

BAB 4

HASIL PENELITIAN DAN ANALISA DATA

4.1 Hasil Penelitian

Setelah dilakukan uji laboratorium terhadap makanan olahan jasaboga yang telah melakukan uji kelaikan fisik dan terdaftar di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas 1 Surabaya dengan metode MPN *E.coli*, maka didapatkan hasil penelitian sebagai berikut :

Tabel 4.1 Hasil Pemeriksaan Kandungan *E.coli* Berdasarkan Higiene Sanitasi Jasaboga

Kode Sampel	Hasil Uji Kelaikan Fisik		Kandungan <i>E.coli</i>	
	Baik	Sedang	Per gr Sampel	Keterangan (MS/TMS)
B1	✓	–	0	MS
B2	✓	–	0	MS
B3	✓	–	0	MS
B4	✓	–	0	MS
B5	✓	–	0,1	TMS
B6	✓	–	0,22	TMS
B7	✓	–	0,2	TMS
B8	✓	–	0	MS
B9	✓	–	0	MS
B10	✓	–	0	MS
B11	✓	–	0	MS
B12	✓	–	0	MS
S1	–	✓	0	MS
S2	–	✓	0	MS
S3	–	✓	0	MS
S4	–	✓	0,2	TMS
S5	–	✓	0,67	TMS
S6	–	✓	0,2	TMS

S7	–	✓	0	MS
S8	–	✓	0,5	TMS
S9	–	✓	0,	MS
S10	–	✓	0,2	TMS
S11	–	✓	0	MS
S12	–	✓	0	MS
S13	–	✓	0,5	TMS
S14	–	✓	0,22	TMS
S15	–	✓	0	MS
S16	–	✓	0	MS
S17	–	✓	0	MS
S18	–	✓	0	MS

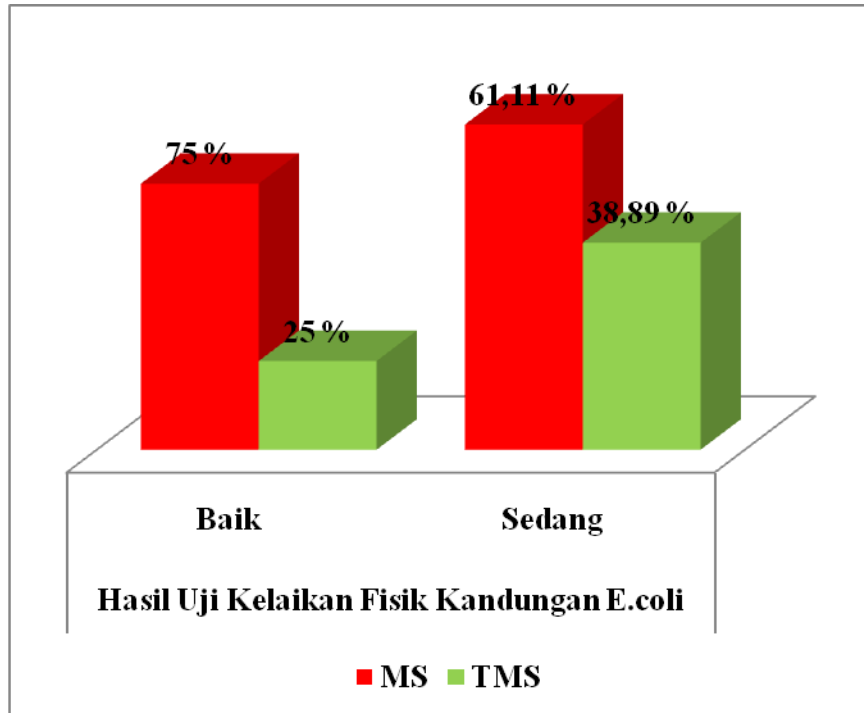
4.2 Analisis Data

Dari table 4.1 maka dibuat table kontingensi di bawah ini.

Table 4.2 Makanan Olahan Berdasarkan Hasil Uji Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Jasaboga dan Kandungan Bakteri *E.coli*

Hasil Uji Kelaikan Fisik Kandungan <i>E.coli</i>	Kandungan <i>E.coli</i> (MPN 0/gr sampel)				Jumlah	
	MS		TMS		Σ	%
	Σ	%	Σ	%		
Baik	9	75	3	25	12	40
Sedang	11	61,11	7	38,89	18	60
Jumlah	20	66,67	10	33,33	30	100

Data tersebut kemudian disajikan dalam diagram berikut :



Gambar 4.1 Diagram Batang Presentase Kandungan *E.coli* pada Jasaboga Berdasarkan Hasil Uji Kelaikan Fisik

Dari tabel kontingensi uji kelaikan jasaboga dengan kandungan *E.coli*, hasil analisis dengan uji Chi-square menunjukkan bahwa χ^2 hitung (0,1395) < χ^2 tabel (3,84) , maka H_0 diterima. Jadi tidak ada hubungan antara higiene sanitasi jasaboga dengan kandungan bakteri *E.coli* (Hasil perhitungan secara lengkap terdapat dalam lampiran).