

UJI ANGKA KUMAN PADA ALAT MAKAN GERAJ PANGAN JAJANAN DI AREA PLN SEDAYU

Lia Annisa Fitri Rohmani, Mohamad Mirza Fauzie, Choirul Amri, Rizki
Kurniawan Saputra
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : liaannisaf@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus memenuhi aspek kebersihan dan keamanan agar tidak menyebabkan gangguan kesehatan. Kebersihan alat makan merupakan salah satu faktor penting untuk menjaga kualitas makanan dan minuman. Penggunaan peralatan makanan yang tidak higienis menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan yang berpotensi menimbulkan penyakit. Hasil observasi awal di sekitar area PLN Sedayu menunjukkan pedagang belum menerapkan tahap pencucian alat makan sesuai dengan prosedur.

Tujuan: Mengetahui teknik pencucian alat makan dan jumlah angka kuman pada peralatan makan gerai pangan jajanan di area PLN Sedayu.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan jumlah sampel 6 pedagang. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung mengenai teknik pencucian alat makan dan pemeriksaan laboratorium untuk mengetahui jumlah angka kuman menggunakan metode Angka Lempeng Total (ALT).

Hasil: Sebagian besar pedagang belum menerapkan seluruh tahap pencucian alat makan sesuai dengan Permenkes Nomor 17 tahun 2024, yaitu *scrapping*, *flushing*, *washing*, *rinsing*, dan *towelling*. Rata-rata angka kuman pada alat makan sebelum digunakan sebesar 11,8 CFU/cm² dan rata-rata angka kuman setelah digunakan menurun menjadi 2,55 CFU/cm². Berdasarkan Permenkes Nomor 17 tahun 2024, standar angka kuman pada alat makan yaitu 1,1 CFU/cm².

Kesimpulan: Terdapat penurunan angka kuman setelah digunakan dan dilakukan pencucian, namun jumlah tersebut belum memenuhi standar karena melebihi batas yang telah ditetapkan. Teknik pencucian alat makan yang tidak dilakukan secara lengkap dan benar berpengaruh terhadap tingginya angka kuman.

Kata kunci: alat makan, angka kuman, teknik pencucian

BACTERIAL COUNT TEST ON TABLEWARE AT SNACK STALLS IN THE PLN SEDAYU AREA

Lia Annisa Fitri Rohmani, Mohamad Mirza Fauzie, Choirul Amri, Rizki
Kurniawan Saputra
Department of Environmental Health, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: liaannisaf@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food is a basic human need that must meet hygiene and safety standards to prevent health issues. The cleanliness of eating utensils is a key factor in maintaining the quality of food and beverages. The use of unhygienic food equipment leads to food contamination, which has the potential to cause illness. Initial observations around the PLN Sedayu area revealed that vendors have not been following proper washing procedures for their eating utensils.

Objective: To determine the food utensil washing techniques and the bacterial count on food utensils at snack food stalls in the PLN Sedayu area.

Methods: This study employed a quantitative descriptive method with a sample size of 6 vendors. Data collection was conducted through direct observation of food utensil washing techniques and laboratory testing to determine the bacterial count using the Total Plate Count (TPC) method.

Results: Most vendors have not implemented all stages of tableware washing in accordance with Permenkes Number 17 of 2024, namely scraping, flushing, washing, rinsing, and drying. The average bacterial count on tableware before use was 11.8 CFU/cm², and the average bacterial count after use decreased to 2.55 CFU/cm². Based on Permenkes Number 17 of 2024, the standard bacterial count for tableware is 1.1 CFU/cm².

Conclusion: There was a decrease in bacterial counts after use and washing; however, the counts still did not meet the standard because they exceeded the established limit. Incomplete and improper dishwashing techniques contribute to high bacterial counts.

Keywords: cutlery, bacterial counts, washing techniques