

ABSTRAK

Mie gomak adalah sejenis makanan jajanan berbahan dasar mie lidi khas kota Sidikalang. Mie gomak merupakan salah satu makanan yang banyak dijual dan banyak diminati masyarakat di kecamatan Sidikalang khususnya masyarakat yang berjualan di pasar Sidikalang. Lokasi pengolahan berada di dekat tempat sampah dan pinggir jalan raya. Pemeliharaan higiene penjamah dan penggeloan yang baik sangat penting untuk mencegah *Escherichia coli* pada mie gomak.

Tujuan penelitian adalah Untuk mengetahui higiene sanitasi dan pemeriksaan kandungan *Escherichia coli* dalam mie gomak yang dijual di pasar Sidikalang.

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif, dengan melihat gambaran higiene sanitasi pengelolaan mie gomak sesuai dengan KepMenKes No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan dan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga dan pemeriksaan laboratorium untuk mengetahui jumlah bakteri *Escherichia coli* dalam mie gomak yang dijual di pasar Sidikalang. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 10 penjual mie gomak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan mie gomak belum memenuhi syarat kesehatan. karena semua penjual belum melaksanakan seluruh prinsip hygiene sanitasi mulai dari pemilihan bahan baku mie gomak, penyimpanan bahan baku mie gomak, pengolahan mie gomak, penyimpanan mie gomak, pengangkutan mie gomak dan penyajian mie gomak. Hasil uji sampel di laboratorium menunjukkan tidak ada satupun mie gomak yang mengandung *Escherichia coli*.

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah tidak ditemukan *Escherichia coli* dalam mie gomak tersebut dan higiene sanitasi pengelolaan mie gomak tidak memenuhi syarat. Disarankan kepada para penjual mie gomak dalam melaksanakan proses pengelolaan mie gomak supaya lebih memperhatikan lagi sanitasinya Perlu diadakan pengawasan, penyuluhan dan pelatihan pengolahan makanan dan minuman oleh instansi terkait (Dinas Kesehatan) tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi pengelolaan mie gomak.

Kata kunci: higiene sanitasi, Escherichia coli, mie gomak

ABSTRACT

Mie gomak is a kind of street food based from noodle, foods the typical town of Sidikalang. Mie gomak is one of the many food sold and many people were an interest in subdistric of Sidikalang specially selling in the traditional market of Sidikalang. Processing location near the trash can and the edge of the highway. The maintenance hygiene of producer and good processing is very important to prevent Escherichia coli on mie gomak.

The objective of the research is to find out of hygiene sanitation and knowing the content inspection of Escherichia coli in the mie gomak that are sold in traditional market Sidikalang.

The method of research used is descriptive method to see the picture of hygiene and sanitation processing appropriate KepMenKes No. 942/MENKES/SK/VII/2003 and Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 and laboratory test to find out content of Escherichia coli in mie gomak sold in traditional market Sidikalang. Sample or research used 10 sellers og mie gomak.

The results showed that processing of mie gomak do not fulfill the health qualification because all sellers have yet to implement the principles of hygiene sanitation selecting and storing the raw material, processing, storing, transporting and presenting the beverage. The sample in the laboratory test results showed there is neither sample of mie gomak contains Escherichia coli.

The conclusions of the results of this study is no found Escherichia coli on mie gomak. Suggested to the sellers in carrying out the processing of mie gomak so much attention anymore sanitation. Need the action of supervising, elucidating and training in processing of food and beverage need to be held by related instance (Health Department) regarding the importance of hygiene and sanitation application in processing the mie gomak.

Key words: hygiene sanitation, Escherichia coli, mie gomak