

## ABSTRAK

**Rinda Astri Setyawati**

### **HUBUNGAN SANITASI TEMPAT PENGGILINGAN DAGING DENGAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS (*Salmonella sp.*) DAGING GILING**

**(Studi Kasus di Pasar Tambah Rejo Surabaya Tahun 2020)**

**(xiv + 57 Halaman + 14 Tabel + 6 Lampiran)**

Daging giling merupakan jenis bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*). Kerusakan ini dapat disebabkan oleh bakteri *Salmonella* melalui faktor sanitasi tempat diantaranya lokasi, bangunan, tata ruang dan fasilitas sanitasi. Terdapat beberapa faktor sanitasi tempat penggilingan daging di Pasar Tambah Rejo yang tidak memenuhi syarat berdasarkan Perka BPOM No. 5 Tahun 2015 sehingga akan berpotensi menyebabkan kontaminasi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan sanitasi tempat penggilingan daging dengan kualitas bakteriologis (*Salmonella sp.*) daging giling di Pasar Tambah Rejo Surabaya Tahun 2020.

Desain penelitian ini adalah penelitian analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh daging giling di tempat penggilingan daging Pasar Tambah Rejo Surabaya sejumlah 6 dan air bersih di tempat penggilingan daging Pasar Tambah Rejo Surabaya sejumlah 1. Besar sampel ditentukan dengan menggunakan teknik *total sampling*. Analisis data menggunakan uji *korelasi spearman rank*.

Hasil penelitian ini yaitu 5 lokasi tempat penggilingan daging kurang memenuhi syarat, 4 bangunan kurang memenuhi syarat, 2 tata ruang kurang memenuhi syarat, 5 fasilitas sanitasi cukup memenuhi syarat dan mendapatkan *p value*  $(0,016) < (0,05)$  yang berarti ada hubungan antara sanitasi tempat penggilingan daging dengan kualitas bakteriologis (*Salmonella sp.*) pada daging giling di Pasar Tambah Rejo Surabaya tahun 2020.

Saran yang diberikan kepada pekerja yaitu pekerja membersihkan lantai dengan cara mengepel menggunakan cairan desinfektan, kepada PD Pasar Surya yaitu memperbaiki saluran pembuangan yang terbuka dengan memberi penutup berupa penutup dari bahan besi.

**Kata Kunci** : Fasilitas sanitasi, daging giling, *salmonella sp.*

**Daftar Pustaka** : 43 (2005 – 2020)

## ABSTRACT

Rinda Astri Setyawati

### THE RELATIONSHIP SANITATION OF MEAT GRINDING PLACES WITH THE BACTERIOLOGICAL QUALITY (*Salmonella sp.*) of GROUND MEAT

(Case Studi at Tambah Rejo Surabaya Market in 2020)

(xiv + 57 Pages + 14 Tables + 6 Attachments)

Ground beef is a perishable food category. The decay is caused by *Salmonella* bacteria through sanitation factors such as location, buildings, spatial planning and sanitation facilities. There are several sanitation factors of ground beef at Tambah Rejo Surabaya market that don't qualified based on Perka BPOM No. 5 of 2015 so that it will potentially caused contamination. The purpose of this research is for knowing the sanitation of ground beef with bacteriological quality (*Salmonella sp.*) of ground beef at Tambah Rejo Surabaya Market in 2020.

This research design is analytic research by cross sectional method. This research population is all ground meat of ground beef at Tambah Rejo Surabaya Market with a number 6 and clean water with a number 1. Sampel size was determined using *total sampling* technique. The research data using *spearman rank* correlation test.

The results of research that 5 locations where the meat millings are less qualified, 4 buildings are less qualified, 2 spatials are less qualified, 5 sanitation facilities are sufficiently qualified and get *p value*  $(0,016) < (0,05)$  which means there is a correlation between sanitation of ground beef bacteriological quality (*Salmonella sp.*) of ground beef at Tambah Rejo Surabaya market in 2020.

The advice given to workers that cleaning the floor with desinfectan, and then the advice given to PD Pasar Surya that repairing the drainase with cover in the form of a cover of iron.

**Keywords** : Sanitation facility, ground meat, *salmonella sp.*

**Reading List** : 43 (2005-2020)