

SKRIPSI

**STUDI PERBANDINGAN ANGKA KUMAN BERDASARKAN TEKNIK
PENCUCIAN ALAT MAKAN PEDAGANG MAKANAN
DI KELURAHAN KELUN KOTA MADIUN**



Oleh :

SISKA MEILINDA

NIM : 202003036

**PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
STIKES BHAKTI HUSADA MULIA MADIUN
2024**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
STIKES BHAKTI HUSDA MULIA MADIUN
2024**

ABSTRAK

SISKA MEILINDA

**STUDI PERBANDINGAN ANGKA KUMAN BERDASARKAN TEKNIK
PENCUCIAN ALAT MAKAN PEDAGANG MAKANAN DI KELURAHAN
KELUN KOTA MADIUN**

78 halaman + 7 tabel + 4 gambar + lampiran

Angka kuman merupakan perhitungan jumlah bakteri yang didasarkan pada asumsi bahwa setiap sel bakteri hidup dalam suspensi akan tumbuh menjadi satu koloni setelah diinkubasikan dalam media biakan dan lingkungan yang sesuai. Angka kuman alat makan ini digunakan sebagai indikator kebersihan peralatan makan yang telah dicuci. Berdasarkan hasil survei pendahuluan dari uji laboratorium pada 3 pedagang dengan pemeriksaan usap peralatan makan tidak memenuhi persyaratan (78 Koloni/cm², 43 Koloni/cm², 33 Koloni/cm²). Peralatan makan menjadi salah satu pemegang peranan penting dalam penyebaran penyakit karena adanya kuman. Alat makan yang mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbandingan angka kuman berdasarkan teknik pencucian alat makan pada pedagang makanan di Kelurahan Kelun Kota Madiun.

Jenis penelitian ini adalah observasional analitik dan uji laboratorium, dengan desain studi *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini yaitu pedagang makanan di Kelurahan Kelun Kota Madiun yang berjumlah 24 pedagang, yaitu 9 pedagang dengan pencucian perendaman dan 15 pedagang menggunakan pencucian air mengalir. Teknik sampling yang digunakan yaitu total sampling, dan di analisis menggunakan uji *Mann Whitney*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara jumlah kuman pada pencucian perendaman dengan pencucian air mengalir yaitu diperoleh *p value* 0,000.

Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dari jumlah angka kuman antara pencucian peralatan makan melalui perendaman dan melalui air mengalir. Saran dari penelitian ini yaitu mengupayakan sosialisasi secara berkala yang berkaitan dengan kebersihan alat makan mulai dari pencucian, pengeringan hingga penyimpanan yang benar terhadap pedagang makanan.

Kata kunci : pencucian perendaman, pencucian air mengalir, angka kuman

ABSTRACT

SISKA MEILINDA

COMPARATIVE STUDY OF GERMS NUMBERS BASED ON FOOD TRADERS' CUTLERY WASHING TECHNIQUES IN KELUN VILLAGE, MADIUN CITY

78 pages + 7 tabel + 4 picture + 10 appendix

The germ count is a calculation of the number of bacteria based on the assumption that each living bacterial cell in suspension will grow into one colony after being incubated in a suitable culture medium and environment. The germ count of cutlery is used as an indicator of the cleanliness of cutlery that has been washed. Based on the results of a preliminary survey of laboratory tests on 3 traders with swab examination of cutlery did not meet the requirements (78 Colonies/cm², 43 Colonies/cm², 33 Colonies/cm²). Cutlery plays an important role in the spread of disease due to the presence of germs. Cutlery containing microorganisms can transmit disease through eating. The purpose of this study was to determine the comparison of germ counts based on cutlery washing techniques at food traders in Kelun Village, Madiun City.

This type of research was observational analytic and laboratory test, with a cross-sectional study design. The population in this study were food traders in Kelun Village, Madiun City, totaling 24 traders, namely 9 traders with immersion washing and 15 traders using running water washing. The sampling technique used was total sampling, and was analyzed using the Mann Whitney.

The results of the study showed that there was a significant difference between the number of germs in immersion washing and running water washing, namely a p value of 0,000.

This study can be concluded that there is a significant difference in the number of germs between washing cutlery through soaking and through running water. The suggestion from this study is to strive for regular socialization related to the cleanliness of cutlery starting from washing, drying to proper storage for food traders.

Key words : immersion washing, running water washing, germ count