

ABSTRAK

Jus jeruk banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas, karena terbuat dari sari buah dan banyak mengandung vitamin C yang sangat bagus bagi kesehatan. Namun tidak menutup kemungkinan jus jeruk mengandung mikroorganisme yang justru menjadi penyebab penyakit. Hal ini dapat bersumber dari air yang tidak bersih dan hygiene sanitasi pada proses pembuatan jus jeruk.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi dan kandungan bakteri *Escherichia coli* pada jus jeruk yang pakai es dan tidak pakai es pada tempat pembuatan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survey yang bersifat deskriptif untuk melihat gambaran hygiene sanitasi dan analisa laboratorium untuk mengetahui kandungan bakteri *E.coli* pada jus jeruk yang pakai es dan tidak pakai es.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip pemilihan bahan baku sudah memenuhi syarat kesehatan. Sementara pada prinsip penyimpanan bahan baku minuman, pengolahan minuman, penyimpanan minuman jadi, pengangkutan minuman dan penyajian jus jeruk belum memenuhi syarat kesehatan. Pada 24 sampel jus jeruk (12 jus jeruk pakai es ; 12 jus jeruk tidak pakai es) yang diperiksa, 7 sampel yang mengandung bakteri *E.coli* (4 sampel yang pakai es ; 3 sampel yang tidak pakai es). Jumlah *E.coli* yang tertinggi pada kantin Farmasi yaitu 12 koli tinja per 100 mL.

Berdasarkan hasil tersebut, perlu diadakan kegiatan penyuluhan kepada penjual jus tentang pentingnya hygiene sanitasi yang baik serta pengawasan yang dilakukan oleh instansi terkait tentang pentingnya hygiene sanitasi minuman jajanan sehingga minuman yang dijual memenuhi syarat kesehatan.

Kata kunci : Hygiene sanitasi, Jus Jeruk, *E.coli*

ABSTRACT

Orange juice consumed by the public, because it is made from fruit juice and contains vitamin C which is very good for health. But did not rule out the orange juice actually contain microorganisms that cause disease. this can come from unclean water and sanitation hygiene in the production of orange juice.

The purpose of this study was to determine the sanitation and hygiene picture content of *Escherichia coli* in orange juice that use ice and do not use ice on the place of manufacture.

The method used in this study is a descriptive survey to see the picture of sanitation and hygiene laboratory analysis to determine the content of *E.coli* bacteria in the juice that use ice and do not use ice.

The results showed that the principle of selection of raw materials already qualified health drinks. temporary storage of raw materials on the principle of beverages, beverage processing, storing beverages, transportation and presentation of orange juice drinks do not meet health requirements. In 24 samples of orange juice (12 is wearing the orange juice ice; 12 who do not wear orange juice ice) are examined, 7 samples containing *E. coli* bacteria (4 samples with ice; 3 samples that do not use ice). Highest Number of *E.coli* in FF + code which is 12 faecal coliforms per 100ml.

Based on these results, there should be extension activities to the seller of juice on the importance of good hygiene and sanitation monitoring conducted by the relevant agencies about the importance of hygiene and sanitation so that drink beverages that are sold memuhi health requirements.

Key word : Sanitation hygiene, Orange juice, *E.coli*