

INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN PEDAGANG DAN CEMARAN BAKTERI *Salmonella sp.* PADA BUBUR AYAM DI DAERAH KRAMAT JATI

Erwin Rizky Saputra¹, Armita Athennia¹

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas MH. Thamrin Jl. Raya Pondok Gede

No. 23-25 Jakarta Timur 13550

Email: saputraerwinrizki@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Pedagang kaki lima memiliki peran penting dalam menyediakan makanan pokok yang terjangkau dan mudah diakses. Salah satu pilihan sarapan favorit masyarakat adalah bubur ayam. Dengan meningkatnya jumlah pembeli bubur ayam, penting untuk menjaga kualitas bubur ayam yang dijual, terutama dari segi mikrobiologis. **Tujuan:** mengetahui adanya cemaran bakteri *Salmonella sp* pada bubur ayam dari penjual bubur ayam gerobak keliling dengan kios di Kecamatan Kramat Jati, Jakarta Timur. **Metode:** Penelitian ini bersifat kuantitatif dan menggunakan desain penelitian observasional analitik. Populasi pada penelitian ini adalah ini, yaitu 3 pedagang bubur ayam dari berbagai tempat di Kecamatan Kramat Jati, Jakarta Timur. Sampel yang digunakan sebanyak 3 sampel bubur ayam dari pedagang yang berbeda dengan kriteria pedagang menggunakan gerobak dengan teknik pengambilan sampel *purposive sampling*. **Hasil:** Tidak adanya bakteri *Salmonella sp* pada bubur ayam yang dijual di daerah Kramat Jati, Jakarta Timur. **Saran:** Diharapkan adanya peningkatan pengawasan dan penilaian rutin terhadap higiene dan sanitasi di tempat pengolahan makanan jajanan keliling, serta penyuluhan kepada pedagang keliling.

Kata Kunci: bubur ayam, *hygiene sanitasi*, *salmonella sp*.

ENVIRONMENTAL HEALTH INSPECTION OF TRADERS AND EXPOSURE TO *Salmonella* sp. ON CHICKEN PORRIDGE IN THE KRAMAT JATI AREA

Erwin Rizky Saputra¹, Armita Athennia¹

*Nutrition Study Program, Faculty of Health, MH. Thamrin University Jl. Raya Pondok Gede
No. 23-25 East Jakarta 13550*

Email: saputraerwinrizki@gmail.com

ABSTRACT

Background: Street vendors play an important role in providing affordable and accessible staple foods. One of the people's favorite breakfast options is chicken porridge. With the increasing number of chicken porridge buyers, it is important to maintain the quality of chicken porridge sold, especially from a microbiological perspective. **Objective:** to determine the presence of *Salmonella* sp bacteria in chicken porridge from mobile cart and kiosk chicken porridge sellers in Kramat Jati Sub-district, East Jakarta. **Methods:** This study was quantitative in nature and used an analytic observational research design. The population in this study was 3 chicken porridge sellers from various places in Kramat Jati District, East Jakarta. Samples used were 3 samples of chicken porridge from different traders with the criteria of traders using carts with purposive sampling technique. **Results:** The absence of *Salmonella* sp bacteria in chicken porridge sold in the Kramat Jati area, East Jakarta. **Suggestion:** It is hoped that there will be an increase in supervision and routine assessment of hygiene and sanitation in mobile hawker food processing places, as well as counseling to mobile traders.

Keywords: chicken porridge, hygiene and sanitation, salmonella sp.