

BAB 5

HASIL PENELITIAN

5.1 Hasil Penelitian

5.1.1 Angka Lempeng Total (ALT)

Berdasarkan hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 5.1 Hasil Angka Lempeng Total (ALT) pada Daging Sapi

No.	Angka Lempeng Total (ALT)	Jumlah (n)	Presentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	10	32,3%
2.	Tidak Memenuhi Syarat	21	67,7%
Total		31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.1 mengenai hasil pemeriksaan ALT pada 31 sampel daging sapi, didapatkan 10 sampel daging sapi (32,3%) memenuhi syarat dan 21 sampel daging sapi (67,7%) tidak memenuhi syarat yang dibandingkan dengan SNI 3932:2008 tentang batas cemaran maksimum ALT pada daging sapi sebesar 1×10^6 CFU/gram.

5.1.2 Identifikasi *Escherichia coli*

Berdasarkan hasil identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 5.2 Hasil Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Sapi

No.	Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	Jumlah (n)	Presentase (%)
1.	Positif	7	22,6%
2.	Negatif	24	77,4%
Total		31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.2 mengenai hasil identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada 31 sampel daging sapi, didapatkan tujuh sampel daging sapi (22,6%) positif

tercemar bakteri *Escherichia coli* dan 24 sampel daging sapi (77,4%) negatif tercemar bakteri *Escherichia coli*.

Sampel daging sapi yang positif tercemar bakteri *Escherichia coli*, dilakukan uji aglutinasi untuk mendeteksi serotipe patogen bakteri *Escherichia coli* polivalen 1-5 dan *Escherichia coli* polivalen 6-11 pada daging sapi.

Tabel 5.3 Hasil Uji Aglutinasi *Escherichia coli*

No.	Uji Aglutinasi <i>Escherichia coli</i>	Jumlah (n)	Presentase (%)
1.	<i>Escherichia coli</i> patogen	0	0,0%
2.	<i>Escherichia coli</i> non patogen	7	100,0%
Total		7	100,0%

Berdasarkan tabel 5.3 mengenai hasil uji aglutinasi bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan tujuh sampel daging sapi (100,0%) tercemar bakteri *Escherichia coli* non patogen dengan hasil tidak terjadinya aglutinasi setelah penambahan antisera polivalen *E. coli* 1-5 dan *E. coli* 6-11.

5.1.3 Identifikasi *Salmonella sp.*

Berdasarkan hasil identifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 5.4 Hasil Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* pada Daging Sapi

No.	Identifikasi Bakteri <i>Salmonella sp.</i>	Jumlah (n)	Presentase (%)
1.	Positif	14	45,2%
2.	Negatif	17	54,8%
Total		31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.4 mengenai hasil pemeriksaan identifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada 31 sampel daging sapi, didapatkan 14 sampel daging sapi (45,2%) positif tercemar bakteri *Salmonella sp.* dan 17 sampel daging sapi (54,8%) negatif tercemar bakteri *Salmonella sp.*

5.1.4 Faktor Cemar

1. Faktor Lingkungan

Berdasarkan hasil observasi sanitasi lingkungan pada 31 pedagang daging sapi di Pasar Tradisional Kota Denpasar, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 5.5 Kondisi Sanitasi Lingkungan di Pasar Tradisional Kota Denpasar

No.	Sanitasi Lingkungan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Sampah dan limbah dikumpulkan di tempat khusus dan segera dibuang/diolah sehingga tidak menumpuk, mengundang vektor pengantara, dan mencemari lingkungan.	9	29,0%	22	71,0%
2.	Kondisi tempat pembuangan sampah tertutup, terbuat dari bahan kedap air, konstruksi kuat, mudah dibersihkan dan dipindahkan.	7	22,6%	24	77,4%
3.	Sistem pembuangan air mengalir dengan baik untuk mencegah terjadinya genangan yang merupakan sumber cemaran.	21	67,7%	10	32,3%
4.	Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup serta dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir (jumlah pekerja 1-10 orang tersedia 1 buah tempat cuci tangan).	14	45,2%	17	54,8%

Berdasarkan tabel 5.5, dapat diketahui bahwa hasil observasi sanitasi lingkungan di Pasar Tradisional Kota Denpasar yaitu 22 pedagang (71,0%) dengan kondisi sampah dan limbah yang tidak dikumpulkan di tempat khusus dan tidak segera dibuang/diolah sehingga sampah menjadi menumpuk, mengundang vektor pengantara, dan mencemari lingkungan, 24 pedagang (77,4%) dengan kondisi tempat pembuangan sampah tidak tertutup, bahan tidak kedap air, konstruksi tidak kuat, dan tidak mudah dibersihkan serta dipindahkan, 10 pedagang (32,3%) dengan sistem pembuangan air yang tidak mengalir sehingga terjadi genangan yang merupakan sumber cemaran, serta 17 pedagang (54,8%) tidak menyediakan tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup serta tidak dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.

Berdasarkan hasil perhitungan jumlah skor sanitasi lingkungan pada 31 pedagang daging sapi, maka dapat dikategorikan baik dan kurang baik. Adapun hasil observasi sanitasi lingkungan berdasarkan kategorinya adalah sebagai berikut:

Tabel 5.6 Kategori Sanitasi Lingkungan di Pasar Tradisional Kota Denpasar

No.	Kategori	Jumlah (n)	Presentase (%)
1.	Baik	12	38,7%
2.	Kurang Baik	19	61,3%
Total		31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.6 di atas, diperoleh hasil sebanyak 12 pedagang daging sapi (38,7%) dengan kondisi sanitasi lingkungan baik dan 19 pedagang daging sapi (61,3%) dengan kondisi sanitasi lingkungan kurang baik.

2. Faktor Peralatan

Berdasarkan hasil observasi sanitasi peralatan pada 31 pedagang daging sapi di Pasar Tradisional Kota Denpasar, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 5.7 Kondisi Sanitasi Peralatan di Pasar Tradisional Kota Denpasar

No.	Sanitasi Peralatan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Pisau yang digunakan untuk memotong daging sapi dicuci sebelum dan sesudah digunakan sehingga tidak mencemari daging yang dipotong.	15	48,4%	16	51,6%
2.	Talenan yang digunakan sebagai alas pemotong daging sapi dicuci sebelum dan sesudah digunakan untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi dan penumpukan bakteri pada bahan pangan.	6	19,4%	25	80,6%
3.	Tersedia wadah yang berbeda dan terpisah untuk mencuci peralatan dan daging sapi serta menggunakan air yang mengalir.	13	42,0%	18	58,0%
4.	Alas meja yang digunakan untuk meletakkan daging sapi terbuat dari keramik/porselen.	31	100,0%	0	0,0%

Berdasarkan tabel 5.7, dapat diketahui bahwa hasil observasi sanitasi lingkungan di Pasar Tradisional Kota Denpasar yaitu 16 pedagang (51,6%)

dengan kondisi pisau yang tidak dicuci sebelum dan sesudah digunakan sehingga dapat mencemari daging yang dipotong, 25 pedagang (80,6%) dengan kondisi talenan yang tidak dicuci sebelum dan sesudah digunakan sehingga meningkatkan adanya kontaminasi dan penumpukan bakteri pada daging sapi, 18 pedagang (58,0%) tidak menyediakan wadah yang berbeda dan terpisah untuk mencuci peralatan dan daging sapi serta tidak menggunakan air yang mengalir, dan 31 pedagang (100%) dengan kondisi alas meja yang terbuat dari keramik/porselen.

Berdasarkan hasil perhitungan jumlah skor sanitasi peralatan pada 31 pedagang daging sapi, maka dapat dikategorikan baik dan kurang baik. Adapun hasil observasi sanitasi peralatan berdasarkan kategorinya adalah sebagai berikut:

Tabel 5.8 Kategori Sanitasi Peralatan di Pasar Tradisional Kota Denpasar

No.	Kategori	Jumlah (n)	Presentase (%)
1.	Baik	13	41,9%
2.	Kurang Baik	18	58,1%
Total		31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.8, diperoleh hasil sebanyak 13 pedagang daging sapi (41,9%) dengan kondisi sanitasi peralatan baik dan 18 pedagang daging sapi (58,1%) dengan kondisi sanitasi peralatan kurang baik.

3. Faktor Pekerja

Berdasarkan hasil kuesioner higiene pekerja pada 31 pedagang daging sapi di Pasar Tradisional Kota Denpasar, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 5.9 Kondisi Higiene Pekerja (Pedagang) di Pasar Tradisional Kota Denpasar

No.	Higiene Pekerja (Pedagang)	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Pedagang mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah menangani daging sapi, terutama setelah dari toilet atau setelah memegang benda lain	12	38,7%	19	61,3%
2.	Pedagang menggunakan masker pada saat berjualan daging sapi dan diganti setiap hari	5	16,1%	26	83,9%
3.	Pedagang menggunakan sarung tangan pada saat berjualan daging sapi dan diganti setiap hari	0	0,0%	31	100,0%
4.	Pedagang menggunakan celemek pada saat berjualan daging sapi dan dicuci setiap hari	27	87,0%	4	13,0%
5.	Pedagang menggunakan penutup kepala (<i>hairnet</i>) pada saat berjualan daging sapi	9	29,0%	22	71,0%

Berdasarkan tabel 5.9, dapat diketahui bahwa hasil kuesioner higiene pekerja di Pasar Tradisional Kota Denpasar yaitu 19 pedagang (61,3%) tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah menangani daging sapi, terutama setelah dari toilet atau setelah memegang benda lain, 26 pedagang (83,9%) tidak menggunakan masker pada saat berjualan daging sapi dan tidak diganti setiap hari, 31 pedagang (100%) tidak menggunakan sarung tangan pada saat berjualan daging sapi dan tidak diganti setiap hari, empat pedagang (13,0%) tidak menggunakan celemek pada saat berjualan daging sapi dan tidak dicuci setiap hari, serta 22 pedagang (71,0%) tidak menggunakan penutup kepala (*hairnet*) pada saat berjualan daging sapi.

Berdasarkan hasil perhitungan jumlah skor higiene pekerja (pedagang) pada 31 pedagang daging sapi, maka dapat dikategorikan baik dan kurang baik. Adapun hasil kuesioner higiene pekerja (pedagang) berdasarkan kategorinya adalah sebagai berikut:

Tabel 5.10 Kategori Higiene Pekerja (Pedagang) di Pasar Tradisional Kota Denpasar

No.	Kategori	Jumlah (n)	Presentase (%)
1.	Baik	11	35,5%
2.	Kurang Baik	20	65,5%
Total		31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.10, diperoleh hasil sebanyak 11 pedagang daging sapi (35,5%) dengan kondisi higiene pekerja baik dan 20 pedagang daging sapi (65,5%) dengan kondisi higiene pekerja kurang baik.

5.2 Analisa Data

5.2.1 Hubungan Hubungan Tingkat Cemaran Bakteri (Angka Lempeng Total (ALT), *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*) dengan Faktor Lingkungan

1. Hubungan Angka Lempeng Total (ALT) dengan Faktor Lingkungan

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara Angka Lempeng Total (ALT) dengan faktor lingkungan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.11 Tabulasi Silang Hubungan Angka Lempeng Total (ALT) dengan Faktor Lingkungan

Angka Lempeng Total (ALT)	Sanitasi Lingkungan				Total	<i>p-value</i>	
	Baik		Kurang Baik				
	n	%	n	%			
1. Memenuhi Syarat	7	70,0%	3	30,0%	10	100,0%	0,021
2. Tidak Memenuhi Syarat	5	23,8%	16	76,2%	21	100,0%	
Total	12	38,7%	19	61,3%	31	100,0%	

Berdasarkan tabel 5.11, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil ALT memenuhi syarat sebanyak tujuh pedagang (70,0%) dengan kondisi sanitasi baik, dan pedagang daging sapi dengan hasil ALT tidak memenuhi syarat sebanyak 16 pedagang (76,2% %) dengan kondisi sanitasi lingkungan kurang baik.

Hasil uji statistika menggunakan uji *fisher's exact* didapatkan hasil *p-value* $0,021 < \alpha$ (0,05), maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara Angka Lempeng Total (ALT) dengan faktor lingkungan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

2. Hubungan Keberadaan *Escherichia coli* dengan Faktor Lingkungan

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara keberadaan *Escherichia coli* dengan faktor lingkungan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.12 Tabulasi Silang Hubungan Keberadaan *Escherichia coli* dengan Faktor Lingkungan

<i>Escherichia coli</i>	Sanitasi Lingkungan				Total	<i>p-value</i>	
	Baik		Kurang Baik				
	n	%	n	%	n	%	
1. Positif	0	0,0%	7	100,0%	7	100,0%	0,026
2. Negatif	12	50,0%	12	50,0%	24	100,0%	
Total	12	38,7%	19	61,3%	31	100,0%	

Berdasarkan tabel 5.12, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil *Escherichia coli* positif sebanyak tujuh pedagang (100,0%) dengan kondisi sanitasi lingkungan kurang baik, dan pedagang daging sapi dengan hasil *Escherichia coli* negatif sebanyak 12 pedagang (50,0%) dengan kondisi sanitasi lingkungan baik. Hasil uji statistika menggunakan uji *fisher's exact* didapatkan hasil *p-value* $0,026 < \alpha$ (0,05), maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara keberadaan *Escherichia coli* dengan faktor lingkungan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

3. Hubungan Keberadaan *Salmonella sp.* dengan Faktor Lingkungan

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara keberadaan *Salmonella sp.* dengan faktor lingkungan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.13 Tabulasi Silang Hubungan Keberadaan *Salmonella sp.* dengan Faktor Lingkungan

<i>Salmonella sp.</i>	Sanitasi Lingkungan				Total	<i>p-value</i>
	Baik		Kurang Baik			
	n	%	n	%	n	%
1. Positif	2	14,3%	12	85,7%	14	100,0%
2. Negatif	10	58,8%	7	41,2%	17	100,0%
Total	12	38,7%	19	61,3%	31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.13, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil *Salmonella sp.* positif sebanyak 12 pedagang (85,7%) dengan kondisi sanitasi lingkungan kurang baik, sedangkan pedagang daging sapi dengan hasil *Salmonella sp.* negatif sebanyak 10 pedagang (58,8%) dengan kondisi sanitasi lingkungan baik. Hasil uji statistika menggunakan *uji fisher's exact* didapatkan *p-value* $0,024 < \alpha (0,05)$, maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara keberadaan *Salmonella sp.* dengan faktor lingkungan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

5.2.2 Hubungan Hubungan Tingkat Cemaran Bakteri (Angka Lempeng Total (ALT), *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*) dengan Faktor Peralatan

1. Hubungan Angka Lempeng Total (ALT) dengan Faktor Peralatan

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara Angka Lempeng Total (ALT) dengan faktor peralatan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.14 Tabulasi Silang Hubungan Angka Lempeng Total (ALT) dengan Faktor Peralatan

Angka Lempeng Total (ALT)	Sanitasi Peralatan				Total	<i>p-value</i>
	Baik		Kurang Baik			
	n	%	n	%		
1. Memenuhi Syarat	8	80,0%	2	20,0%	10	100,0%
2. Tidak Memenuhi Syarat	5	23,8%	16	76,2%	21	100,0%
Total	13	41,9%	18	58,1%	31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.14, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil ALT memenuhi syarat sebanyak delapan pedagang (80,0%) dengan kondisi sanitasi peralatan baik, dan pedagang daging sapi dengan hasil ALT tidak memenuhi syarat sebanyak 16 pedagang (76,2%) dengan kondisi sanitasi peralatan kurang baik. Hasil uji statistika menggunakan *uji fisher's exact* didapatkan hasil *p-value* $0,006 < \alpha$ (0,05), maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara Angka Lempeng Total (ALT) dengan faktor peralatan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

2. Hubungan Keberadaan *Escherichia coli* dengan Faktor Peralatan

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara keberadaan *Escherichia coli* dengan faktor peralatan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.15 Tabulasi Silang Hubungan Keberadaan *Escherichia coli* dengan Faktor Peralatan

<i>Escherichia coli</i>	Sanitasi Peralatan				Total	<i>p-value</i>
	Baik		Kurang Baik			
	n	%	n	%		
1. Positif	0	0,0%	7	100,0%	7	100,0%
2. Negatif	13	54,2%	11	45,8%	24	100,0%
Total	13	41,9%	18	58,1%	31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.15, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil *Escherichia coli* positif sebanyak tujuh pedagang (100,0%) dengan kondisi sanitasi peralatan kurang baik, dan pedagang daging sapi dengan hasil *Escherichia coli* negatif sebanyak 13 pedagang (54,2%) dengan kondisi sanitasi peralatan baik. Hasil uji statistika menggunakan *uji fisher's exact* didapatkan hasil $p\text{-value } 0,025 < \alpha (0,05)$, maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara keberadaan *Escherichia coli* dengan faktor peralatan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

3. Hubungan Keberadaan *Salmonella sp.* dengan Faktor Peralatan

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara keberadaan *Salmonella sp.* dengan faktor peralatan pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.16 Tabulasi Silang Hubungan Keberadaan *Salmonella sp.* dengan Faktor Peralatan

<i>Salmonella sp.</i>	Sanitasi Peralatan				Total	<i>p-value</i>	
	Baik		Kurang Baik				
	n	%	n	%	n	%	
1. Positif	2	14,3%	12	85,7%	14	100,0%	0,009
2. Negatif	11	64,7%	6	35,3%	17	100,0%	
Total	13	41,9%	18	58,1%	31	100,0%	

Berdasarkan tabel 5.16, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil *Salmonella sp.* positif sebanyak 12 pedagang (85,7%) dengan kondisi sanitasi peralatan kurang baik, sedangkan pedagang daging sapi dengan hasil *Salmonella sp.* negatif sebanyak 11 pedagang (64,7%) dengan kondisi sanitasi peralatan baik. Hasil uji statistika menggunakan *uji fisher's exact* didapatkan hasil $p\text{-value } 0,009 < \alpha (0,05)$, maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara keberadaan *Salmonella sp.* dengan faktor peralatan pada daging sapi yang dijual

di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

5.2.3 Hubungan Hubungan Tingkat Cemaran Bakteri (Angka Lempeng Total (ALT), *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*) dengan Faktor Pekerja

1. Hubungan Angka Lempeng Total (ALT) dengan Faktor Pekerja

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara Angka Lempeng Total (ALT) dengan faktor pekerja pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.17 Tabulasi Silang Hubungan Angka Lempeng Total (ALT) dengan Higiene Pekerja (Pedagang)

Angka Lempeng Total (ALT)	Higiene Pekerja (Pedagang)				Total	<i>p-value</i>	
	Baik		Kurang Baik				
	n	%	n	%			
1. Memenuhi Syarat	7	70,0%	3	30,0%	10	100,0%	0,013
2. Tidak Memenuhi Syarat	4	19,0%	17	81,0%	21	100,0%	
Total	11	35,5%	20	64,5%	31	100,0%	

Berdasarkan tabel 5.17, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil ALT memenuhi syarat sebanyak tujuh pedagang (70,0%) dengan kondisi higiene pedagang baik, dan pedagang daging sapi dengan hasil ALT tidak memenuhi syarat sebanyak 17 pedagang (81,0%) dengan kondisi higiene pedagang kurang baik. Hasil uji statistika menggunakan *uji fisher's exact* didapatkan hasil *p-value* $0,013 < \alpha (0,05)$, maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara Angka Lempeng Total (ALT) dengan faktor pekerja (pedagang) pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

2. Hubungan Keberadaan *Escherichia coli* dengan Faktor Pekerja

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara keberadaan *Escherichia coli* dengan faktor pekerja pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar,

didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.18 Tabulasi Silang Hubungan Keberadaan *Escherichia coli* dengan Faktor Pekerja (Pedagang)

<i>Escherichia coli</i>	Higiene Pekerja (Pedagang)				Total	<i>p-value</i>
	Baik		Kurang Baik			
	n	%	n	%		
1. Positif	0	0,0%	7	100,0%	7	100,0%
2. Negatif	11	45,8%	13	54,2%	24	100,0%
Total	11	35,5%	20	64,5%	31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.18, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil *Escherichia coli* positif sebanyak tujuh pedagang (100,0%) dengan kondisi higiene pedagang kurang baik, dan pedagang daging sapi dengan hasil *Escherichia coli* negatif sebanyak 11 pedagang (45,8%) dengan kondisi sanitasi higiene pedagang baik. Hasil uji statistika menggunakan *uji fisher's exact* didapatkan hasil *p-value* $0,033 < \alpha$ (0,05), maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara keberadaan *Escherichia coli* dengan faktor pekerja (pedagang) pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

3. Hubungan Keberadaan *Salmonella sp.* dengan Faktor Pekerja

Berdasarkan hasil tabulasi silang antara keberadaan *Salmonella sp.* dengan faktor pekerja pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5.19 Tabulasi Silang Hubungan Keberadaan *Salmonella sp.* dengan Faktor Pekerja (Pedagang)

<i>Salmonella sp.</i>	Higiene Pekerja (Pedagang)				Total	<i>p-value</i>
	Baik		Kurang Baik			
	n	%	n	%		
1. Positif	1	7,1%	13	92,9%	14	100,0%
2. Negatif	10	58,8%	7	41,2%	17	100,0%
Total	11	35,5%	20	64,5%	31	100,0%

Berdasarkan tabel 5.19, dapat dilihat bahwa pedagang daging sapi dengan hasil *Salmonella sp.* positif sebanyak 13 pedagang (92,9%) dengan kondisi higiene pedagang kurang baik, dan pedagang daging sapi dengan hasil *Salmonella sp.* negatif sebanyak 10 pedagang (58,8%) dengan kondisi higiene pedagang baik. Hasil uji statistika menggunakan *uji fisher's exact* didapatkan hasil *p-value* $0,007 < \alpha$ (0,05), maka H_0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara keberadaan *Salmonella sp.* dengan faktor pekerja (pedagang) pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.