

HUBUNGAN PERILAKU HYGIENE SANITASI PRODUSEN DENGAN TOTAL MIKROBA PADA CINCAU HITAM DI INDUSTRI RUMAH TANGGA SIDOARJO

(Studi Kuantitatif di Industri Rumah Tangga Sidoarjo)

(Dzakiyah Millati)

ABSTRAK

Menurut Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan meliputi sanitasi pangan, bahan tambahan pangan, rekayasa genetika dan iradiasi pangan, kemasan pangan, jaminan mutu dan pemeriksaan laboratorium, dan pangan tercemar.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan perilaku hygiene sanitasi produsen dengan total mikroba pada cincau hitam di Industri Rumah Tangga Sidoarjo.

Penelitian ini merupakan penelitian analitik menggunakan metode observasional analitik. Populasi adalah produsen cincau hitam dari beberapa pasar besar di Sidoarjo, diantaranya satu produsen dari pasar Taman Sepanjang, satu produsen dari pasar Larangan, dua produsen dari pasar Porong, dan satu produsen dari pasar Buduran

Dalam melakukan uji kandungan mikroba digunakan uji ALT (Angka Lempeng Total). Hasil dari uji ALT menunjukkan 5 sampel cincau hitam negatif dalam hal ini dapat dikatakan bahwa kandungan total mikroba pada cincau hitam tidak melebihi standart yang ditentukan.

Dari hasil uji statistik atau *SPSS* dengan menggunakan *korelasi Spearman*, tidak terdapat hubungan perilaku hygiene sanitasi produsen dengan total mikroba pada cincau hitam di Industri Rumah Tangga Sidoarjo,

Kata Kunci: cincau hitam, total mikroba

CORRELATION BETWEEN SANITATION HYGIENE BEHAVIOR OF PRODUCER AND NUMBER OF MICROBES ON BLACK GRASS JELLY IN SIDOARJO HOUSEHOLD MANUFACTURER

(Qualitative Study in Sidoarjo Household Manufacturer)

Dzakiyah Millati

ABSTRACT

According to Government Regulation No. 28 in 2004 about Safety, Quality and Nutrition, food safety is a condition and effort needed to prevent food from possible biological contamination, chemical and other substances that can disrupt, harm, and threaten human health. Food safety is including food sanitation, food additives, genetic engineering and food irradiation, food packaging, quality assurance and laboratory checking, and contaminated food.

The purpose of this study is to determine the correlation between sanitation hygiene behavior of producer and number of microbes on black grass jelly in Sidoarjo household manufacturer.

This study is including analytical research that uses observational analytic method. The population is the black grass jelly producer/ manufacturer of several major markets in Sidoarjo, such as; the manufacturer of *Taman Sepanjang* Market, the manufacturer of *Larangan* market, two manufacturers of *Porong* market, and a manufacturer of *Buduran* market.

TPC (*Total Plate Count*) test is used in testing microbe content. The results of TPC test shows 5 black grass jelly samples are negative in this case, it can be said that the number of microbes content in the black grass jelly does not exceed the prescribed standards.

Correlation between sanitation hygiene behavior of producer and number of microbes on black grass jelly in Sidoarjo household manufacturer is found on the result of statistical test or *SPSS* by using Spearman correlation.

Keywords: Black Grass Jelly, Number of Microbes