

ABSTRAK

HUBUNGAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DENGAN KUALITAS MIKROBIOLOGIS MAKANAN : *SYSTEMATIC REVIEW*

Wihastiana¹, Agnes Fitria Widiyanto², Suratman²

Latar Belakang: Higiene sanitasi penjamah makanan perlu dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Bakteri *Escherichia coli* adalah salah satu penyebab yang sering ditemukan pada penyakit bawaan makanan. Data tahun 2020 menyebutkan, masakan jajanan menjadi penyebab KLB sebesar 9% dengan 10 kejadian keracunan terjadi ketika jajan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor higiene sanitasi penjamah makanan yang berhubungan dengan kualitas mikrobiologis makanan yakni keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan berdasarkan kajian literatur.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode *systematic review*. Pencarian literatur menggunakan kata kunci yang dimasukkan ke database jurnal. Literatur berasal dari database *Microsoft Academic*, *PubMed*, *Cochrane Library*, *BioMed Central*, dan *Google Scholar* dengan kriteria inklusi dan eksklusi.

Hasil Penelitian: Terdapat 19 literatur yang direview dengan tahun publikasi terbanyak pada tahun 2019. Berdasarkan analisis, terdapat 13 faktor yang berhubungan dengan *Escherichia coli* yaitu pengetahuan, pendidikan, bahan makanan, pengolahan makanan, higiene penjamah makanan, kondisi penyimpanan makanan masak, fasilitas sanitasi, higiene sanitasi, penyajian makanan, sanitasi lingkungan, peralatan, penerapan penggunaan alat bantu penyajian makanan, dan sarana penjualan makanan.

Kesimpulan: Literatur yang dilakukan *review* sebanyak 19 literatur dan ditemukan sebanyak 13 faktor higiene sanitasi penjamah makanan yang berhubungan dengan kualitas mikrobiologis makanan yakni kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan.

Kata Kunci: Penjamah Makanan, Higiene, Sanitasi, *Escherichia coli*, Tinjauan Pustaka Sistematis

¹Mahasiswa Jurusan Kesmas FIKES, Universitas Jenderal Soedirman

²Departemen Kesehatan Masyarakat FIKES, Universitas Jenderal Soedirman

ABSTRACT

THE CORRELATION BETWEEN HYGIENE SANITATION OF FOOD HANDLER AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF FOOD : SYSTEMATIC REVIEW

Wihastiana¹, Agnes Fitria Widiyanto², Suratman²

Background: Hygiene and sanitation of food handlers needs to be done so that food can be consumed safely. *Escherichia coli* bacteria is one of the most common causes of foodborne illness. Data for 2020, stated that snack food was the cause of outbreaks by 9% with 10 poisoning incidents occurring during snacks. The purpose of this study was to determine the hygiene and sanitation factors of food handlers related to the microbiological quality of food, namely the presence of *Escherichia coli* in snack foods based on a literature review.

Method: This study uses a systematic review method. Literature search using keywords that entered into the journal database. The literature comes from Microsoft Academic, PubMed, Cochrane Library, BioMed Central, and Google Scholar databases with inclusion and exclusion criteria.

Results: There were 19 literatures reviewed with the highest publication in 2019. Based on the analysis, there are 13 factors related to *Escherichia coli* namely knowledge, education, food ingredients, food processing, food handler hygiene, storage conditions of cooked food, sanitation facilities, hygiene sanitary, food serving, environmental sanitation, utensils, practice of using food serving aids, and food selling facilities.

Conclusion: There were 19 literatures reviewed and 13 factors of food handlers hygiene sanitation found related to microbiological quality of food, in other words *Escherichia coli* contamination in food.

Keyword: Food Handlers, Hygiene, Sanitation, *Escherichia coli*, Systematic Review

¹College Student Faculty of Health Science, Jenderal Soedirman University

²Lecturer of Public Health Faculty of Health Science, Jenderal Soedirman University