

ABSTRAK

“KAJIAN PERILAKU PKL TENTANG KUALITAS BAKTERIOLOGI PADA PERALATAN MAKANAN/MINUMAN (Studi di SWK Taman Bungkul Kota Surabaya Tahun 2018)”

iiiiv + 45 Halaman + 11 Tabel + 8 Lampiran

Makanan mempunyai banyak peranan bagi konsumen atau pengguna makanan, salah satunya adalah peranan makanan didalam menyebarkan penyakit (*food borne disease*) bagi pengguna makanan. *Food borne disease* adalah penyakit apapun yang bersifat infeksius atau toksik yang disebabkan oleh konsumsi makanan (Adams, 2004). Makanan yang dimaksud dapat menyebarkan penyakit adalah makanan yang rusak atau tidak layak dikonsumsi manusia karena akan menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan terhadap tubuh. Bahan-bahan asing tersebut (zat kimia, biologi, bakteri, serangga dan pencemaran) terdapat pada makanan karena makanan merupakan tempat yang baik untuk berkumpul dan singgahnya bakteri atau racun-racun yang mereka timbulkan dalam jumlah dan volume tertentu sehingga mengakibatkan makanan menjadi tidak sehat lagi untuk dikonsumsi oleh manusia (Saksono, 1986).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Perilaku PKL tentang kualitas bakteriologi pada peralatan makanan/minuman.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif sebab peneliti hanya menggambarkan keadaan hygiene sanitasi pedagang kaki lima khususnya kualitas hygiene dan sanitasi makanan..

Hasil dari penelitian ini diketahui bahwa Pengetahuan Pedagang kaki lima di SWK Taman Bungkul Kota Surabaya prosentase 86,2 % baik dan 13,8 % cukup. Sikap Pedagang Kaki Lima (PKL) SWK Taman Bungkul Kota Surabaya 79,3 % baik dan 20,7 % cukup. Tindakan Pedagang Kaki Lima (PKL) SWK Taman Bungkul Kota Surabaya 62 % baik dan 48 % cukup. Perilaku Pedagang Kaki Lima (PKL) SWK Taman Bungkul Kota Surabaya 62 % baik dan 38 % cukup. Kualitas bakteriologi peralatan makan dan minum Pedagang Kaki Lima (PKL) SWK Taman Bungkul Kota Surabaya 90 % memenuhi syarat dan 10 % tidak memenuhi syarat.

Disarankan agar pedagang menerapkan kebersihan perseorangan seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan terutama pada saat menerima uang dari pembeli, tidak merokok, berbicara, makan dan minum saat menangani makanan. Disarankan juga agar pedagang menyediakan 3 bak pencucian untuk peralatan dan pada saat pengeringan menggunakan lap yang bersih khusus untuk alat makan dan minum jangan di campur dengan lap untuk meja.

Kata kunci : Kualitas bakteriologi peralatan makan/minum, Pedagang Kaki Lima
Daftar Bacaan : 22 Buku (1966-2016)

ABSTRACT

“STUDY CONDUCT OF STREET VENDORS ABOUT QUALITY BACTERIOLOGI ON FOOD / BEVERAGE EQUIPMEN (Study at SWK Taman Bungkul Kota Surabaya in 2018)”

iiiiv + 45 Halaman + 11 Tabel + 8 Lampiran

Food has many roles for consumers or food users, one of which is the role of food in spreading disease (food borne disease) for food users. Food borne disease is any infectious or toxic disease caused by food consumption (Adams, 2004). The food in question can spread disease is food that is damaged or unfit for human consumption because it will cause illness or health problems to the body. These foreign substances (chemicals, biology, bacteria, insects and pollution) are found in food because food is a good place to gather and stop bacteria or poisons they cause in a certain amount and volume, causing food to become unhealthy for human consumption (Saksono, 1986).

This study aims to determine the behavior of street vendors about bacteriological quality in food / beverage equipment.

This type of research is descriptive research because researchers only describe the sanitation conditions of street vendors especially the quality of hygiene and food sanitation.

The results of this study note that the knowledge of street vendors in SWK Taman Bungkul Surabaya is 86.2% good and 13.8% is sufficient. The attitude of street vendors (PKL) of SWK in Bungkul Park, Surabaya City is 79.3% good and 20.7% is enough. The action of street vendors (PKL) of SWK Taman Bungkul Surabaya City is 62% good and 48% is sufficient. Behavior of Street Vendors (PKL) SWK Taman Bungkul Surabaya City is 62% good and 38% is sufficient. The quality of bacteriology for eating and drinking street vendors (PKL) SWK Taman Bungkul Surabaya City 90% fulfills the requirements and 10% does not fulfill the requirements. There is a relationship between the level of knowledge, attitude, actions, and behavior of street vendors with bacteriological quality of eating and drinking equipment in SWK Taman Bungkul Surabaya City.

It is recommended that street vendors apply personal hygiene such as washing hands before and after processing food, especially when receiving money from buyers, not smoking, talking, eating and drinking when handling food. It is also recommended that street vendors provide 3 washing basins for equipment and during drying using a clean cloth specifically for eating utensils and drinking do not mix with a napkins for the table.

Keywords : Quality of hygiene sanitation of food / beverage equipmen
Reading List : 22 Books (1966-2016)