

ABSTRAK

UJI KUALITAS ES CINCAU SECARA FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI DITINJAU DARI ASPEK HYGIENE DAN SANITASI DI TERMINAL GORANG GARENG KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Ajeng Endah Kusuma¹, Hurip Jayadi², Tuhu Pinardi³, Djoko Windu P. Irawan⁴

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III
Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : kusumaajeng04@gmail.com

ABSTRAK

Seiring berkembangnya zaman, bertambahnya pedagang kaki lima memerlukan perhatian dan pengawasan khusus dari Dinas Kesehatan setempat terkait hygiene sanitasi makanan jajanan. Salah satu jajanan yang digemari masyarakat yaitu es cincau. Hasil studi pendahuluan menunjukkan MPN coliform pada es cincau sebesar 240 PJT/100ml. Hasil ini tidak sesuai dengan standart aspek mikrobiologi yaitu 0 PJT/100ml. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas es cincau yang dijual pedagang kaki lima berdasarkan hygiene dan sanitasi di terminal gorang goreng.

Jenis penelitian ini yaitu deskriptif dengan jumlah sampel 2. Teknik pengambilan sampel dengan cara total sampling. Pengumpulan data diperoleh dengan cara observasi dan wawancara dengan menggunakan kuisioner pada penjual es cincau, serta hasil pemeriksaan organoleptik uji hedonik dan laboratorium untuk mengetahui kualitas es cincau.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene sanitasi dari aspek penjamah dan peralatan yang belum memenuhi syarat dengan persentase 71,25 % dan kualitas mikrobiologi yang meliputi MPN coliform yaitu sampel A 16 PJT/100 ml, sampel B 12 PJT/100 ml dan Angka Kuman yaitu sampel A 10.700 dan sampel B 12.000. Menunjukkan bahwa es cincau tidak memenuhi syarat menurut Permenkes RI No.492/MENKES/PER/IV/2010 dan BPOM RI No. HK.00.061.52.4011 Tahun 2009. Sedangkan pada pemeriksaan fisik yang meliputi warna, bau, dan rasa dengan hasil memenuhi syarat. Serta pemeriksaan kimia yang meliputi boraks dengan hasil memenuhi syarat karena tidak ditemukan kandungan boraks.

Penerapan hygiene sanitasi dari aspek penjamah dan peralatan yang belum memenuhi syarat dapat menjadi penyebab es cincau terkontaminasi atau tercemar bakteri yang menyebabkan kualitas mikrobiologi es cincau tidak memenuhi syaraat Dalam meningkatkan kualitas es cincau perlu memperhatikan penerapan hygiene dan sanitasi.

Kata Kunci : Kualitas Es Cincau, Hygiene Sanitasi