

ABSTRAK

Minuman sop buah merupakan salah satu jenis minuman jajanan yang saat ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat, minuman sop buah harus memenuhi syarat kualitas air minum Permenkes RI No.492/Menkes/PER/IV/2010 yaitu tidak terdapat *Escherichia coli* dalam minuman untuk menghindari terjangkitnya penyakit yang diakibatkan oleh *Escherichia coli*, penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan jajanan sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi dan kandungan *Escherichia coli* dalam sop buah yang dijual di Pusat Pasar Kabanjahe Kabupaten Karo.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah bersifat deskriptif dengan melihat gambaran hygiene sanitasi dan analisa laboratorium terhadap kandungan *Escherichia coli* dalam sop buah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua pembuat/penjual sop buah belum menerapkan prinsip hygiene sanitasi antara lain pemilihan, penyimpanan, pengolahan minuman, penyimpanan minuman jadi, pengangkutan minuman dan penyajian minuman, sehingga pengolahan minuman sop buah di Pusat Pasar Kabanjahe tidak memenuhi syarat kesehatan.

Pemilihan bahan baku sop buah oleh 11 penjual/pembuat sop buah di Pusat Pasar Kabanjahe, masih ada 3(27,3%) bahan baku sop buah yang digunakan dalam tidak keadaan segar dalam hal ini buah yang ada kulit pelindung (lapisan kulit tidak utuh, rusak atau kotor ada warna tambahan pada buah dan warna buatan).

Berdasarkan hal itu, perlu diadakannya pengawasan dan penyuluhan oleh instansi terkait atau Dinas Kesehatan tentang pentingnya hygiene sanitasi minuman sop buah sehingga minuman yang dipasarkan memenuhi syarat kesehatan.

Kata kunci : Hygiene Sanitasi, *Escherichia coli*, Minuman Sop Buah.