

**KARYA TULIS ILMIAH**

**TINJAUAN TAHAP PENCUCIAN, TEKNIK PENYIMPANAN  
DAN ANGKA KUMAN PIRING PADA PEDAGANG  
ANGKRINGAN DI ALUN-ALUN WATES  
KABUPATEN KULON PROGO TAHUN 2021**



**RUCI CARAKA WEDHA UTAMIE**  
**NIM.P07133118040**

**PRODI DIPLOMA TIGA SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2021**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**TINJAUAN TAHAP PENCUCIAN, TEKNIK PENYIMPANAN  
DAN ANGKA KUMAN PIRING PADA PEDAGANG  
ANGKRINGAN DI ALUN-ALUN WATES  
KABUPATEN KULON PROGO TAHUN 2021**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya  
Kesehatan Lingkungan



**RUCI CARAKA WEDHA UTAMIE**  
**NIM.P07133118040**

**PRODI DIPLOMA TIGA SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2021**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

## KARYA TULIS ILMIAH

**“TINJAUAN TAHAP PENCUCIAN, TEKNIK PENYIMPANAN DAN  
ANGKA KUMAN PIRING PADA PEDAGANG ANGKRINGAN  
DI ALUN-ALUN WATES KABUPATEN KULON PROGO  
TAHUN 2021”**

Disusun oleh:

**RUCI CARAKA WEDHA UTAMIE**  
**NIM. P07133118040**

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :  
26 Mei 2021

**Menyetujui,**

**Pembimbing Utama,**

Ulf

Drs. Adib Suyanto, M.Si  
NIP. 196409271992031001

### Pembimbing Pendamping,

James

Haryono, SKM, M.Kes  
NIP. 196407131987031003

Yogyakarta,

2021

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan**

Yogyakarta, 2021

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Mohammad Mirza Fauzie, SST, M.Kes

NIP. 196007191991031002

## HALAMAN PENGESAHAN

### Karya Tulis Ilmiah

#### **“TINJAUAN TAHAP PENCUCIAN, TEKNIK PENYIMPANAN DAN ANGKA KUMAN PIRING PADA PEDAGANG ANGKRINGAN DI ALUN-ALUN WATES KABUPATEN KULON PROGO TAHUN 2021”**

Disusun Oleh :

**RUCI CARAKA WEDHA UTAMIE**  
NIM.P07133118040

Telah dipertahankan dalam seminar hasil di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 26 Mei 2021

#### **SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,  
**Abdul Hadi Kadarusno, SKM, MPH** (.....)  
NIP. 197404011996031002

Anggota,  
**Drs. Adib Suyanto, M.Si** (.....)  
NIP. 196409271992031001

Anggota,  
**Haryono, SKM, M.Kes** (.....)  
NIP. 196407131987031003

Yogyakarta, 2021  
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
**Muhammad Mirza Fauzie, SST, M.Kes**  
NIP. 196707191991031002

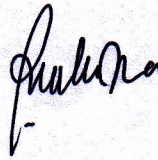
## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Ruci Caraka Wedha Utamie

NIM : P07133118040

Tanda Tangan :



Tanggal

: 25 Mei 2021

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KTI UNTUK  
KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ruci Caraka Wedha Utamie

NIM : P07133118040

Program Studi : Diploma Tiga Sanitasi

Jurusan : Kesehatan Lingkungan

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalti- Free Right)** atas KTI saya yang berjudul:

**TINJAUAN TAHAP PENCUCIAN, TEKNIK PENYIMPANAN DAN ANGKA KUMAN PIRING PADA PEDAGANG ANGKRINGAN DI ALUN-ALUN WATES KABUPATEN KULON PROGO TAHUN 2021**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal :

atikan  
  
Ruci Caraka Wedha Utamie)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini yang berjudul “Tinjauan Tahap Pencucian, Teknik Penyimpanan dan Angka Kuman Piring pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo tahun 2021”. Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya pada Program Studi Diploma Tiga Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Mohamad Mirza Fauzie, SST, M.Kes selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Haryono, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi dan Dosen Pembimbing Pendamping yang telah membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Drs. Adib Suyanto, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan banyak bantuan dan bimbingan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Abdul Hadi Kadarusno, SKM, MPH. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan berbagai masukan dan saran yang bermanfaat dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Seluruh dosen dan karyawan yang telah membantu dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
7. Orang Tua dan Saudara yang telah mendo'akan dan memotivasi dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
8. Sahabat dan teman-teman Prodi Diploma Tiga Sanitasi yang selalu memberikan bantuan, semangat dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 19 Mei 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                                                  | Halaman       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| HALAMAN JUDUL.....                                                               | i             |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING.....                                                      | ii            |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                                          | iii           |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....                                             | iv            |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KTI<br>UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS ..... | v             |
| KATA PENGANTAR .....                                                             | vi            |
| DAFTAR ISI.....                                                                  | viii          |
| DAFTAR TABEL.....                                                                | x             |
| DAFTAR GAMBAR .....                                                              | xi            |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                                                            | xii           |
| ABSTRAK .....                                                                    | xiii          |
| ABSTRACT.....                                                                    | xiv           |
| <br><b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                                | <br><b>1</b>  |
| A. Latar Belakang .....                                                          | 1             |
| B. Rumusan Masalah .....                                                         | 6             |
| C. Tujuan Penelitian.....                                                        | 6             |
| D. Manfaat Penelitian.....                                                       | 7             |
| E. Ruang Lingkup .....                                                           | 8             |
| F. Keaslian Penelitian.....                                                      | 8             |
| <br><b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                                          | <br><b>11</b> |
| A. Landasan Teori.....                                                           | 11            |
| B. Kerangka Konsep Penelitian .....                                              | 19            |
| <br><b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                                       | <br><b>20</b> |
| A. Jenis Penelitian.....                                                         | 20            |

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| B. Populasi dan Sampel .....                          | 20     |
| C. Waktu dan Tempat .....                             | 21     |
| D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional ..... | 21     |
| E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....             | 26     |
| F. Alat ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian .....     | 26     |
| G. Prosedur Penelitian.....                           | 27     |
| <br><b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>          | <br>30 |
| A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....              | 30     |
| B. Hasil Penelitian.....                              | 31     |
| C. Pembahasan .....                                   | 36     |
| D. Faktor Pendukung dan Penghambat .....              | 46     |
| E. Keterbatasan Penelitian .....                      | 47     |
| <br><b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>           | <br>48 |
| A. Kesimpulan .....                                   | 48     |
| B. Saran .....                                        | 49     |
| <br>DAFTAR PUSTAKA .....                              | <br>51 |
| LAMPIRAN.....                                         | 53     |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                             | Halaman |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 1. Keaslian Penelitian.....                                                                           | 9       |
| Tabel 2. Tahap Scrapping pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun<br>Wates Kabupaten Kulon Progo .....         | 33      |
| Tabel 3. Tahap <i>Flushing</i> pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun<br>Wates Kabupaten Kulon Progo .....   | 33      |
| Tabel 4. Tahap <i>Washing</i> pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun<br>Wates Kabupaten Kulon Progo .....    | 34      |
| Tabel 5. Tahap <i>Rinsing</i> pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun<br>Wates Kabupaten Kulon Progo .....    | 34      |
| Tabel 6. Tahap <i>Sanitizing</i> pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun<br>Wates Kabupaten Kulon Progo ..... | 34      |
| Tabel 7. Tahap <i>Toweling</i> pada Pedagang Angkringan di Alun-Alun<br>Wates Kabupaten Kulon Progo .....   | 35      |
| Tabel 8. Penyimpanan Piring pada Pedagang Angkringan di<br>Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo .....      | 35      |
| Tabel 9. Angka kuman Piring pada Pedagang Angkringan di<br>Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo .....      | 36      |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                    | Halaman |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian .....                         | 19      |
| Gambar 2. Denah Lokasi Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo ..... | 62      |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                                                                                                                | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lampiran 1. Perijinan.....                                                                                                                                     | 54      |
| Lampiran 2. <i>Checklist</i> Tahapan Pencucian Piring Pada Pedagang<br>Angkringan Di Alun-Alun Wates Kabupaten<br>Kulon Progo Tahun 2021.....                  | 55      |
| Lampiran 3. Hasil Observasi Tahap Pencucian Piring Di Alun-Alun<br>Wates Kabupaten Kulon Progo Tahun 2021 .....                                                | 56      |
| Lampiran 4. <i>Checklist</i> Teknik Penyimpanan Piring Setelah Dicuci<br>Pada Pedagang Angkringan Di Alun-Alun Wates<br>Kabupaten Kulon Progo Tahun 2021 ..... | 57      |
| Lampiran 5. Hasil Observasi Teknik Penyimpanan Piring Setelah<br>Dicuci Pada Pedagang Angkringan Di Alun-Alun Wates<br>Kabupaten Kulon Progo Tahun 2021 .....  | 58      |
| Lampiran 6. Hasil Pemeriksaan Laboratorium Angka Kuman Pada<br>Piring Di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo<br>Tahun 2021 .....                             | 59      |
| Lampiran 7. Hasil Pemeriksaan Laboratorium Angka Kuman.....                                                                                                    | 60      |
| Lampiran 8. Tim Peneliti .....                                                                                                                                 | 61      |
| Lampiran 9. Denah Lokasi.....                                                                                                                                  | 62      |

## ABSTRAK

Sumber kontaminasi makanan salah satunya berasal dari alat makan yang dicuci dengan asal asalan atau kurang bersih. Persyaratan *higiene* peralatan makan dibuktikan dengan parameter angka kuman. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tahapan pencucian, teknik penyimpanan dan angka kuman piring pada pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo.

Jenis penelitian ini adalah survei dengan menggunakan analisis deskriptif. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2021. Populasi penelitian adalah semua pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo yang berjumlah 12 pedagang angkringan dan sampel sebanyak 12 pedagang angkringan. Teknik sampling yang digunakan yaitu *total sampling*.

Berdasarkan hasil penelitian tahap pencucian yang dilakukan adalah *scrapping*, *flushing*, *washing*, *rinsing*, *sanitizing* kemudian tidak melakukan *toweling* namun ada juga beberapa yang melakukan tahapan pencucian dengan benar tetapi tidak lengkap. Cara penyimpanan piring dengan cara tertutup hanya ada 3 (tiga) dari 12 pedagang angkringan yang memiliki rak atau lemari penyimpanan piring. Hasil pemeriksaan usap alat makan semua piring yang digunakan oleh pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo tidak ada yang memenuhi syarat yaitu 0 (nol) koloni/cm<sup>2</sup> menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011.

Kesimpulan penelitian adalah tahap pencucian, teknik penyimpanan dan angka kuman piring pada pedagang angkringan di Alun-Alun Wates Kabupaten Kulon Progo tidak memenuhi syarat yaitu 0 (nol) koloni/cm<sup>2</sup> menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011. Saran bagi pedagang angkringan agar lebih memperhatikan tahap pencucian dan cara penyimpanan piring yang baik agar terhindar dari pencemaran biologis yang menyebabkan piring menjadi tidak memenuhi syarat.

**Kata kunci:** tahap pencucian, teknik penyimpanan, angka kuman, piring, angkringan.

## ABSTRACT

Source of food contamination comes from eating utensils that are poor-washed or less clean. The hygiene requirements for tableware are proven by the number of germ parameters. The research was conducted to determine a review of the stages of washing, storage techniques and plate germ numbers on angkringan merchants in Wates District Square Kulon Progo Regency.

This research is a survey using descriptive analysis. The study was conducted in February 2021. The population of study were all angkringan merchants in Wates District Square, Kulon Progo Regency, amounting to 12 angkringan merchants and a sample of 12 angkringan merchants. The sampling technique used is total sampling.

Based on research result of the washing stages that are carried out are scrapping, flushing, washing, rinsing, then sanitizing not toweling, but there are also some who carry out the washing steps correctly but not completely correct. The way to store dishes after washing is that only 3 (three) out of 12 angkringan merchants have a storage or cupboard are closed. The results of the swab examination of all plates used by angkringan merchants in Wates District Square, Kulon Progo Regency, none of them meet the requirements is 0 colony/cm<sup>2</sup> according to Permenkes RI No. 1096/ Menkes/Per/VI /2011.

The research conclusion is the washing stages, storage techniques and germ numbers on plates belonging to angkringan merchants in Wates District Square, Kulon Progo Regency do not meet the requirements according to Permenkes RI No. 1096/ Menkes/Per/VI /2011. The suggestion for angkringan merchants are to pay more attention to the washing stage and how to store dishes properly in order to avoid biological contamination that causes dishes to become unqualified.

**Keywords:** washing stage, storage techniques, germ numbers, dishes, angkringan.