BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum UPTD Puskesmas II Denpasar Saelatan

UPTD. Puskesmas II Denpasar Selatan terletak di Jalan Danau Buyan III, Kelurahan Sanur, Kecamatan Denpasar Selatan yang berdiri pada tanggal 1 Oktober 1983 dengan luas wilayah 13,11 km². Batas wilayah UPTD. Puskesmas II Denpasar Selatan yaitu:

Utara : Kelurahan Kesiman

Timur : Selat Badung

Selatan : Kelurahan Sidakarya

Barat : Kelurahan Panjer

a) Geografi

Puskesmas II Denpasar Selatan berdiri Tahun 1983, terletak di Jl. Danau Buyan III, Kelurahan Sanur yaitu pada 080 .40.976′ LS dan 1150 .15.430′ BT. Puskesmas II Denpasar Selatan merupakan satu dari tiga Puskesmas di Kecamatan Denpasar Selatan. Wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Selatan merupakan dataran rendah dengan ketinggian 3-6 meter di atas permukaan laut. Luas wilayah kerja Puskesmas ± 13,11 Km2 .

Wilayah kerja Puskesmas II Denpasar terdiri dari dua kelurahan dan dua desa yaitu : Kelurahan Sanur, Kelurahan Renon, Desa Sanur Kauh dan Desa Sanur Kaja dengan 34 banjar. Puskesmas II Denpasar Selatan juga memiliki 3 Puskesmas Pembantu, yaitu Puskesmas Pembantu Renon, Puskesmas Pembantu Sanur Kauh dan Puskesmas Pembantu Sanur Kaja. Adapun batas wilayah Puskesmas II Denpasar

Selatan adalah sebelah utara berbatasan dengan Kelurahan Kesiman (Wilayah Puskesmas I Dentim), sebelah timur berbatasan dengan Selat Badung, sebelah selatan berbatasan dengan Kelurahan Sidakarya (Wilayah Puskesmas I Densel), dan sebelah barat berbatasan dengan Kelurahan Panjer (Wilayah Puskesmas I Densel).

b) Demografi

Jumlah penduduk di wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan pada tahun 2022 jumlah KK sebanyak 10.740 KK, sedangkan jumlah penduduk sebanyak 53.699. Pada tahun 2020 jumlah penduduk sebanyak 46.403 jiwa dengan jumlah KK sebanyak 8787 KK. Pada tahun 2021 jumlah penduduk sebanyak 41.765 jiwa, sedangkan jumlah KK sebanyak 8787 KK. Pada tahun 2022 jumlah penduduk sebanyak 78.151 jiwa, sedangkan jumlah KK sebanyak 12.234 KK. Sedangkan tahun 2023 jumlah penduduk sebanyak 98.606 jiwa, sedangkan jumlah KK sebanyak 15.722 KK.

Di Wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan terdapat 112 Restaurant, 39 Hotel Berbintang, 105 Rumah Makan dan 124 Warung Makan di setiap wilayahnya.

2. Karakteristik Penelitian

Dari jumlah total warung makan yang terdapat di Wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan sejumlah 124 warung makan yang diambil hanya 56 warung makan. Responden dalam penelitian ini adalah penjamah makanan di warung makan wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan. Banyaknya jumlah penjamah makanan yang menjadi responden dalam penelitian ini sebanyak 56 responden. Dari masing masing warung makan hanya 1 responden yang diambil. Dan jumlah sampel makanan yang akan di uji keberadaan bakteri *Escherichia coli* di laboratorium berjumlah 56 sampel makanan.

a). Jenis Kelamin

Dari hasil kuesioner didapatkan hasil responden berdasarkan jenis kelamin sebagai berikut :

Tabel 6 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin pada Warung Makan di Puskesmas II Denpasar Selatan Tahun 2024

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)	
Laki – Laki	23	42,1%	
Perempuan	33	58,9%	
Total	56	100	

Berdasarkan distribusi frekuensi tabel 6 menunjukkan bahwa karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dengan mayoritas responden yaitu berjenis kelamin perempuan berjumlah 33 orang (58,9 %)

b). Usia

Dari hasil kuesioner didapatkan hasil responden berdasarkan usia sebagai berikut :

Tabel 7 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia di Warung Makan di Wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan Tahun 2024

Usia	Jumlah	Persentase (%)		
18 – 27	4	7,1%		
28 - 37	13	23,3%		
38 - 47	10	17,9%		
48 - 57	26	46,4%		
> 60	3	5,4%		
Total	56	100		

Berdasarkan distribusi frekuensi tabel 7 menunjukkan bahwa karakteristik responden berdasarkan usia dengan mayoritas responden yaitu berusia rentang 48 – 58 tahun berjumlah 26 orang (46,4 %)

3. Personal Hygiene Penjamah Makanan

Dari hasil kuesioner didapatkan hasil responden berdasarkan personal hygiene penjamah makanan sebagai berikut :

Tabel 8 Distribusi Frekuensi *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Warung Makan Wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan Tahun 2024

Personal Hygiene	Jumlah	Persentase (%)		
Memenuhi Syarat	24	42,9		
Tidak Memenuhi Sayarat	32	57,1		
Total	56	100		

Berdasarkan distribusi frekuensi tabel 8 menunjukkan hasil personal hygiene penjamah makanan sebagian besar tidak memenuhi syarat sebanyak 32 orang (57,1%) sedangkan yang menunjukkan memenuhi syarat terdapat 24 penjamah orang (42,9%).

4. Hasil Uji Laboratorium Bakteri Escherichia coli

Dari hasil uji laboratorium didapatkan hasil keberadaan bakteri Escherichia coli sebagai berikut :

Tabel 9 Distribusi Frekuensi Hasil Uji Laboratorium Bakteri *Escherichia coli* di Warung Makan Wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan Tahun 2024

Escherichia coli	Jumlah	Persentase (%)		
Positif	30	53.5		
Negatif	26	46.4		
Total	56	100		

Berdasarkan distribusi frekuensi tabel 9 menunjukkan hasil positif Bakteri Escherichia coli sebanyak 30 sampel makanan (53.5%) sedangkan yang menunjukkan hasil negatif 26 sampel makanan (46.4%).

5. Analisis Hubungan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli*

Hubungan antara personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri Escherichia coli di warung makan wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan.

Tabel 10 Analisis Hubungan Antara *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli*

Personal Hygiene	В	akteriEs	cherich	ia coli			Nilai p	CC
Penjamah Makanan	Pos	sitif	Ne	egatif	Т	otal		
	f	%	f	%	F	%	•	
MS	18	32.1	6	10.7	24	42.9		
TMS	12	21.4	20	35.7	32	57.1	0,001	0,233
Total	30	53.5	26	46.4	56	100		

Hasil analisis data menggunakan uji *chi-square* diperoleh nilai asymp.sig (2-sided) sebesar 0,001. Karena nilai asymp.sig (2-sided) 0,001 < 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa H0 ditolak dan Ha diterima. Hal ini berarti adanya hubungan antara personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri Escherichia coli di warung makan wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan . Dimana untuk mengetahui besarnya hubungan antar kedua variabel tersebut dilakukan perhitungan *Coefficient Contingency* (CC). Untuk melihat kuat lemahnya hubungan dilihat dari nilai (CC) dengan nilai 0,233. Nilai tersebut menunjukkan hubungan yang lemah antara variabel personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri Escherichia coli.

B. Pembahasan

1. Personal Hygiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan hasil dari wawancara *personal hygiene* penjamah makanan di warung makan wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan terdapat 32 penjamah makanan (57,1%) yang menunjukkan hasil tidak memenuhi syarat dan terdapat 24 penjamah makanan (42,9%) yang menunjukkan hasil memenuhi syarat.

Dari hasil memenuhi syarat personal hygiene yaitu penjamah makanan selalu mencuci tangan setiap kali hendak menyajikan makanaan,menggunakan pakaian yang bersih dan tidak menderita penyakit menular. Dan hasil data dari tidak memenuhi syarat personal hygiene yaitu penjamah makanan yang tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan dan tidak menggunakan alat bantu seperti penjepit makanan atau sendok saat mengambil makanan yang akan disajikan kepada konsumen.

Pedagang makanan idealnya memilik pengetahuan tentang keamanan pangan dan keterampilan dalam praktik sanitasi yang baik dalam pengolahan dan penyajian makanan, sehingga makanan yang disajikan dapat terjamin keamanannya (Dwi Astuti, 2019). Kriteria pengolahan makanan yaitu tenaga kerja harus menggunakan pakaian yang bersih, dengan cara kerja yang benar, memakai alat yang benaar, dan pengambilan makanan jaadi harus memakai alat yang khusus (Sondakh, 2021)

Penjamah makanan adalah individu yang menangani makanan, apakah itu menyiapkan, menangani, menyimpan, mengirim atau menyajikannya. Orang-orang yang terlibat langsung dalam penyiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian makanan dikenal sebagai penjamah makanan.

Dalam setiap fase proses penanganan makanan, pengontrol makanan memainkan peran yang sangat besar karena mereka memiliki kesempatan berharga untuk mengkomunikasikan penyakit atau merendahkan makanan yang mereka sentuh. Akibatnya, penjamah makanan harus selalu bersih, terampil, dan dalam keadaan sehat (sri handajani, 2021).

2. Hasil Uji Laboratorium Bakteri Escherichia coli

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan hasil uji laboratorium di warung makan wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan menunjukkan hasil positif *Bakteri Escherichia coli* sebanyak 30 sampel makanan (53.5%) sedangkan yang menunjukkan hasil negatif sebanyak 26 sampel makanan (46.4%).

Tabel 11 Distribusi Sampel Makanan Positif Escherichia coli di Warung Makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan Tahun 2024

Warung Makan Nasi	Jumlah	Jumlah Hasil Positif Bakteri
Campur		Escherichia coli
Nasi Campur Ayam	20	10
Nasi Campur Babi	14	9
Nasi Campur Ikan	9	6
Nasi Campur Sapi	13	5
Total	56	30

Escherichia coli Dapat tumbuh berlebih apabila seseorang mengkonsumsi makanan yang sudah terkontaminasi dengan bakteri tersebut seperti susu, makanan yang tidak diolah dengan sempurna, ataupun makanan dan minuman yang tercemar olehfeses. Bakteri Escherichia Coli ini sesungguhnya merupakan

penghuni normal usus, selain berkembang biak dilingkungan sekitar manusia., merupakan bakteri yang secara normal berada pada tubuh manusia maupun hewan berdarah panas khusunya pada saluran pencernaan. Bakteri ini akan menjadi patogen apabila jumlahnya meningkat pada saluran pencernaan atau apabila bakteriini berada diluar usus (Romanda and Risanti, 2016).

Keberadaannya diluar tubuh manusia menjadi indikator sanitasi makanan dan minuman, apakah pernah tercemar oleh kotoran manusia atau tidak. Keberadaan *Escherichia Coli* dalam air atau makanan juga dianggap memiliki kolerasi tinggi dengan ditemukannya bibit prnyakit (patogen) pada pangan (Winarti, 2016). Dalam persyaratan mikrobiologi *Escherichia Coli* dipilih sebagai indikator tercemarnya air atau makanan, karena keberadaan *Escherichia Coli* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi pasti terjadinya kontaminasi tinja manusia.

3. Analisis Hubungan Antara Personal Hygiene Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli

Berdasarkan interpretasi hasil penelitian menunjukkan bahwa responden dengan personal hygiene penjamah makanan terdapat 32 penjamah makanan (57,1%) yang menunjukkan hasil tidak memenuhi syarat dan terdapat 24 penjamah makanan (42,9%) yang menunjukkan hasil memenuhi syarat.

Uji laboratorium sampel terdapat 30 sampel makanan (53.5%) yang menunjukkan hasil uji laboratorium memiliki hasil positif bakteri *Escherichia coli* dan terdapat 26 sampel makanan (46.4%) yang memiliki hasil negatif bakteri *Escherichia coli*

Hasil analisis data menggunakan uji *chi-square* diperoleh nilai asymp.sig (2-sided) sebesar 0,001. Karena nilai asymp.sig (2-sided) 0,001 < 0,05. Maka dapat

disimpulkan bahwa H0 ditolak dan Ha diterima. Hal ini berarti adanya hubungan antara personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri Escherichia coli di warung makan wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan . Dimana untuk mengetahui besarnya hubungan antar kedua variabel tersebut dilakukan perhitungan *Coefficient Contingency* (CC). Untuk melihat kuat lemahnya hubungan dilihat dari nilai (CC) dengan nilai 0,233. Nilai tersebut menunjukkan hubungan yang lemah antara variabel personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri Escherichia coli.

Keadaan higiene sanitasi yang buruk juga dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika *hygiene* sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah- masalah kesehatan seperti *food borne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare (Lahila, 2021).

Dari hasil memenuhi syarat personal hygiene yaitu penjamah makanan selalu mencuci tangan setiap kali hendak menyajikan makanaan,menggunakan pakaian yang bersih dan tidak menderita penyakit menular. Dan hasil data dari tidak memenuhi syarat personal hygiene yaitu penjamah makanan yang tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan dan tidak menggunakan alat bantu seperti penjepit makanan atau sendok saat mengambil makanan yang akan disajikan kepada konsumen.

Hasil Penelitian ini juga diperkuat oleh penelitian Nadanti, 2017 menunjukkan bahwa 90% sampel makanan di warung makan mengandung bakteri Escherichia coli yang melewati ambang batas dan dengan didukung

dengan tidak menutup makanan . Kurangnya kesadaran untuk mencuci tangan dan menggunakan alat bantu seperti penjepit makanan.

Dan penelitian ini sejalan dengan penelitian Novi Yusni, 2019 didapatkan bahwa *personal hygiene* penjamah makanan memiliki hubungan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* (p = 0,040). Dimana sebagian besar hasil penelitian *personal hygiene* buruk dan keberadaan bakteri positif sebesar 89,7%. Besarnya resiko keberadaan bakteri *Escherichia coli* dapat dilihat dari nilai RP = 2,3 artinya penjamah makanan yang buruk memiliki resiko keberadaan bakteri pada makanan 2,3 kali lebih besar dibandingkan dengan *personal hygiene* penjamah makanan yang baik dengan keberadaan bakteri Escherichia coli yang telah memenuhi syarat.

Selain itu diketahui penelitian bahwa *personal hygiene* yang baik dan keberadaan *Escherichia coli* dapat disebabkan oleh faktor lain seperti air yang digunakan untuk mengolah makanan adalah air dari kran langsung atau air isi ulang dan faktor lainnya adalah sanitasi lingkungan yang kurang memenuhi syarat.

Simpulan dari penelitian ini yaitu adanya hubungan antara *personal hygiene* penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di warung makan wilayah UPTD Puskesmas II Kecamatan Denpasar Selatan. Karena personal hygiene penjamah makanan masih kurang adanya, maka dari itu selalu menerapkan dan meningkatkan praktik *Personal Hygiene* yang baik saat mengolah makanan untuk mengurangi terjadinya kontaminasi oleh bakteri *Eschericia coli* ke dalam makanan