

## BAB V

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

##### 1. Gambaran lokasi penelitian

Salah satu tempat wisata yang populer di Kabupaten Gianyar adalah Kecamatan Ubud. Selain dua Puskesmas, UPT Kesmas 1 Ubud dan UPT Kesmas 2 Ubud, kecamatan Ubud terdiri dari tujuh desa: Desa Kedewatan, Lontunduh, Mas, Peliatan, Petulu, Sayan, Singakerta, dan Desa Ubud. UPT Kesmas 1 Ubud meliputi Desa Lontunduh, Mas, Peliatan, Petulu, dan Ubud, sedangkan UPT Kesmas 2 Ubud meliputi Desa Kedewatan, Sayan, dan Singakerta. Dengan total 69.323 jiwa, Kecamatan Ubud menempati wilayah seluas 42,38 km<sup>2</sup>. Berdasarkan hasil penelitian dengan 17 orang pengonsumsi telur ayam rebus yang dijual di Kawasan wisata ubud terdapat 5 orang yang mengalami kejadian diare.

##### 2. Karakteristik Subyek Penelitian

###### a. Karakteristik Responden Berdasarkan Identitas Penjual Telur Ayam Rebus

**Tabel 4** Karakteristik Responden Berdasarkan Identitas Penjual Telur Ayam

| Jenis Kelamin | Frekuensi (f) Orang | Persentase (%) |
|---------------|---------------------|----------------|
| Laki-laki     | 7                   | 41,2%          |
| Perempuan     | 10                  | 58,8%          |
| Total         | 17                  | 100%           |

Berdasarkan tabel 4, diketahui bahwa lebih banyak pedagang perempuan yaitu 10 orang (58,8%) dari pedagang laki-laki yaitu 7 orang (41,2%) yang menjual telur ayam rebus di kawasan Wisata Ubud, Gianyar.

b. Karakteristik Penjual Berdasarkan Pendidikan

**Tabel 5** Karakteristik Penjual Berdasarkan Tingkat Pendidikan

| <b>Tingkat Pendidikan</b> | <b>Frekuensi (f) Orang</b> | <b>Persentase (%)</b> |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|
| SD                        | 4                          | 23,5%                 |
| SMP                       | 5                          | 29,4%                 |
| SMA                       | 8                          | 47,1%                 |
| Total                     | 17                         | 100%                  |

Berdasarkan tabel 5, didapatkan pedagang yang paling banyak berpendidikan terakhir SMA sebanyak 8 orang (47,1%), sedangkan yang rendah dengan berpendidikan terakhir SD yaitu 4 orang (23,5%).

## 2. Hasil Pengamatan Terhadap Subyek Penelitian Berdasarkan Variabel Penelitian

a. *Hygine* Sanitasi

**Tabel 6** *Hygine* Sanitasi

| <b><i>Hygiene Sanitasi</i></b> | <b>Frekuensi (f)</b> | <b>Persentase (%)</b> |
|--------------------------------|----------------------|-----------------------|
| Baik                           | 4                    | 23,5%                 |
| Buruk                          | 13                   | 76,5%                 |
| Total                          | 17                   | 100%                  |

Berdasarkan tabel 6, dapat diketahui bahwa *personal hygiene* yang buruk sebanyak 13 orang (58,8%), dan *personal hygiene* yang baik yaitu 4 orang (41,2%).

b. Hasil Uji Total Plate Count

**Tabel 7** Angka Total plate count pada telur rebus yang dijual di kawasan wisata Ubud

| <b>Rentang Waktu</b>                             | <b>Frekuensi</b> | <b>Persentase</b> |
|--------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| Memenuhi syarat $\leq 1 \times 10^5$ CFU/g       | 12               | 70,6%             |
| Tidak memenuhi syarat $\leq 1 \times 10^5$ CFU/g | 5                | 29,4%             |
| Total                                            | 17               | 100%              |

Berdasarkan tabel 7 dapat dilihat angka TPC telur rebus dari 17 sampel diketahui hanya 12 sampel yang memenuhi syarat  $t \leq 1 \times 10^5$  CFU/g sedangkan 5 sampel tidak memenuhi syarat  $> 1 \times 10^5$  CFU/g .

### 3. Hasil Analisis Data

#### 1. hubungan *hygiene* sanitasi dengan kualitas telur rebus

**Tabel 8** Hubungan hygiene sanitasi Dengan Kualitas

| Hygine Sanitasi | Hasil Uji Total Plate Count |       |                       |       | Total |       | P Value |
|-----------------|-----------------------------|-------|-----------------------|-------|-------|-------|---------|
|                 | Memenuhi syarat             |       | Tidak memenuhi syarat |       | N     | %     |         |
|                 | N                           | %     | N                     | %     |       |       |         |
| Baik            | 1                           | 5,9%  | 3                     | 17,6% | 4     | 23,5% | 0,022   |
| Buruk           | 11                          | 64,7% | 2                     | 11,8% | 13    | 76,5% |         |
| <b>Total</b>    | 12                          | 70,6% | 5                     | 29,4% | 17    | 100%  |         |

Berdasarkan tabel 8 diatas dapat diketahui sebagian besar kualitas telur rebus berdasarkan hasil *total plate count* memenuhi syarat  $\leq 1 \times 10^5$  CFU/g dengan persentase 23,5% dan yang tidak memenuhi syarat  $> 1 \times 10^5$  CFU/g dengan persentase 76,5%.

Hasil *uji chi square* menunjukkan nilai signifikansi probabilitas (*p value*) 0,022. Nilai probabilitas  $(0,000) < \alpha (0,05)$  yang menyatakan  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, sehingga dapat disimpulkan terdapat hubungan kejadian diare dengan kualitas telur rebus yang dijual di kawasan Ubud.

## **B. Pembahasan**

### **1. Karakteristik Subjek Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada karakteristik responden penjual telur ayam rebus di kawasan wisata Ubud, Gianyar berdasarkan identitas penjual telur ayam rebus diperoleh sebanyak 10 orang perempuan (58,8%) dan 7 orang laki-laki (41,2%). Berdasarkan hasil penelitian tingkat pendidikan pedagang yang paling banyak berpendidikan terakhir SMA sebanyak 8 orang (47,1%), SMP yaitu 5 orang (29,4%), dan SD yaitu 4 orang (23,5%).

Individu yang memiliki tingkat pendidikan yang lebih tinggi cenderung memiliki pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan mereka yang memiliki pendidikan rendah (Aprivia & Yulianti., 2021). Penelitian Suryani & Dwi Astuti (2019) menyatakan pengetahuan tidak ada hubungan dengan *hygiene* dikarenakan masih banyak penjual yang memiliki pengetahuan tinggi namun praktik *hygiene* yang masih buruk (Suryani & Dwi Astuti., 2019).

### **2. Hygine Sanitasi**

Berdasarkan hasil penelitian, sebanyak 13 (76,5%) penjual telur ayam rebus memiliki *personal hygiene* sanitasi yang buruk dan sebanyak 4 (23,5%) penjual telur ayam rebus telur memiliki *personal hygiene* sanitasi yang baik.

Seorang penjamah makanan apabila tidak memperhatikan kebersihan dirinya mulai dari mencuci tangan, rambut, badan, kuku, perawatan luka akan memudahkan masuknya bakteri ke dalam makanan sehingga makanan yang diolah dapat terkontaminasi. Begitu halnya dengan pakaian kerja serta

kebersihan pakaian kerja atau celemek, penjamah makanan sebaiknya menggunakan pakaian kerja atau celemek. Kebersihan pakaian kerja atau celemek itu perlu diperhatikan, karena bila penjamah pada saat pengolahan tidak menggunakan pakaian kerja atau celemek maka sisa-sisa kotoran pengolahan akan menempel pada pakaian, sehingga mengakibatkan pakaian menjadi kotor dan tidak higienis serta dapat menyebabkan kotoran tersebut berpindah ke makanan yang diolah ( Hasanah 2013).

Keadaan higienis sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengonsumsi makanan tersebut. Jika higienis sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah Kesehatan.( Yulia dan Prayitno., 2016)

### **3. Angka *Total Plate Count***

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan sampel telur rebus yang diperiksa terdapat 12 (70,6%,) telur rebus yang memenuhi syarat dengan hasil total plate count  $\leq 1 \times 10^5$  CFU/g, sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 (29,4%) telur rebus dengan hasil total plate count  $> 1 \times 10^5$  CFU/g.

Pemilihan lokasi pembelian makanan jajanan seperti telur rebus sangat berpengaruh terhadap keamanan dan kualitas produk. Penelitian Purnama et al. (2022) menyebutkan bahwa pasar tradisional merupakan salah satu lokasi potensial penyebaran makanan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan.

Hal ini disebabkan oleh faktor lingkungan yang kurang higienis dan penanganan makanan yang kurang baik oleh penjual.

Terkait hasil pemeriksaan kualitas telur rebus berdasarkan total plate count, sebagian sampel tidak memenuhi standar yang ditetapkan. Menurut Suryani et al. (2021), tingginya angka total plate count pada makanan jajanan seperti telur rebus dapat disebabkan oleh kontaminasi bakteri dari berbagai sumber seperti peralatan, air, ataupun penanganan penjual yang tidak higienis. Hal ini dapat meningkatkan risiko gangguan kesehatan seperti diare bagi konsumen.

#### **4. Hubungan Hygine Sanitasi Dengan Kualitas Telur Rebus**

Kualitas telur rebus dipengaruhi oleh *hygine* sanitasi dimana kualitas makanan dapat dilihat layak atau tidak dengan cara melihat kebersihan pada tempat pedagang. berdasarkan pemeriksaan total plate count (TPC) menunjukkan bahwa sebagian besar sampel (70,6%) memenuhi syarat  $\leq 1 \times 10^5$  CFU/g sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Namun, masih terdapat 29,4% sampel yang tidak memenuhi syarat dengan TPC melebihi batas maksimum. Hasil ini sejalan dengan penelitian Nurhayati et al. (2020) yang menemukan bahwa sekitar 30% sampel telur rebus yang dijual di pasar tradisional memiliki tingkat cemaran mikroba yang melebihi ambang batas SNI.

Tingginya angka TPC pada telur rebus dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti proses pengolahan yang tidak higienis, peralatan yang terkontaminasi, serta penanganan dan penyajian yang tidak memenuhi standar sanitasi (Suryani, Santosa, & Pusparini, 2021). Kondisi ini tentunya dapat

meningkatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan seperti diare bagi konsumen.

Pentingnya pengendalian kualitas telur rebus berdasarkan TPC juga diperkuat oleh hasil uji statistik dengan nilai signifikansi probabilitas (*p value*) 0,022. Nilai probabilitas  $(0,000) < \alpha (0,05)$  yang menyatakan  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima artinya menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara kualitas telur rebus dan kejadian diare pada responden. Hal ini didukung oleh penelitian Purnamasari et al. (2022) yang menyatakan bahwa tingginya angka TPC pada makanan jajanan, termasuk telur rebus, berkorelasi positif dengan peningkatan kejadian diare pada konsumen. Bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dan *Salmonella* yang terdapat pada telur rebus terkontaminasi dapat menyebabkan diare apabila dikonsumsi oleh manusia.

Dengan demikian, penting untuk terus melakukan pemantauan dan pengendalian kualitas telur rebus, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan dan penanganan makanan bagi produsen, penjual, dan konsumen. Langkah-langkah ini diharapkan dapat mengurangi risiko kontaminasi mikroba pada telur rebus dan menjaga kesehatan masyarakat secara keseluruhan.