

Fasilitas Sanitasi dan Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Air Kobokan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ulakan

Fajrina Hidayati

*Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi, Jl. Tri Brata Pondok Meja Mestong, Kabupaten Muaro Jambi, 3636, Indonesia
Email: fajrina.hidayati@unja.ac.id*

Abstrak

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). Wilayah kerja Puskesmas Ulakan mempunyai 70 rumah makan dan hanya 36 rumah makan (51,4%) yang memenuhi syarat. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui hubungan fasilitas sanitasi yaitu air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah dan tempat pencucian peralatan rumah makan dengan Kontaminasi E. Coli pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan. Rancangan penelitian ini bersifat analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel penelitian adalah 60 rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Ulakan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rumah makan dengan kobokan tidak memenuhi syarat sebanyak 21,7%. Fasilitas sanitasi yang berhubungan dengan keberadaan *Escherichia Coli* adalah air bersih ($p=0,031$), air limbah ($p=0,035$), toilet ($p=0,009$) dan tempat pencuci peralatan ($p=0,005$), sedangkan tempat sampah tidak memiliki hubungan dengan keberadaan *Escherichia Coli* ($p=0,520$). Berdasarkan hasil yang didapatkan diharapkan petugas kesehatan perlu meningkatkan pemahaman pengelola rumah makan tentang dampak fasilitas sanitasi yang tidak baik yang dapat menimbulkan penyakit bagi pengunjung rumah makan.

Kata Kunci: Fasilitas sanitasi, *Escherichia Coli*, Air Kobokan

Relationship of Sanitation Facilities with Escherichia Coli Contamination in Restaurant Kobokan Water in the Ulakan Public Health Center Working Area

Abstract

Food is one of the basic human needs to be able to carry out life in addition to the needs of clothing and housing. Hygiene and sanitation are important in determining the quality of food, where *Escherichia coli* is one of the indicators of food contamination that can cause food borne diseases. The working area of the Ulakan Health Center has 70 restaurants and only 36 restaurants (51.4%) meet the requirements. The purpose of the study was to determine the relationship between sanitation facilities, namely clean water, waste water disposal, toilets, trash cans and places for washing restaurant utensils with E. Coli contamination in kobokan water at restaurants in the working area of Ulakan Health Center. The design of this research is analytic with a cross sectional approach. The research sample was 60 restaurants in the working area of the Ulakan Health Center. The results showed that the restaurant with kobokan did not meet the requirements as much as 21.7%. Sanitation facilities related to the presence of *Escherichia Coli* were clean water ($p=0.031$), waste water ($p=0.035$), toilets ($p=0.009$) and washing equipment ($p=0.005$), while trash bins had no relationship with the presence of *Escherichia coli* ($p=0.520$). Based on the results obtained, it is expected that health workers need to increase the understanding of restaurant managers about the impact of poor sanitation facilities that can cause disease for restaurant visitors.

Keywords: Sanitation Facilities, *Escherichia Coli*, Kobokan Water

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan papan. Selain mengandung nilai gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, makanan merupakan media yang baik dalam kontaminasi dan perkembangbiakan bakteri karena mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi (Romanda, 2016). Salah satu kontaminan yang sering berada pada makanan adalah bakteri *Escherichia coli*.

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengolahan makanan yang higienes dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan Kesehatan (Nita Suryaningsih, 2019).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan dan berat bahkan berakibat kematian diantaranya diakibatkan oleh belum baiknya penerapan hygiene makanan dan sanitasi lingkungan. Besarnya dampak terhadap kesehatan belum diketahui karena hanya sebagian kecil dari kasus-kasus yang akhirnya dilaporkan ke pelayanan kesehatan dan jauh lebih sedikit lagi yang diselidiki. Kasus-kasus yang dilaporkan di negara maju diperkirakan hanya 5 sampai 10% sedangkan di banyak negara berkembang data kuantitatif yang dapat diandalkan pada umumnya sangat terbatas. Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar ini terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti typhus, kolera, disentri, dan sebagainya. Dari 90% kasus keracunan pangan disebabkan oleh mikroba (Salma P. Yunus, J.M.L, Umboh, 2015).

Hygiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). Bakteri-bakteri indikator sanitasi umumnya adalah bakteri lazim terdapat dan hidup sebagai flora normal pada usus manusia. Bakteri *E. Coli* dapat menimbulkan gangguan kesehatan seperti penyakit diare apabila masuk ke saluran pencernaan, baik melalui minuman maupun makanan. Peraturan

Menteri Kesehatan RI nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 angka kuman *E. Coli* pada makanan harus 0/gram sampel makanan dan pada minuman angka kuman *E. Coli* harus 0/100 ml sampel minuman (Kemenkes RI, 2003).

Menurut Data Kemenkes RI Tahun 2014 tentang Persentase Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat secara nasional terdapat 75,21%. Hal ini sudah memenuhi target Renstra Kementerian Kesehatan tahun 2014 yaitu sebesar 75%. Provinsi Sumatera Barat, bahwa dari 22.898 rumah makan yang terdaftar, sekitar 66,13% rumah makan yang memenuhi syarat. Dan target provinsi sebanyak 65 % (Kemenkes RI, 2018).

Berdasarkan laporan penyehatan TPM Kabupaten Padang Pariaman tahun 2014, dari 3.629 rumah makan dan restoran yang ada, diperiksa sebanyak 1.850 rumah makan dan restoran sekitar 50.98% yang memenuhi syarat. Juga berdasarkan data yang didapat dari Dinas Kesehatan Kabupaten Padang Pariaman, tentang data penyehatan TPM di wilayah kerja Puskesmas Ulakan merupakan wilayah yang memiliki banyak rumah makan yaitu sebanyak 70 rumah makan (Dinkes Padang Pariaman, 2020).

Puskesmas Ulakan merupakan puskesmas yang ada di Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman. Mempunyai luas wilayah 38.85 km². Wilayah kerja Puskesmas Ulakan terdiri dari 2 Nagari dan 33 Korong, mempunyai 70 rumah makan. Dari 70 rumah makan yang terdapat di wilayah kerja Puskesmas tersebut hanya ada 36 rumah makan (51,4%) yang memenuhi syarat dan selebihnya tidak memenuhi syarat (Puskesmas Ulakan, 2020).

Observasi awal yang dilakukan pada 10 rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan, untuk sarana air bersih 30% rumah makan tidak memenuhi syarat, untuk fasilitas pembuangan air limbah 60% rumah makan tidak memenuhi syarat, untuk fasilitas toilet 20%, untuk fasilitas tempat sampah 70% rumah makan tidak memenuhi syarat, untuk fasilitas tempat mencuci peralatan 100% rumah makan tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan latar belakang tersebut yaitu kurangnya fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat berdasarkan survey awal yang merupakan salah satu faktor penyebab

kontaminasi bakteri ke dalam makanan, peneliti tertarik untuk meneliti tentang mengetahui hubungan fasilitas sanitasi yaitu air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah dan tempat pencucian peralatan rumah makan dengan Kontaminasi *E. Coli* pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan.

METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian ini bersifat analitik dengan pendekatan secara *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Ulakan. Populasi dalam penelitian ini adalah semua rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Ulakan, dengan penentuan sampel secara *total sampling* sehingga didapatkan 60 sampel. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan *check list* untuk fasilitas sanitasi rumah makan dan pemeriksaan laboratorium untuk angka kuman *E. Coli*. Analisis data dilakukan menggunakan uji *chi-square* dengan estimasi 95% CI.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Variabel yang diteliti

Variabel	Kategori	n	%
Kadar <i>E. Coli</i> pada air kobokan	Tidak Memenuhi Syarat	13	21,7
	Memenuhi Syarat	47	78,3
Air bersih	Tidak Memenuhi Syarat	10	16,7
	Memenuhi Syarat	50	83,3
Air Limbah	Tidak Memenuhi Syarat	24	40
	Memenuhi Syarat	36	60
Toilet	Tidak Memenuhi Syarat	25	41,7
	Memenuhi Syarat	35	58,3
Tempat sampah	Tidak Memenuhi Syarat	22	36,7
	Memenuhi Syarat	38	63,3
Tempat Cuci Peralatan	Tidak Memenuhi Syarat	28	46,7
	Memenuhi Syarat	32	53,3

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 1 menunjukkan 21,7% air kobokan rumah makan mengandung *E. Coli*. Untuk fasilitas sanitasi ada beberapa komponen yang dinilai yaitu air bersih, limbah, toilet, tempat sampah dan

tempat cuci peralatan. Dari hasil analisis ditemukan 16,7% rumah makan yang tidak memenuhi syarat dalam fasilitas air bersih, 40% tidak memenuhi syarat fasilitas pembuangan air limbah, 42,7% rumah makan dengan fasilitas toilet yang tidak memenuhi syarat, 36,7% restoran dengan tempat sampah yang tidak memenuhi syarat dan 46,7% restoran dengan fasilitas tempat cuci peralatan yang tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan hasil uji laboratorium dari 13 rumah makan (21,7%) yang ditemukan kadar *E. Coli*, nilai MPN yang didapatkan jauh dari standar yang ditetapkan pemerintah yaitu Peraturan Menteri Kesehatan No. 416 Tahun 1990 tentang persyaratan kualitas air bersih adalah tidak mengandung bakteri golongan coliform lebih dari 50/100 cc air. Hal ini memungkinkan karena pedagang tidak menerapkan hygiene sanitasi rumah makan yang baik di tempatnya, dan memiliki peran penting dalam pencemaran bakteri di air kobokan.

Pengambilan sampel air kobokan dilakukan antara jam 12.00 WIB sampai jam 14.00 WIB. Tujuan pengambilan sampel pada jam tersebut karena telah banyaknya pengunjung yang datang ke rumah makan dan aktifitas di rumah makan yang sedang sibuk. Pada hari pertama pengambilan dilakukan pada jam 12.00 WIB, hasil yang didapatkan tidak ditemukan kadar *E. Coli* pada air kobokan. Pada hari kedua pengambilan dilakukan pada jam 13.00 WIB, hasil yang didapatkan sebanyak 4 rumah makan ada kadar *E. Coli* pada air kobokan. Hari ketiga pengambilan sampel dilakukan pada jam 14.00 WIB, hasil yang didapatkan sebanyak 6 rumah makan ada kadar *E. Coli* pada air kobokan. Hari keempat pengambilan sampel dilakukan pada jam 14.00 WIB, hasil yang didapatkan sebanyak 3 rumah makan ada kadar *E. Coli* pada air kobokan. Hari kelima dan keenam pengambilan sampel dilakukan pada jam 12.00 WIB, hasil yang didapatkan tidak ditemukan kadar *E. Coli* pada air kobokan.

Aktifitas yang sibuk pada jam-jam tersebut diatas, ditemukan praktek sanitasi yang jelek seperti tempat cuci tangan atau wadah yang jarang dibersihkan setelah dipakai oleh pengunjung sebelumnya. Air kobokan yang telah dipakai dibuang begitu saja ke tanah atau ketempat lain. Wadah yang tidak dibersihkan tadi dipakai kembali untuk kobokan pengunjung yang lain. Kegiatan yang dilakukan

berulang-ulang tersebut menyebabkan wadah menjadi tidak higienis dan memungkinkan kuman *E. Coli* ada di air kobokan.

Tabel 2. Hubungan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi *E. Coli* pada air kobokan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan

Variabel	Kategori	Kadar <i>E. Coli</i> pada air kobokan				P-Value
		Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat		
		n	%	n	%	
Air bersih	Tidak Memenuhi Syarat	9	90	1	10	0,031
	Memenuhi Syarat	4	8	46	92	
Air Limbah	Tidak Memenuhi Syarat	9	37,5	15	62,5	0,035
	Memenuhi Syarat	4	11,1	32	88,9	
Toilet	Tidak Memenuhi Syarat	10	40	15	60	0,009
	Memenuhi Syarat	3	8,6	32	91,4	
Tempat sampah	Tidak Memenuhi Syarat	6	27,3	16	72,7	0,520
	Memenuhi Syarat	7	18,4	31	81,6	
Tempat cuci peralatan	Tidak Memenuhi Syarat	11	39,3	17	60,3	0,005
	Memenuhi Syarat	2	6,3	30	93,7	

Hasil analisis ditemukan bahwa kadar *E. Coli* pada air kobokan ditemui lebih tinggi pada air bersih yang TMS sebanyak 9 rumah makan (81,8%) dibandingkan dengan air bersih yang MS yaitu sebanyak 4 rumah makan (8,2%). Hasil uji statistik menunjukkan bahwa nilai $p=0,031$ maka dapat disimpulkan ada hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi air bersih dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh kurniadi pada tahun 2013 tentang faktor kontaminasi bakteri *E. Coli* pada makanan jajanan dilingkungan kantin sekolah dasar wilayah kecamatan Bangkinang, menunjukkan adanya hubungan yang signifikan ($p<0,05$) antara variabel bakteriologis dengan fasilitas sanitasi yang termasuk di dalamnya sarana air bersih.

Penyediaan air bersih yang memenuhi syarat sangat berpengaruh terhadap aktifitas sehari-hari di rumah makan, mulai dari pencucian bahan, pencucian peralatan dan pengolahan makanan. Apabila kualitas air tidak memenuhi syarat persyaratan kesehatan dapat menjadi media penularan penyakit. Air bersih dan sanitasi yang baik merupakan elemen penting yang menunjang kesehatan manusia (Riana, A, 2018).

Untuk menjaga air bersih memenuhi syarat tersebut pemilik rumah makan memperhatikan faktor-faktor yang dapat menyebabkan air bisa tercemar atau terkontaminasi. Disamping itu pemilik rumah makan memeriksakan air bersihnya ke laboratorium kesehatan terdekat secara berkala. Pemerintah setempat dapat

menganggarkan biaya untuk pemeriksaan air bersih secara berkala sehingga rumah makan terbantu akan hal itu. Puskesmas Ulakan lebih intensif lagi dalam pemeriksaan rumah makan, baik itu dari segi inspeksi sanitasi maupun penyuluhan.

Hasil analisis hubungan fasilitas sanitasi air limbah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan diperoleh kadar *E. Coli* pada air kobokan ditemui lebih tinggi pada air limbah yang TMS sebanyak 9 rumah makan (37,5%) dibandingkan dengan air limbah yang MS yaitu sebanyak 4 rumah makan (11,1%). Hasil uji statistik diperoleh nilai $p=0,035$ maka dapat disimpulkan ada hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi air limbah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.

Berdasarkan pengamatan di lapangan, saluran pembuangan air limbah di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Ulakan semuanya tidak punya *grease trap*, disebabkan kurangnya pengetahuan pemilik rumah makan tentang kegunaan dari *grease trap* tersebut. Saluran kedap air banyak ditemukan tidak memenuhi syarat pada rumah makan. Walaupun dibuat sebelumnya tapi seiring waktu saluran tersebut sudah banyak yang rusak dan pecah. Begitu saluran yang tertutup sebelumnya akan tetapi masih ada rembesan yang keluar dari saluran tersebut, menandakan bahwa saluran itu sudah retak atau pecah sehingga air limbah merembes keluar.

Air limbah yang tidak menjalani pengolahan yang benar tentunya dapat menimbulkan dampak yang tidak diinginkan.

Dampak tersebut antara lain : kontaminasi dan pencemaran pada air permukaan dan badan-badan air yang digunakan oleh manusia, mengakibatkan pendangkalan air sehingga terjadi penyumbatan yang dapat menimbulkan banjir (Nita Suryaningsih, 2019).

Pengolahan air limbah dimaksudkan untuk melindungi lingkungan hidup terhadap pencemaran air limbah tersebut. Secara ilmiah sebenarnya lingkungan mempunyai daya dukung yang cukup besar terhadap gangguan yang timbul karena pencemaran air limbah tersebut. Namun demikian, alam tersebut mempunyai kemampuan yang terbatas dalam daya dukungnya, sehingga air limbah perlu dibuang (Yunus, 2015).

Pemilik rumah makan agar dapat memperbaiki kembali saluran yang telah rusak dan membuat kembali. *Grease trap* harus ada disetiap rumah makan, untuk itu perlu penekanan kepada pemilik supaya dapat membuat *grease trap*. Bagi petugas sanitasi puskesmas supaya dapat memberikan masukan kepada pemilik rumah makan mengenai pentingnya saluran air limbah yang memenuhi syarat kesehatan.

Hasil penelitian yang telah dilakukan terdapat kadar *E. Coli* pada air kobokan ditemui lebih tinggi pada toilet yang TMS sebanyak 10 rumah makan (40%) dibandingkan dengan toilet yang MS yaitu sebanyak 3 rumah makan (8,6%). Hasil uji statistik diperoleh nilai $p=0,009$ maka dapat disimpulkan ada hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi toilet dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.

Penelitian dilapangan ditemukan bahwa toilet rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Ulakan jauh dari syarat persyaratan yang ada di Kemenkes 1098/Menkes/SK/VII/2003. Hal ini terjadi disebabkan pengelola rumah makan lebih memperhatikan penjualan dari pada hygiene sanitasi rumah makan. Walaupun sudah ada toilet bersama yang diberikan pemerintah setempat tapi dari segi pemeliharaannya tidak terkoordinir dengan baik, bahkan ada yang dibiarkan terbengkalai. Sabun pembersih tidak tersedia di dalam toilet, padahal perlunya sabun untuk membersihkan tangan sehabis keluar dari toilet, agar tangan bersih dari kuman berbahaya seperti *E. Coli* (Kepmenkes RI, 2003).

Hasil analisis hubungan fasilitas sanitasi tempat sampah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan diperoleh kadar *E. Coli*

mengganggu kehidupan dalam air, mematikan hewan dan tumbuhan air, menimbulkan bau, menghasilkan lumpur yang dapat pada air kobokan ditemui lebih rendah pada tempat sampah yang TMS sebanyak 9 rumah makan (27,3%) dibandingkan dengan tempat sampah yang MS yaitu sebanyak 7 rumah makan (18,4%). Hasil uji statistik diperoleh nilai $p=0,520$ maka dapat disimpulkan tidak ada hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi tempat sampah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.

Penelitian di lapangan ditemukan tempat sampah yang tidak mempunyai tutup tapi kedap air. Walaupun demikian hal tersebut masih dapat menjadi risiko pencemaran oleh kuman, disebabkan masuknya serangga dengan leluasa ke dalam tempat sampah. Hasil statistik dari penelitian ini menunjukkan tidak hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi tempat sampah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan. Tetapi bukan berarti tidak perlunya memperhatikan kebersihan tempat sampah. Tempat sampah harus dibersihkan tiap harinya, agar kotoran yang melekat tidak menjadi tempat perkembangbiakan kuman di dalamnya.

Hasil ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yunus pada tahun 2019 dengan judul hubungan personal hygiene dan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi *E. Coli* pada makanan di rumah makan padang Kota Manado dan Kota Bitung, menunjukkan ada hubungan tempat pengelolaan sampah dengan kontaminasi *E. Coli* dengan nilai $p = 0,032$ (Salma P. Yunus, J.M.L, Umboh, 2015).

Sampah merupakan material sisa yang tidak diinginkan setelah berakhirnya suatu proses. Sampah merupakan didefinisikan manusia menurut derajat keterpakaianya, dalam proses-proses alam sebenarnya tidak ada konsep sampah, yang ada hanya produk-produk yang dihasilkan setelah dan selama proses alam tersebut berlangsung.

Pemerintah setempat perlu untuk menyediakan kontainer pengangkut sampah di areal kawasan kuliner di Tiram I dan Tiram II. Fungsinya adalah sampah tidak dibakar di sekitar rumah makan dan tidak dibuang sembarangan oleh pemilik rumah makan. Distribusi dilakukan setiap hari karena kalau dibiarkan menumpuk beberapa hari akan menjadi tempat berkumpulnya serangga dan tikus. Begitu juga binatang lain seperti kucing

dan anjing. Pemilik rumah makan agar menyediakan kantong plastik tempat sampah.

Hasil analisis hubungan fasilitas sanitasi tempat pencuci peralatan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan rumah makan diperoleh kadar sebanyak 2 rumah makan (6,3%). Hasil uji statistik diperoleh nilai $p=0,005$ maka dapat disimpulkan ada hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi tempat pencuci peralatan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.

Berdasarkan observasi di lapangan adanya ditemukan rumah makan yang tidak melakukan perendaman. Alasan utama responden tidak melakukan perendaman karena jumlah piring yang dimiliki hanya terbatas, sehingga kalau harus direndam maka kalau ada pembeli yang datang tidak ada piring yang bisa langsung dipakai. Air untuk keperluan perendaman seharusnya dilengkapi dengan air panas dengan suhu 400C - 800C, tapi tidak ditemukan di semua rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Ulakan.

SIMPULAN

Kesimpulan penelitian ini adalah rumah makan dengan kobokan tidak memenuhi syarat sebanyak 21,7%. Fasilitas sanitasi yang berhubungan dengan keberadaan *Escherichia Coli* adalah air bersih ($p=0,031$), air limbah ($p=0,035$), toilet ($p=0,009$) dan tempat pencuci peralatan ($p=0,005$), sedangkan tempat sampah tidak memiliki hubungan dengan keberadaan *Escherichia Coli* ($p=0,520$). Berdasarkan hasil yang didapatkan diharapkan petugas kesehatan perlu meningkatkan pemahaman pengelola rumah makan tentang dampak fasilitas sanitasi yang tidak baik yang dapat menimbulkan penyakit bagi pengunjung rumah makan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak terkait yang telah membantu sehingga pelaksanaan penelitian ini dapat berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinkes Padang Pariaman. (2020). *Profil Dinkes Padang Pariaman Tahun 2019*.
- Kepmenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, (2003).
- Kemenkes RI. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017*.
- Nita Suryaningsih. (2019). *Hubungan Antara*

E. Coli pada air kobokan ditemui lebih tinggi pada tempat pencuci peralatan yang TMS sebanyak 11 rumah makan (39,3%) dibandingkan dengan air bersih yang MS yaitu

Higiene Sanitasi Kantin Dan Tingkat Kepadatan Lalat Dengan Keberadaan E. Coli Pada Jajanan Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. Universitas Negeri Semarang.

Riana, A., & S. S. (2018). Hubungan Keberadaan Coliform dan Skor Perilaku Higiene Sanitasi pada Pedagang Jajanan di Kantin Sekolah dan Pedagang Keliling. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 27–32.

Romanda, F., Priyambodo., & Risanti, E. D. (2016). *Hubungan Personal Hygiene dengan Keberadaan Escherichia coli pada Makanan di Tempat Pegolahan Makanan (TPM) Buffer Area bandara Adi Soemarmo Surakarta*. *Biomedika*.

Salma P. Yunus, J.M.L, Umboh, O. P. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Jurnal JIKMU*, 5(2), 210–220.

Ulakan, P. (2020). *Profil Puskesmas Ulakan. Padang Pariaman*.