

GAMBARAN HIGIENE, SANITASI DAN IDENTIFIKASI BAKTERI SALMONELLA SP PADA AYAM GEPREK YANG DIJUAL DI KELURAHAN LALOLARA KOTA KENDARI TAHUN 2024

Shira Nopales¹, Ramadhan Tosepu², Irma^{3*}

^{1,2,3}Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

Shiranopales@gmail.com, ramadhan.tosepu@uho.ac.id, irmankedtrop15@uho.ac.id *

Corresponding: irmankedtrop15@uho.ac.id

Received: 25-01-2026

Revised: 12-02-2026

Approved: 10-03-2026

ABSTRACT

Salmonella sp bacteria are the main cause of foodborne diseases. *Salmonella sp* causes infections in the digestive system. The disease caused by *Salmonella sp* is known as Salmonellosis. Food contamination by *Salmonella sp* can trigger typhoid fever which is characterized by symptoms such as high fever, abdominal pain, dizziness, itching of the skin, the appearance of red spots to loss of consciousness. This study aims to determine the description of hygiene, sanitation and identification of *Salmonella sp* bacteria in geprek chicken sold in the Lalolara sub-district of Kendari City in 2024. This study uses a quantitative descriptive research type with a sampling technique using Purposive Sampling. The results showed that there were 4 (26.7%) geprek chicken samples contaminated with *Salmonella sp* bacteria and there were 11 (73.3%) geprek chicken samples not contaminated with *Salmonella sp* bacteria. In addition, the results also obtained that 10 (66.7%) food stalls with personal hygiene that did not meet the requirements and as many as 5 (33.3%) stalls with those that met the requirements. Meanwhile, in terms of environmental sanitation, 1 (6.7%) did not meet the requirements and 14 (93.3%) met the requirements. From the results of this study, it can be concluded that geprek chicken food sold in Lalolara Village, Kambu District, Kendari City still contains *Salmonella sp* bacteria, and the personal hygiene of most handlers does not meet the requirements, while the sanitation of most stalls has met the requirements.

Key words: Hygiene, Sanitation, *Salmonella sp*

ABSTRAK

Bakteri *Salmonella sp* merupakan penyebab utama penyakit yang ditularkan melalui makanan. *Salmonella sp* menimbulkan infeksi pada sistem pencernaan. Penyakit yang diakibatkan oleh *Salmonella sp* dikenal sebagai Salmonellosis. Kontaminasi makanan oleh *Salmonella sp* dapat memicu demam tifoid yang ditandai dengan gejala seperti demam tinggi, sakit perut, pusing, gatal-gatal pada kulit, munculnya bintik-bintik merah hingga kehilangan kesadaran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene, sanitasi dan identifikasi bakteri *Salmonella sp* pada ayam geprek yang dijual di kelurahan lalolara kota kendari tahun 2024. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Deskriptif Kuantitatif dengan teknik pengambilan sampel menggunakan Purposive Sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 4 (26,7%) sampel ayam geprek yang terkontaminasi bakteri *Salmonella sp* dan terdapat 11 (73,3%) sampel ayam geprek tidak terkontaminasi bakteri *Salmonella sp*. Selain itu diperoleh pula hasil bahwa 10 (66,7%) warung makan dengan personal hygiene yang tidak memenuhi syarat dan sebanyak 5 (33,3%) warung dengan yang memenuhi syarat. Sedangkan dari segi sanitasi lingkungan sebanyak 1 (6,7%) tidak memenuhi syarat dan sebanyak 14 (93,3%) memenuhi syarat. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa makanan ayam geprek yang dijual di Kelurahan Lalolara Kecamatan Kambu Kota Kendari masih yang mengandung bakteri *Salmonella sp*, dan personal higiene penjamah sebagian besar belum memenuhi syarat sedangkan sanitasi warung sebagian besar sudah memenuhi syarat.

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, *Salmonella sp*

PENDAHULUAN

Makanan sangat penting bagi manusia untuk pertumbuhan dan perkembangan. Namun, makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Makanan yang tidak higienis dapat mengandung bakteri yang dapat memicu *salmonellosis* atau demam tifoid. Makanan merupakan kebutuhan sehari-

hari manusia yang harus dipenuhi agar manusia dapat melakukan berbagai aktivitasnya. Namun, makan mungkin menjadi penyebab utama penyakit bawaan makanan, yang sering dikenal sebagai makanan penyakit atau epidemi penyakit bawaan makanan (1).

Keamanan makanan adalah kebutuhan masyarakat untuk mencegah penyakit atau gangguan kesehatan karena makanan yang aman akan melindungi. Agar makanan dapat diproduksi secara etis, prinsip - prinsip kebersihan dan sanitasi makanan harus dipatuhi selama proses pengolahan. Tahan lama serta makanan yang bersih, sehat, aman dan bermanfaat akan ditambahkan dengan pengolahan yang baik dan benar. Keamanan bisa pangan terkena dampak negatif oleh dampak kontaminasi, baik yang berasal dari mikroorganisme, bahan fisik atau komponen kimia (2,3).

Bakteri *Salmonella sp* merupakan penyebab utama penyakit yang ditularkan melalui makanan. Secara umum, *Salmonella sp*. menimbulkan infeksi pada sistem pencernaan. Penyakit yang diakibatkan oleh *Salmonella sp*. dikenal sebagai *Salmonellosis*. Infeksi oleh agent biologi seperti *Salmonella sp* dapat menyebabkan berbagai penyakit infeksi termasuk infeksi penyakit tropis. Beberapa penyakit tropis yang rentan dengan makanan yang terkontaminasi adalah penyakit diare dan demam typhoid. Kontaminasi makanan oleh *Salmonella sp*. dapat memicu demam tifoid yang ditandai dengan gejala seperti demam tinggi, sakit perut, pusing, gatal-gatal pada kulit, munculnya bintik-bintik merah hingga kehilangan kesadaran (4,5).

Berdasarkan data *World Health Organization (WHO) Surveillance Preventable Disease Typhoid and Other Invasive Salmonellosis* menunjukkan bahwa pada tahun 2019 diperkirakan ada 11-12 juta kasus pertahun demam tifoid dan sekitar 128.000- 161.000 kematian tiap tahun, dibandingkan dengan perkiraan 6 juta kasus demam paratifoid dan 54.000 kematian seriap tahunnya (6). Berdasarkan data Kementrian Republik Indonesia, angka kasus kejadian demam tipoid menunjukkan bahwa pada tahun 2019 dengan rata-rata kejadian 500/100.000 penduduk dengan tingkat kematian sekitar 0,6-5% (1).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara menunjukkan bahwa pada tahun 2020 penyakit demam tifoid termasuk penyakit 10 terbesar yang ada di Sulawesi Tenggara dan menduduki peringkat ke 6 dengan jumlah kasus sebanyak 4.467 kasus. Sedangkan pada tahun 2021 mengalami penurunan kasus dengan menempati urutan ke 9 dari 10 kasus terbesar dengan jumlah 1,628 kasus (7). Berdasarkan data laporan tahunan Dinas Kesehatan Kota Kendari tahun 2022, jumlah kasus penyakit demam tifoid sebesar 1,086 kasus. Sedangkan tahun 2023 jumlah kasus penyakit demam tifoid sebesar 521 kasus. Sedangkan jumlah kasus penyakit demam tifoid pada tahun 2024 sejak bulan Januari sampai bulan Agustus sebesar 700 kasus (8).

Berdasarkan Kasus kejadian penyakit demam tifoid di Puskesmas Mokoau pada tahun 2022, jumlah kasus penyakit demam tifoid sebesar 2 kasus. Sedangkan jumlah kasus penyakit tifoid pada tahun 2023 sejak bulan Januari sampai bulan Juni mengalami peningkatan yang signifikan. Sedangkan pada tahun 2024, dari bulan Januari sampai

Agustus sebesar 19 kasus. Selain masalah penyakit infeksi makan siap saji seperti ayam geprek juga berpotensi menimbulkan masalah gizi, baik yang sifat keupasan gizi ataupun kekurangan nilai kandungan gizi yang ada di dalamnya (9,10).

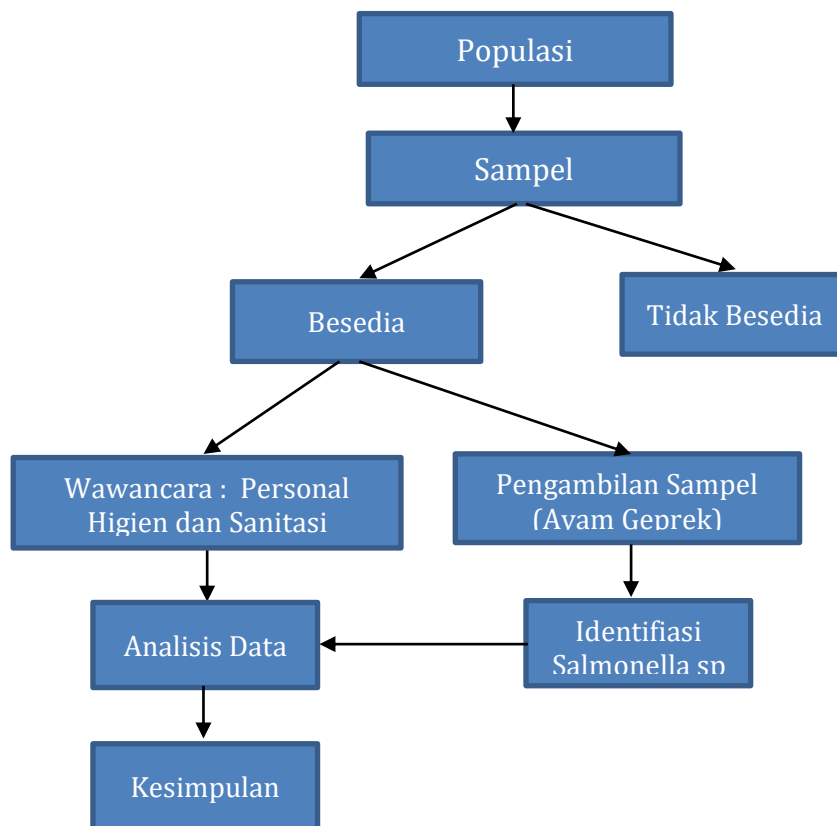
Berdasarkan hasil studi pendahuluan dengan melakukan observasi didapatkan informasi bahwa jenis makanan yang populer di kalangan masyarakat dan paling banyak didapat di Kelurahan Lalolara, Kecamatan Kambu Kota Kendari salah satunya adalah ayam geprek. Metode penyajian yang sering melibatkan proses penggorengan yang cepat dan sambal yang dibuat segar tanpa dimasak, potensi kontaminasi bakteri patogen seperti *Salmonella sp.* dapat meningkat. *Salmonella* adalah bakteri yang sering ditemukan pada produk unggas, termasuk daging ayam, terutama jika penanganannya tidak higienis atau proses masakannya kurang sempurna. Konsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri ini dapat menyebabkan gangguan kesehatan serius, seperti diare, demam tifoid, dan keracunan makanan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk meneliti mengenai Gambaran Higiene, Sanitasi dan Identifikasi adanya *Salmonella sp.* pada penjual ayam geprek di wilayah ini guna meningkatkan kesadaran tentang pentingnya menjaga kebersihan dan standar sanitasi dalam proses penyiapan makanan.

Selain itu dari observasi juga di dapatkan bahwa sejumlah warung makan memiliki kondisi yang kurang bersih. Sebagian besar dari kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum mengolah atau menyajikan makanan serta tidak menggunakan sarung tangan saat berjualan. Selain itu, kondisi sanitasi warung makan juga kurang memadai. Beberapa pedagang masih menggunakan tempat sampah tanpa penutup, menyimpan bahan makanan tanpa wadah tertutup. Situasi ini berpotensi menyebabkan makanan terkontaminasi bakteri melalui udara atau debu. Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Gambaran Higiene, Sanitasi, dan Identifikasi *Bakteri Salmonella sp.* pada ayam geprek yang dijual di wilayah Lalolara Kecamatan Kambu Kota Kendari.

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan laboratorium. Penelitian dilaksanakan di wilayah Kelurahan Lalolara Kecamatan Kambu Kota Kendari dengan waktu penelitian mulai bulan November sampai bulan Desember tahun 2024. Populasi penelitian ini adalah seluruh warung makan ayam geprek yang di jual di Kelurahan Lalolara dimana dengan jumlah 20 warung makan. Sedangkan sampel dalam penelitian ini sebanyak 15 warung ayam geprek yang dianggap representatif mewakili populasi karena lebih dari 50%(11). Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik purposive sampling(12). Data dikumpulkan melalui hasil wawancara dan observasi langsung untuk data personal higien dan sanitasi serta pemeriksaan laboratorium untuk mengidentifikasi keberadaan *Salmolla Sp* . Data yang sudah dikumpul selanjutnya dilakukan analisis secara univariat yaitu dengan distribusi frekuensi dan persentasi yang ditampilkan dalam bentuk tabel

disertai dengan narasi. Secara lengkap tahapan dalam penelitian dapat dilihat pada bagan alur penelitian (gambar 1).



Gambar 1. Alur Penelitian

HASIL

Tabel 1. Distribusi Keberadaan Bakteri *Salmonella sp* Pada Ayam Geprek Yang Dijual Di Kelurahan Lalolara

| Keberadaan Bakteri <i>Salmonella sp</i> | Jumlah | |
|---|-----------|------------|
| | N | % |
| Positif | 4 | 26,7 |
| Negatif | 11 | 73,3 |
| Total | 15 | 100 |

Sumber: Data Primer, 2024

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 15 sampel ayam geprek yang telah dilakukan pemeriksaan, sebanyak 4 sampel yang positif atau mengandung bakteri *salmonella sp* dengan persentase 26,7% sedangkan 11 yang negatif atau yang tidak mengandung bakteri *salmonella sp* dengan persentase 73,3%.

Tabel 2 Distribusi Responden Berdasarkan Personal Higiene penjamah Warung Makan

| Personal Higiene | Jumlah | |
|-----------------------|-----------|------------|
| | N | % |
| Memenuhi Syarat | 5 | 33,3 |
| Tidak Memenuhi Syarat | 10 | 66,7 |
| Total | 15 | 100 |

Sumber: Data Primer, 2024

Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 15 warung makan terdapat 10 dengan persentase 66,7% penjamah warung makan yang personal higiene penjamah makananya yang tidak memenuhi syarat, dan 5 dengan persentase 33,3% warung makan personal higiene penjamah makannya yang memenuhi syarat.

Tabel 3 Distribusi Warung Berdasarkan Sanitasi Warung Makan

| Sanitasi Warung Makan | Jumlah | |
|-----------------------|-----------|------------|
| | n | % |
| Memenuhi Syarat | 14 | 93,3 |
| Tidak Memenuhi Syarat | 1 | 6,7 |
| Total | 15 | 100 |

Sumber: Data Primer, 2024

Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 15 warung makan yang ada di Kelurahan Lalolara, terdapat 1 dengan persentase 6,7% warung makan yang memiliki sanitasi yang tidak memenuhi syarat dan terdapat 14 dengan persentase 93,3 warung makan yang memiliki sanitasi yang memenuhi syarat.

PEMBAHASAN

Keberadaan Bakteri *Salmonella* sp

Bakteri *Salmonella* sp. merupakan bakteri dari *famili Enterobacteriaceae* yang menyebabkan *foodborne disease* dengan cara menyerang usus manusia. Bakteri *Salmonella* sp adalah bakteri yang memiliki bentuk basil, panjangnya bervariasi, tidak mempunyai spora dan tergolong ke dalam bakteri gram negatif. *Salmonella* sp. juga termasuk bakteri anaerob fakultatif, memiliki kemampuan fermentasi glukosa yang memproduksi asam dan gas. Bakteri ini bersifat patogen untuk hewan atau manusia jika masuk melalui mulut. Infeksi *salmonella* sampai saat ini masih menjadi masalah yang besar karena penjangkitan *salmonellosis* dapat terjadi pada media makanan yang tidak higienis sering terjadi dan manusia tidak memperhatikannya. Penyakit yang ditimbulkan jika manusia terinfeksi bakteri *salmonella* adalah penyakit demam tifus pada manusia, yang menyebabkan demam tinggi dengan efek muntah-muntah(13).

Berdasarkan pemeriksaan Laboratorium yang dilakukan pada sampel ayam geprek yang telah diteliti, menunjukkan bahwa terdapat 4 dari 15 sampel ayam geprek yang positif bakteri *salmonella* sp dengan persentase 6,7%. Beberapa faktor yang

mempengaruhi keberadaan bakteri *salmonella sp* pada makanan ayam geprek adalah kurangnya perhatian terhadap higiene penjamah makanan, seperti pedagang tidak mencuci tangan menggunakan sabun, dan hanya menggunakan air yang ditampung dan tidak menggunakan air mengalir. Hal ini menyebabkan kemungkinan besar terjadinya kontaminasi bakteri *salmonella sp* pada makanan ayam geprek yang di konsumsi sehingga dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan. Oleh karena itu dengan adanya temuan cemaran bakteri yaitu *Salmonella sp.*, ini penting dilakukan edukasi kepada masyarakat termasuk kelompok anak sekolah khususnya anak usia sekolah dasar yang gemar jajan makan jadi dilingkungan sekolah mereka yang belum tentu terjamin kesehatannya(14).

Faktor lain yang dapat menyebabkan bakteri pada makanan adalah sanitasi warung yang tidak memenuhi syarat, di mana tempat pembuangan sampah tidak memiliki penutup, sehingga dapat menyebabkan bau yang tidak sedap dan serangga kecil seperti lalat dapat hinggap pada makanan, dan kurangnya perhatian terhadap kebersihan peralatan masak, yang dapat menyebabkan kontaminasi bakteri. Selain itu, proses perebusan atau pemasakan makanan dapat menyebabkan bakteri *Salmonella sp* hadir dalam makanan. Meskipun metode itu sendiri tidak cukup untuk memastikan bahwa makanan tersebut aman, pemasakan merupakan metode penting untuk memastikan bahwa makanan tersebut aman. Makanan yang tidak diolah dengan baik dan benar dapat menyebabkan penyakit dan keracunan karena bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan, atau hewan, serta alergi dan diare.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fitriani purwanti, Jumakil & Nurmaladewi. Menunjukkan bahwa dari 5 sampel gado-gado yang dijual di Kelurahan Padaleu terdapat 1 (20%) sampel gado-gado yang positif ditemukan bakteri *Salmonella sp* dan terdapat 4 (80%) sampel gado-gado negatif bakteri *Salmonella sp*. Salah satu faktor yang mempengaruhi keberadaan bakteri *Salmonella sp* pada makanan gado-gado adalah kurang memperhatikan aspek higiene penjamah makanan, dimana para penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum mengelolah makanan, sehingga hal tersebut dapat menjadi kontaminasi bakteri melalui tangan yang tidak dicuci, kemudian ada beberapa penjamah yang mencuci tangan tetapi tidak menggunakan sabun hanya menggunakan air bersih yang ditampung.

Personal Higiene Penjamah Makanan

Personal higiene atau kebersihan diri adalah suatu tindakan memelihara kebersihan dan kesehatan diri untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Perilaku Personal higiene adalah suatu pemahaman, sikap dan praktik yang dilakukan oleh seseorang untuk meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kebersihan diri, meningkatkan rasa percaya diri, menciptakan keindahan dan mencegah timbulnya penyakit. Meskipun secara keseluruhan, penerapan Personal higiene terbilang baik, namun penerapan cuci tangan sebelum, setelah bekerja dan setelah buang air besar masih harus ditindak lanjuti. Personal hygiene yang kuran baik pada penjamah makanan dapat disebabkan

karena kurangnya pengetahuan tentang risiko yang dapat terjadi jika perilaku perorangan kurang baik. Untuk itu perlu dilakukan edukasi untuk meningkatkan pengetahuan mereka (penjamah makanan) dalam hal ini para penjual ayam geprek (15,16).

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Seorang penjamah makanan mempunyai hubungan yang erat dengan konsumen, terutama penjamah yang bekerja ditempat pengolahan untuk umum. Seorang penjamah makanan yang tidak sehat dapat menyebarkan penyakit ke masyarakat. Salah satu penyakit yang dapat ditularkan kepada orang lain akibat dari buruknya personal hygiene dari penjamah adalah penyakit kecacingan seperti infeksi Soil Transmitted Helminth (STH). Penyakit lain yang juga bisa ditularkan melalui makanan akibat dari buruknya kebersihan diri dari penjamah makanan adalah TBC (17)(18).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil bahwa yang memenuhi syarat hampir seluruh penjamah makanan yang bekerja pada warung makan menutup mulut saat bersin atau flu, tidak menggaruk-garuk kepala, mengorek telinga dan merokok ketika sedang menghadirkan makanan dan juga menutup bisul atau luka lainnya serta penjamah tidak menderita batuk, pilek, diare, penyakit perut dan sejenisnya. Namun ada beberapa pedagang yang memiliki personal hygiene yang tidak memenuhi syarat seperti penjamah tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum menjamah makanan, tidak memakai pakaian kerja dan tidak menutup kepala.

Hasil penelitian sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fitriani purwanti, Jumakil & Nurmaladewi. Menunjukkan hasil personal hygiene penjamah makanan yang memiliki personal hygiene buruk sebanyak 3 (60%) warung makan dan terdapat 2 (40%) warung makan yang memiliki personal hygiene baik. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa makanan gado-gado yang ditinjau dari keberadaan bakteri *salmonella sp* terdapat 1 sampel gado-gado yang positif bakteri *salmonella sp* personal hygiene penjamah yang buruk sebanyak 3. Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Sari R. et al yang menemukan adanya *Escherichia coli* dengan salah satu faktor yang diamati adalah personal hygiene dari penjamah makanannya(19).

Sanitasi Warung Makan

Sanitasi adalah upaya yang dilakukan untuk mengubah perilaku budaya hidup bersih dan sehat dengan mencuci tangan pakai sabun, mengelola makanan yang aman, mengelola sampah dengan aman dan mengelola limbah dengan aman. Sehingga sanitasi sangat penting apalagi dalam proses pengolahan makanan sehingga makanan tersebut tidak tercemar oleh mikroorganisme. Sanitasi makanan yang buruk juga dapat mempengaruhi kualitas makanan dan kandungan gizi yang ada dalam makanan (1,20).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa semua warung makan sudah memenuhi syarat pada bagian lokasi dan bangunan yaitu tidak berada pada sumber pencemar, terpisah dari ruang tempat tidur, dan atap tidak menjadi sarang tikus dan

serangga, serta dalam proses penanganan makanan sudah memenuhi syarat yaitu sudah menggunakan bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel. Namun masih banyak juga pedagang yang tidak memenuhi syarat dalam penerapan sanitasinya seperti fasilitas tempat sampah dimana masih banyak warung makan yang tidak menyediakan tempat sampah yang tertutup sehingga hal tersebut dapat memudahkan serangga dan hewan kecil lainnya dapat membawa penyakit. Serta sanitasi tempat cuci tangan pada warung makan yang ada di Kelurahan Lalolara banyak warung makan yang tidak memiliki tempat cuci tangan untuk pengunjung hanya satu warung makan yang memiliki tempat pencucian tangan atau wastafel. Dan peralatan masak juga yang kurang bersih dapat mempengaruhi timbulnya kontaminasi bakteri. Hal ini tidak sesuai dengan Permenkes No.1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang Pedoman Higiene Sanitasi Jasadoga.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anita, Ramadhan Tosepu, Fifi Nirmala G. Menunjukkan bahwa sanitasi warung makan tidak memenuhi syarat dengan skor <65 sebanyak 9 atau (90%) warung dan terdapat 1 atau (10%) warung yang memenuhi syarat warung dengan skor ≥ 65 . Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa makanan gado-gado yang ditinjau dari keberadaan bakteri *Salmonella sp* terdapat 5 sampel gado-gado yang positif bakteri *Salmonella sp* dan sanitasi warung makan yang tidak memenuhi syarat sebanyak. Demikian pula dengan penelitian yang dilakukan oleh Zainuddin et al yang juga menemukan adanya bakteri *Salmonella Thypi* pada minuman thai tea. Hal ini memperkuat temuan dai penelitian ini(21).

PENUTUP

Dari hasil identifikasi keberadaan dengan metode *Salmonella Shigella Agar* di pada sampel ayam geprek di warung makan di Kelurahan Lalolara Kecamatan Kambu Kota Kendari ditemukan adanya bakteri *Salmonella sp* sebesar 4 (20,7%) sampel ayam geprek yang positif dari 15 sampel yang diperiksa. Dari aspek personal higiene penjamah makanan pada warung makan yang ada di Kelurahan Lalolara menunjukkan bahwa hasil yang tidak memenuhi syarat terdapat 10 (66.7%) warung makan dan yang memenuhi syarat terdapat 5 (33,3%) warung makan. Sedangkan dari aspek sanitasi warung makan diperoleh gambaran bahwa sebanyak 1 (6,7%) warung makan yang memiliki sanitasi tidak memenuhi syarat dan sebanyak 14 (93.3%) warung makan yang memenuhi syarat. Dari hasil penelitian ini diharapkan para penjual di warung makan ayam geprek, khususnya di sekitar Kelurahan Lalolara Kecamatan Kambu Kota Kendari agar memperhatikan proses pengolahan ayam geprek yang dijual mulai dari pengadaan dan pengolahannya serta perlu memperhatikan kebersihan/personal hygiene dari penjamah makanan. Selain itu para konsumen/penikmat ayam geprek harus lebih selektif dalam memilih warung makan. Penting juga untuk dilakukan penelitian untuk mengetahui tahap cemaran bakteri yang terjadi pada ayam geprek.

DAFTAR PUSTAKA

1. Anita, Ramadhan Tosepu FNG. Identifikasi Bakteri Salmonella sp Pada Gado-Gado Yang Dijual Area Kampus Universitas Halu Oleo Tahun 2021. Pengurus Drh Ikatan Ahli Kesehatan Masyarakat Indonesia Sulawesi Tenggara. 2022;Vol 3 No 1.
2. Fitriani purwanti; Jumakil, Nurmawati. Gambaran Higiene, Sanitasi Dan Identifikasi Bakteri Salmonella sp Pada Gado-Gado Yang Dijual Di Kelurahan Padaleu Kota Kendari. *J Kesehatan Lingkungan Univ Halu Oleo*. 2024;4(4):69–77.
3. Harleli H, Yunawati I, Irma I. Lead (Pb) Content Test in Somay Street Food Using Atomic Absorption Spectrophotometry Selling on Haluoleo Airport Axle Road Kendari [Internet]. Atlantis Press International BV; 2024. 28–34 p. Available from: http://dx.doi.org/10.2991/978-94-6463-427-3_5
4. Denis R, Hepiyansori. Identifikasi Bakteri Salmonella Sp. Pada Bakso Kuah Di Kelurahan Bumi Ayu Kota Bengkulu. *J Vokasi Kesehatan*. 2024;3(1):43–8.
5. Irma, I. Harleli; Masluhiya S. The Priority Tropical Diseases and Their Risk Factors in Coastal Areas of Southeast Sulawesi, Indonesia. 2025;13(2):299–309.
6. WHO. Cemaran Bakteri Salmonella pada Makanan dan Minuman yang Diperjualbelikan di Beberapa Wilayah Indonesia. *J Widya Mandiri*. 2022;7(4):86.
7. Tenggara DPS. Profil Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara. 2020;
8. Kendari DK. Data Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kota Kendari. 2024;
9. Mokoau PP. Jumlah Penderita Demam Tifoid Di Puskesmas Mokoau. 2024;
10. Harleli, I & Irma I. Kecukupan Energi Sarapan dan Status Gizi Dengan Prestasi Belajar. *Indones J Heal Sci* [Internet]. 2025;5(4):729–35. Available from: <https://jurnalku.org/index.php/ijhs/article/view/1517>
11. Nasir. A MA& IM. Buku Ajar Metodologi Penelitian Kesehatan Konsep Pembuatan Karya Tulis dan Thesis Untuk Mahasiswa Kesehatan. 2nd ed. Yogyakarta: Nuha Medika; 2015. 131–210 p.
12. Irma, Zainuddin A. Y& AM. The Socio-demographic factors and soil-transmitted helminth (STH) infections in elementary school children. *Semin Nas Cosm Ke-2 Kedokt Komunitas* [Internet]. 2023;2(1):46–54. Available from: <https://prosidingcosmic.fk.uwks.ac.id/index.php/cosmic/article/view/25/22>
13. Risdianti R, Latif UTA, Wirawan HP. Deteksi keberadaan bakteri pengkontaminasi pangan Salmonella sp. pada telur. *Filogeni J Mhs Biol*. 2023;3(3):117–21.
14. Majid R et al. Sosialisasi Pendidikan Gizi Tentang Pemilihan Jajanan Sehat dan Bergizi Pada Anak Sekolah Dasar Negeri 106 Kendari. 2024;2(2):339–45.
15. Nildawati N, Ibrahim H, Mallapiang F, Afifah M K, Bujawati E. Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *J Kesehatan Lingkungan*. 2020;10(2):68–75.
16. Irma I, Lestari H, Gunawan E, AF S. Edukasi Pencegahan Diare pada Anak Sekolah Dasar Negeri 12 Kota Kendari. *Prax J Pengabdian Masyarakat*. 2023;2(2):117–22.
17. Ulfa BM, Puspitawati T, Rodiyah R. Pendidikan Kesehatan Personal Hygiene

- Untuk Penjamah Makanan Di Jalan Raya Tajem, Maguwoharjo, Depok , Sleman. Pros Semin Nas Progr Pengabd Masy. 2022;903–8.
18. Putri S, Baden Z, Effendy DS, Masyarakat K, Masyarakat FK, Oleo UH, et al. Hubungan Sanitasi Lingkungan , Personal Hygiene , dan Kecacingan dengan Status Gizi Pada Siswa Sekolah Dasar. 2025;(19).
 19. Sari, R; Irma, I; Nurmaladewi N. Analysis of Escherichia coli Contamination, Hygiene and Sanitationin Thai Tea Beverages in Poasia Sub-District, Kendari City. J Kesehat Lingkung. 2020;1(1):26–35.
 20. Harleli, H. & Irma I. Peran Kecukupan Energi Sarapan dan Status Gizi dalam Meningkatkan Prestasi Belajar Peserta Didik. 2024;(12). Available from: <https://www.ojs.nchat.id/index.php/nchat/article/view/109>
 21. Zainuddin A, Irma I, Jafriati J, Yasnani Y. Examination of Salmonella Typhi Bacteria in Thai Tea Beverages Sold in Poasia and Baruga District, Kendari City [Internet]. Vol. 492. Atlantis Press International BV; 2024. 16–20 p. Available from: http://dx.doi.org/10.2991/978-94-6463-427-3_3