CUTLERY WASHING TECHNIQUES AND GERMS NUMBERS IN HIGH SCHOOL CANTEENS IN KAPANEWON GAMPING SLEMAN REGENCY SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

Alfi Na'imatul[1], Adib Suyanto[2], Haryono[3]
[1,2,3] Department of Environmental Health Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman.
Email: naimatulalfi@gmail.com

ABSTRACT

Sanitary hygiene is an effort to control the risk factors of contamination of food, both from foodstuffs, people, places, and equipment so that it is safe to consume. The cleanliness of cutlery is a very important part and affects the quality of food. An unclean washing process can leave food/oil and several germs on the surface of eating and drinking utensils.

The purpose of this study is to find out the washing technique of tableware and the number of germs in the high school canteen in Kapanewon Gamping, Special Region of Yogyakarta in 2024. The type of research used is a descriptive survey to obtain information in the form of descriptions or descriptions of tableware washing techniques and germ numbers on tableware in the canteen of Gamping District High School in 2024. The sample in this study is a high school canteen in Kapanewon Gamping with a total of 4 canteens taken 5 tableware each, namely spoons. Data analysis is carried out by presenting data in the form of tables and narratives and then analyzing descriptively.

The results of the study showed that the washing technique of cutlery in canteen managers was obtained in 1 (one) canteen, not qualified, namely 3 canteens. The number of germs in the canteen of high schools in Kapanewon Gamping does not meet the requirements.

Based on the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096/Menkes/Per/VI/2011 concerning the hygiene and sanitation of jasaboga in high school canteens in Kapanewon Gamping, Special Region of Yogyakarta in 2024 does not meet the requirements that have been set.

Keywords: Cutlery Removal Techniques, Germ Numbers

TEKNIK PENCUCIAN ALAT MAKAN DAN ANGKA KUMAN PADA KANTIN SEKOLAH MENENGAH ATAS SE-KAPANEWON GAMPING KABUPATEN SLEMAN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Alfi Na'imatul[1], Adib Suyanto[2], Haryono[3]
[1,2,3] Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman.
Email: naimatulalfi@gmail.com

ABSTRAK

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan. Proses pencucian yang tidak bersih dapat menyisakan pangan/minyak serta sejumlah kuman pada permukaan peralatan makan dan minum.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui teknik pencucian alat makan dan angka kuman pada kantin sekolah menengah atas se-Kapanewon Gamping Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2024. Jenis penelitian yang digunakan adalah survei deskriptif untuk memperoleh informasi berupa deskripsi atau gambaran teknik pencucian alat makan dan angka kuman pada peralatan makan di kantin Sekolah Menengah Atas Kecamatan Gamping tahun 2024. Sampel dalam penelitian ini adalah kantin SMA se-Kapanewon Gamping dengan jumlah 4 kantin diambil masing-masing 5 alat makan yaitu sendok. Analisis data dilakukan dengan menyajikan data dalam bentuk tabel dan narasi kemudian dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pencucian alat makan pada pengelola kantin didapatkan hasil memenuhi syarat pada 1 (satu) kantin, tidak memenuhi syarat yaitu 3 kantin. Angka kuman alat makan di kantin SMA se-Kapanewon Gamping tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga pada kantin sekolah menengah atas se-Kapanewon Gamping Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2024 tidak memenuhi syarat yang telah ditetapkan.

Kata Kunci: Teknik Pencucaian Alat Makan, Angka Kuman