitas (segar) daripada jumlah/kuantitasnya?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
12. Apakah jajanan yang anda pajankan menggunakan wadah tertutup?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
13. Apakah makanan jajanan yang anda jajakan dikemas dalam wadah tertutup?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak

❖ **Mengenai Sarana Pedagang**

14. Setelah mengolah jajanan, apakah anda menyimpannya ditempat khusus (lemari pajan)?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
15. Apakah anda membuang semua sampah ke dalam tempat sampah?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
16. Apakah tempat berjualan anda selalu dibersihkan dan jauh dari tempat sampah, saluran limbah dan terlindungi dari debu?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak

Keterangan: terdapat beberapa pertanyaan yang setelah responden diwawancarai maka diobservasi kembali.

No	Pertanyaan	Hasil Observasi	
		Ya	Tidak
1	Saat menangani makanan, pedagang tidak sambil bercerita?		
2	Saat menyajikan makanan kepada pembeli, pedagang menggunakan alat/alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?		
3	Pedagang selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?		
4	Pedagang mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?		
5	Air yang digunakan untuk mencuci suatu peralatan digunakan tidak secara berulang.		
6	Jajanan yang dipajankan pedagang dalam wadah tertutup?		
7	Makanan yang dijajakan oleh pedagang dikemas dalam wadah tertutup?		
8	Membuang semua sampah ke dalam tempat sampah.		

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS TOTAL MIKROBA DAN JENIS MIKROBA PATOGEN PADA JAJANAN ANAK DI SDN KOMPLEKS MANGKURA KOTA MAKASSAR

A. Data Pribadi

1. Nama Responden :
2. Umur :
3. Jenis jajanan yang dijual :
4. Pendidikan :

B. Pertanyaan Tentang Praktik Higiene Sanitasi Penjual Minuman Jajanan

❖ Mengenai Penjamah Minuman

1. Saat menderita penyakit menular (seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya), apakah anda tidak menangani minuman yang akan dijajakan?
 - a. Ya
 - b. Kadang-kadang
 - c. Tidak
2. Apakah anda selalu menjaga kesehatan kuku dengan memotong kuku secara teratur?
 - a. Ya
 - b. Kadang-kadang
 - c. Tidak
3. Saat menangani minuman, apakah anda tidak sambil bercerita?
 - a. Ya
 - b. Kadang-kadang
 - c. Tidak
4. Ketika menjamah buah yang akan digunakan, apakah anda memakai alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?
 - a. Ya
 - b. Kadang-kadang
 - c. Tidak
5. Apakah anda mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?
 - a. Ya
 - b. Kadang-kadang
 - c. Tidak

❖ Mengenai Peralatan yang Digunakan

6. Saat akan membuat minuman jajanan, apakah anda menggunakan peralatan yang bersih?
 - a. Ya
 - b. Kadang-kadang
 - c. Tidak
7. Apakah anda selalu mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?
 - a. Ya
 - b. Kadang-kadang
 - c. Tidak

8. Apakah air yang digunakan untuk mencuci suatu peralatan tidak digunakan secara berulang?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak

❖ **Mengenai Air, Bahan Makanan dan Penyajian**

9. Apakah air yang anda gunakan untuk membuat minuman jajanan telah dimasak sebelumnya?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
10. Dalam pemilihan buah-buahan yang akan digunakan, apakah anda selalu mengutamakan mutu/kualitas (segar dan tidak busuk) daripada jumlah/kuantitasnya?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
11. Apakah jajanan yang anda pajankan menggunakan wadah tertutup?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
12. Saat akan menyajikan minuman kepada pembeli (murid SD), apakah anda mengambil minuman menggunakan peralatan yang bersih?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
13. Apakah minuman jajanan yang anda jajakan dikemas dalam wadah tertutup?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak

❖ **Mengenai Sarana Pedagang**

14. Setelah mengolah jajanan, apakah anda menyimpannya ditempat khusus (lemari pajan)?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
15. Apakah anda membuang semua sampah ke dalam tempat sampah?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak
16. Apakah tempat berjualan anda selalu dibersihkan dan jauh dari tempat sampah, saluran limbah dan terlindungi dari debu?
- a. Ya b. Kadang-kadang c. Tidak

Keterangan: terdapat beberapa pertanyaan yang setelah responden diwawancarai maka diobservasi kembali.

No	Pertanyaan	Hasil Observasi	
		Ya	Tidak
1	Saat menangani minuman pedagang tidak sambil bercerita?		
2	Pedagang selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?		
3	Pedagang mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?		
4	Air yang digunakan untuk mencuci suatu peralatan digunakan tidak secara berulang.		
5	Jajanan yang dipajankan pedagang dalam wadah tertutup?		
6	Saat akan menyajikan minuman kepada pembeli, pedagang mengambil minuman menggunakan peralatan yang bersih?		
7	Minuman yang dijajakan oleh pedagang dikemas dalam wadah tertutup?		
8	Membuang semua sampah ke dalam tempat sampah.		

HASIL PENILAIAN KUESIONER PENJUAL JAJANAN

A. Hasil Penilaian Kuesioner Mengenai Praktik Higiene Penjual Makanan

No	Tindakan Praktik Higiene Penjual Makanan Jajanan	Skor Tindakan Penjual Makanan			
		Pisang goreng + palm sugar	Pisang goreng + meses	Bakso goreng	Sate
1	Saat menderita penyakit menular (seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya), apakah anda tidak menangani makanan yang akan dijajakan?	2	2	2	2
2	Apakah anda selalu menjaga kesehatan kuku dengan memotong kuku secara teratur?	3	2	3	3
3	Saat menangani makanan, apakah anda tidak sambil bercerita?	2	2	2	2
4	Ketika mengolah bahan makanan, apakah anda memakai alat/alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?	3	2	2	2
5	Saat menyajikan makanan kepada pembeli, apakah anda memberikan makanan menggunakan alat/alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?	1	1	1	1
6	Apakah anda mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?	2	2	1	2
7	Saat akan membuat makanan jajanan, apakah anda menggunakan peralatan yang bersih?	3	3	3	3
8	Apakah anda selalu mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?	2	3	3	3
9	Apakah air yang gunakan untuk mencuci suatu peralatan tidak digunakan secara berulang?	1	3	3	3
10	Apakah air yang anda gunakan untuk mengolah makanan jajanan telah dimasak sebelumnya?	1	1	1	1
11	Dalam pemilihan bahan makanan (daging ayam dan buah pisang) yang akan digunakan, apakah anda selalu mengutamakan mutu/kualitas (segar) daripada jumlah/kuantitasnya?	3	3	3	3
12	Apakah jajanan yang anda pajankan menggunakan wadah tertutup?	3	1	1	3
13	Apakah makanan jajanan yang anda jajakan dikemas dalam wadah tertutup?	1	2	1	3
14	Setelah mengolah jajanan, apakah anda menyimpannya ditempat khusus (lemari pajan)?	1	1	3	3
15	Apakah anda membuang semua sampah ke dalam tempat sampah?	3	3	3	3
16	Apakah tempat berjualan anda selalu dibersihkan dan jauh dari tempat sampah, saluran limbah dan terlindungi dari debu?	2	2	2	2
Total skor		33	33	34	40
Persen (%)		68,75	68,75	70,83	83,33
Keterangan		Baik	Baik	Baik	Baik

Keterangan: Point 3 untuk jawaban ya

Point 2 untuk jawaban kadang-kadang

Point 1 untuk jawaban tidak

Kategori baik : ≥ 32 ($\geq 66.7\%$)

Kategori buruk : < 32 ($< 66.7\%$)

B. Hasil Penilaian Kuesioner Mengenai Praktik Penjual Minuman

No	Tindakan Praktik Higiene Penjual Minuman Jajanan	Skor Kuesioner Penjual Makanan	
		Es jeruk	Es buah
1	Saat menderita penyakit menular (seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya), apakah anda tidak menangani minuman yang akan dijajakan?	3	3
2	Apakah anda selalu menjaga kesehatan kuku dengan memotong kuku secara teratur?	3	3
3	Saat menangani minuman, apakah anda tidak sambil bercerita?	2	2
4	Ketika menjamah buah yang akan digunakan, apakah anda memakai alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?	1	1
5	Apakah anda mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?	2	2
6	Saat akan membuat minuman jajanan, apakah anda menggunakan peralatan yang bersih?	3	3
7	Apakah anda selalu mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?	3	3
8	Apakah air yang gunakan untuk mencuci suatu peralatan tidak digunakan secara berulang?	3	3
9	Apakah air yang anda gunakan untuk membuat minuman jajanan telah dimasak sebelumnya?	1	1
10	Dalam pemilihan buah-buahan yang akan digunakan, apakah anda selalu mengutamakan mutu/kualitas (segar dan tidak busuk) daripada jumlah/kuantitasnya?	3	3
11	Apakah jajanan yang anda pajankan menggunakan wadah tertutup?	3	3
12	Saat akan menyajikan minuman kepada pembeli (murid SD), apakah anda mengambil minuman menggunakan peralatan yang bersih?	2	2
13	Apakah minuman jajanan yang anda jajakan dikemas dalam wadah tertutup?	3	3
14	Setelah mengolah jajanan, apakah anda menyimpannya ditempat khusus (lemari pajan)?	1	1
15	Apakah anda membuang semua sampah ke dalam tempat sampah?	3	3
16	Apakah tempat berjualan anda selalu dibersihkan dan jauh dari tempat sampah, saluran limbah dan terlindungi dari debu?	2	2
Total skor		38	38
Persen (%)		79,17	79,17
Keterangan		Baik	Baik

Keterangan: Point 3 untuk jawaban ya
 Point 2 untuk jawaban kadang-kadang
 Point 1 untuk jawaban tidak

Kategori baik : ≥ 32 ($\geq 66.7\%$)
Kategori buruk : < 32 ($< 66.7\%$)

HASIL KUESIONER MENGENAI PRAKTIK HIGIENE PENJUAL JAJANAN

A. Praktek Higiene Individu Responden Terhadap Makanan Jajanan Anak

Praktek higiene individu penjual jajanan memegang peran penting terhadap faktor kontaminasi mikroba pada makanan jajanan anak di SDN Kompleks Mangkura, berikut ini data hasil kuesioner mengenai praktek higiene individu penjual jajanan yang dibuat berdasarkan pedoman persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan yang terdapat dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003:

Distribusi Penjual Makanan Jajanan Terhadap Praktik Higiene Berdasarkan Persyaratan Penjamah Jajanan

No	Praktik Higiene Penjual Jajanan	Tindakan					
		Ya		Kadang-kadang		Tidak	
		n	%	n	%	n	%
1	Saat menderita penyakit menular (seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya), apakah anda tidak menangani makanan yang akan diujakan?	0	0	4	100	0	0
2	Apakah anda selalu menjaga kesehatan kuku dengan memotong kuku secara teratur?	3	75	1	25	0	0
3	Saat menangani makanan, apakah anda tidak sambil bercerita?	0	0	4	100	0	0
4	Ketika mengolah bahan makanan, apakah anda memakai alat/alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?	1	25	3	75	0	0
5	Saat menyajikan makanan kepada pembeli, apakah anda memberikan makanan menggunakan alat/alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?	0	0	1	25	3	75
6	Apakah anda mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?	0	0	3	75	1	25

Sumber: Data Primer, 2013

Distribusi Penjual Makanan Jajanan Terhadap Praktik Higiene Individu Berdasarkan Persyaratan Peralatan yang Digunakan

No	Praktik Higiene Penjual Jajanan	Tindakan					
		Ya		Kadang-kadang		Tidak	
		n	%	n	%	n	%
7	Saat membuat makanan jajanan, apakah anda menggunakan peralatan yang bersih?	4	100	0	0	0	0
8	Apakah anda selalu mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?	3	75	1	25	0	0
9	Apakah air yang anda gunakan untuk mencuci suatu peralatan tidak digunakan secara berulang?	3	75	0	0	1	25

Sumber: Data Primer, 2013

Distribusi Penjual Makanan Jajanan Terhadap Praktik Higiene Individu Berdasarkan Persyaratan Air, Bahan Makanan dan Penyajian

No	Praktik Higiene Penjual Jajanan	Tindakan					
		Ya		Kadang-kadang		Tidak	
		n	%	n	%	n	%
10	Apakah air yang anda gunakan untuk mengolah makanan jajanan telah dimasak sebelumnya?	0	0	0	0	4	100
11	Dalam pemilihan bahan makanan (daging ayam dan buah pisang) yang akan digunakan, apakah anda selalu mengutamakan mutu/kualitas (segar) daripada jumlah/kuantitasnya?	4	100	0	0	0	0
12	Apakah jajanan yang anda pajankan menggunakan wadah tertutup?	2	50	0	0	2	50
13	Apakah makanan jajanan yang anda jajakan dikemas dalam wadah tertutup?	1	25	1	25	2	50

Sumber: Data Primer, 2013

Distribusi Penjual Makanan Jajanan Terhadap Praktik Higiene Individu Berdasarkan Persyaratan Sarana Penjual

No	Praktik Higiene Penjual Jajanan	Tindakan					
		Ya		Kadang-kadang		Tidak	
		n	%	n	%	n	%
14	Setelah mengolah jajanan, apakah anda menyimpannya ditempat khusus (lemari)?	2	50	0	0	2	50
15	Apakah anda membuang semua sampah ke dalam tempat sampah?	4	100	0	0	0	0
16	Apakah tempat berjualan anda selalu dibersihkan dan jauh dari tempat sampah, saluran limbah dan terlindungi dari debu?	0	0	4	100	0	0

Sumber: Data Primer, 2013

Hasil Pengamatan atau Observasi Secara Langsung Tindakan Praktik Higiene Individu Penjual Makanan Jajanan

No	Pertanyaan	Hasil Observasi			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Saat menangani makanan pedagang tidak sambil bercerita?	4	100	0	0
2	Saat menyajikan makanan kepada pembeli, pedagang menggunakan alat/alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?	1	25	3	75
3	Pedagang selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?	3	75	1	25
4	Pedagang mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?	3	75	1	25
5	Air yang digunakan untuk mencuci suatu peralatan digunakan tidak secara berulang.	3	75	1	25
6	Jajanan yang dipajankan pedagang dalam wadah tertutup?	2	50	2	50
7	Makanan yang dijajakan oleh pedagang dikemas dalam wadah tertutup?	3	75	1	25
8	Membuang semua sampah ke dalam tempat sampah.	4	100	0	0

Sumber: Data Primer, 2013

B. Praktek Higiene Individu Responden Terhadap Minuman Jajanan Anak

Distribusi Tindakan Penjual Minuman Jajanan Terhadap Praktik Higiene Berdasarkan Persyaratan Penjamah Jajanan

No	Praktik Higiene Penjual Jajanan	Tindakan
1	Saat menderita penyakit menular (seperti batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya), apakah anda tidak menangani minuman yang akan dijajakan?	Ya
2	Apakah anda selalu menjaga kesehatan kuku dengan memotong kuku secara teratur?	Ya
3	Saat menangani minuman, apakah anda tidak sambil bercerita?	Kadang-kadang
4	Ketika menjamah buah yang akan digunakan, apakah anda memakai alas tangan (tidak menggunakan tangan secara langsung)?	Tidak
5	Apakah anda mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?	Kadang-kadang

Sumber: Data Primer, 2013

Distribusi Tindakan Penjual Minuman Jajanan Terhadap Praktik Higiene Individu Berdasarkan Persyaratan Peralatan yang Digunakan

No	Praktek Higiene Penjual Jajanan	Tindakan
6	Saat membuat minuman jajanan, apakah anda menggunakan peralatan yang bersih?	Ya
7	Apakah anda selalu mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?	Ya
8	Apakah anda mencuci suatu peralatan menggunakan air yang digunakan hanya 1 kali (tidak berulang)?	Ya

Sumber: Data Primer, 2013

Distribusi Tindakan Penjual Minuman Jajanan Terhadap Praktik Higiene Individu Berdasarkan Persyaratan Air, Bahan Makanan dan Penyajian

No	Praktek Higiene Penjual Jajanan	Tindakan
9	Apakah air yang anda gunakan untuk membuat minuman jajanan telah dimasak sebelumnya?	Tidak
10	Dalam pemilihan buah-buahan yang akan digunakan, apakah anda selalu mengutamakan mutu/kualitas (segar dan tidak busuk) daripada jumlah/kuantitasnya?	Ya
11	Apakah jajanan yang anda pajankan menggunakan wadah tertutup?	Ya
12	Saat akan menyajikan minuman kepada pembeli (murid SD), apakah anda mengambil minuman menggunakan peralatan yang bersih?	Kadang-kadang
13	Apakah minuman jajanan yang anda jajakan dikemas dalam wadah tertutup?	Ya

Sumber: Data Primer, 2013

Distribusi Tindakan Penjual Minuman Jajanan Terhadap Praktik Higiene Individu Berdasarkan Persyaratan Sarana Penjual

No	Praktek Higiene Penjual Jajanan	Tindakan
14	Setelah mengolah jajanan, apakah anda menyimpannya ditempat khusus (lemari pajan)?	Tidak
15	Apakah anda membuang semua sampah ke dalam tempat sampah?	Ya
16	Apakah tempat berjualan anda selalu dibersihkan dan jauh dari tempat sampah, saluran limbah dan terlindungi dari debu?	Kadang-kadang

Sumber: Data Primer, 2013

**Hasil Pengamatan atau Observasi Secara Langsung Tindakan Praktik Higiene Individu
Penjual Minuman Jajanan**

No	Pertanyaan	Hasil Observasi	
		Ya	Tidak
1	Saat menangani minuman pedagang tidak sambil bercerita?	✓	-
2	Pedagang selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani jajanan?	✓	-
3	Pedagang mencuci peralatan dengan bahan pembersih (sabun)?	✓	-
4	Air yang digunakan untuk mencuci suatu peralatan digunakan tidak secara berulang.	✓	-
5	Jajanan yang dipajankan pedagang dalam wadah tertutup?	✓	-
6	Saat akan menyajikan minuman kepada pembeli, pedagang mengambil minuman menggunakan peralatan yang bersih?	-	✓
7	Minuman yang dijajakan oleh pedagang dikemas dalam wadah tertutup?	✓	-
8	Membuang semua sampah ke dalam tempat sampah.	✓	-

Sumber: Data Primer, 2013

**HASIL UJI MIKROBA *COLIFORM* MENGGUNAKAN METODE MPN PADA MINUMAN
JAJANAN ANAK**

**Indeks MPN *Coliform* Hasil Uji Penduga (*Presumptive Test*) Menggunakan Medium LB (*Lactose Broth*) Pada Minuman
Jajanan Anak Di SDN Kompleks Mangkura**

Sampel	LB (10 ml)			LB (1 ml)			LB (0,1 ml)			Pembacaan Kombinasi Tabung	MPN per 100 ml	Ambang Batas (koloni/100 ml)	Ket.
	1	2	3	1	2	3	1	2	3				
Es jeruk	+	+	+	+	+	+	+	+	+	3,3,3	2.400	2×10^3	Tidak aman
Es buah	+	+	+	+	+	+	+	+	+	3,3,3	2.400	2×10^3	Tidak aman

Sumber: Data Primer, 2013

**Indeks MPN *Coliform* Hasil Uji Ketetapan (*Confirm Test*) Menggunakan Medium BGLB Pada Minuman Jajanan
Anak Di SDN Kompleks Mangkura**

Sampel	BGLB (10 ml)			BGLB (1 ml)			BGLB (0,1 ml)			Pembacaan Kombinasi Tabung	MPN per 100 ml	Ambang Batas (koloni/100 ml)	Ket.
	1	2	3	1	2	3	1	2	3				
Es jeruk	+	+	+	-	-	-	-	-	-	3,0,0	23	2×10^3	Aman
Es buah	+	+	+	+	+	+	-	-	-	3,3,0	240	2×10^3	Aman

Sumber: Data Primer, 2013

MPN DETERMINATION FROM MULTIPLE TUBE TEST

NUMBER OF TUBES GIVING POSITIVE REACTION OUT OF			MPN INDEX per 100 ml	95 PERCENT CONFIDENCE LIMITS	
3 of 10 ml each	3 of 1 ml each	3 of 0.1 ml each		LOWER	UPPER
0	0	1	3	<0.5	9
0	1	0	3	<0.5	13
1	0	0	4	<0.5	20
1	0	1	7	1	21
1	1	0	7	1	23
1	1	1	11	3	36
1	2	0	11	3	36
2	0	0	9	1	36
2	0	1	14	3	37
2	1	0	15	3	44
2	1	1	20	7	89
2	2	0	21	4	47
2	2	1	28	10	150
3	0	0	23	4	120
3	0	1	39	7	130
3	0	2	64	15	380
3	1	0	43	7	210
3	1	1	75	14	230
3	1	2	120	30	380
3	2	0	93	15	380
3	2	1	150	30	440
3	2	2	210	35	470
3	3	0	240	36	1300
3	3	1	460	71	2400
3	3	2	1100	150	4800

FROM: STANDARD METHODS FOR THE EXAMINATION OF WATER AND WASTEWATER, TWELFTH EDITION. (NEW YORK: THE AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION, INC., p. 608)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Deviyanti Pasalu

Tempat/Tanggal Lahir : Maleku/5 Desember 1991

Suku : Toraja

Agama : Kristen Protestan

Alamat : Jl. Cambajawaiya No. 14B, Tello Baru, Makassar

E-mail : deviyantipasalu@gmail.com

Riwayat Pendidikan :

1. TK Darmawanita Maleku, tamat tahun 1997
2. SD Negeri 146 Maleku, tamat tahun 2003
3. SMP Negeri 1 Mangkutana, tamat tahun 2006
4. SMA Katolik Makale Tana Toraja, tamat tahun 2009
5. Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar Prodi Ilmu Gizi (2009-2013).