

**TEKNIK PENCUCIAN ALAT MAKAN DENGAN ANGKA KUMAN PADA
PEDAGANG KOPI JOSS DI SEPANJANG JALAN WONGSODIRJAN
YOGYAKARTA TAHUN 2020**

Dewi Fortuna¹, Lilik Hendrarini², Haryono³

^{1,2,3}Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email : dewifortuna837@gmail.com, hendrarinililik@yahoo.com, haryono.kl@gmail.com

ABSTRACT

Disease transmission and causes of food or beverage poisoning can be caused by contamination during washing, wipes that are used repeatedly at the drying stage, storage areas that are damp and not protected from intruders vectors, and can also be final contamination before the equipment is used. Contamination during washing can occur due to improper washing of cutlery. Mechanical wash cutlery right through several stages of scraping (disposal of feces), flushing (soak in water), washing (wash with detergent), rinsing (rinsing with running water), sanitizing /disinfection, toweling (drying with a cloth). The amount of contamination *E. coli* in cutlery must not exceed zero, and the number of germs in eating and drinking utensils does not contain a germ count <100 colonies / cm². This study is an observational study with a cross sectional approach, which aims to determine the relationship between the technique of washing cutlery with the number of germs on the cutlery of Coffee Joss traders along Jl. Wongsodirjan. In determining the sample using a total sampling technique that is equal to 13 traders. The variables studied were personal hygiene, washing equipment for cutlery, cutlery germ count, bacteriological quality of water used. Variables were collected using an observation sheet and analyzed using descriptive analysis. The majority of respondents have incomplete and incorrect washing techniques for cutlery (46,1%), and the number of cutlery germs does not meet the requirements (84,6%).

Keywords: Germ Numbers, Tableware Washing Techniques, and Personal Hygiene.

ABSTRAK

Penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan atau minuman dapat disebabkan oleh kontaminasi saat pencucian, kontaminasi lap yang digunakan berulang-ulang pada tahap pengeringan, tempat penyimpanan yang lembab dan tidak terlindung dari vektor pengganggu, serta bisa pula kontaminasi akhir sebelum peralatan tersebut digunakan. Kontaminasi saat pencucian dapat terjadi karena pencucian terhadap alat makan tidak benar. Teknik mencuci alat makan yang benar melalui beberapa tahap yaitu *scraping* (pembuangan sisa kotoran), *flushing* (merendam dengan air), *washing* (mencuci dengan detergent), *rinsing* (membilas dengan air mengalir), *sanitizing/definfection*, *toweling* (mengeringkan dengan lap). Jumlah cemaran *E. coli* pada alat makan tidak boleh melebihi angka nol, dan angka kuman pada alat makan dan minum tidak mengandung angka kuman <100 koloni/cm². Penelitian ini adalah penelitian observasi dengan pendekatan cross sectional, yang bertujuan untuk mengetahui hubungan antara teknik pencucian alat makan dengan angka kuman pada alat makan pedagang Kopi Joss disepanjang Jl. Wongsodirjan. Dalam penentuan sampel menggunakan teknik total sampling yaitu sebesar 13 pedagang. Variabel yang diteliti adalah personal hygiene, teknik pencucian alat makan, angka kuman alat makan, kualitas bakteriologis air yang digunakan. Variabel dikumpulkan menggunakan lembar observasi dan dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Sebagian besar responden memiliki teknik pencucian alat makan tidak lengkap dan tidak benar (46,1%), serta angka kuman alat makan tidak memenuhi persyaratan (84,6%).

Kata Kunci : Angka Kuman, Teknik Pencucian Alat Makan, dan Personal Hygiene