

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/cm² 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/cm² 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/cm² 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.