

Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Kota Makassar

Haderiah^{1*}, Sulasmi², Novi³

Abstract

Rumah makan adalah suatu tempat umum dimana masyarakat dapat membeli makanan dan minuman yang dapat dimakan dan diminum untuk umum di tempat usahanya tersebut. Peralatan makan merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam peningkatan kualitas peralatan makan, peralatan makan yang memenuhi syarat sanitasi tidak akan menjadi media penyebaran penyakit.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui studi kualitas bakteriologis peralatan makan melalui penentuan Angka Lempeng Total (ALT) dan Nilai *Most Probable Number* (MPN) *Coliform*. Penelitian ini bersifat observasional dengan pendekatan secara deskriptif.

Dari hasil pemeriksaan kualitas bakteriologis peralatan makan dapat dilihat pada pagi hari dan sore hari pada piring didapatkan rata-rata pada rumah makan MR yaitu 1887 dan MJ 1207, pada sendok MR 185 dan MJ yaitu 2470, pada gelas MR yaitu 837 dan MJ 1624, pada garpu MR yaitu 535 dan MJ 2032, pada mangkok MR yaitu 1035 dan MJ yaitu 557. Pada pemeriksaan MPN *Coliform* sebanyak 4/100 ml contoh air, sedangkan pada rumah makan MJ didapatkan sebanyak 14/100 ml contoh air.

Kesimpulan bahwa kualitas bakteriologis peralatan makan dan air bersih pencucian pada rumah makan MR dan MJ kurang memenuhi syarat. Oleh karena itu disarankan pemilik rumah makan lebih memperhatikan atau melakukan pengawasan tentang cara pencucian peralatan makan.

Kata Kunci : Kualitas Bakteriologis, Peralatan Makan

Pendahuluan

Rumah makan adalah suatu tempat umum dimana masyarakat dapat membeli makanan dan minuman yang dapat dimakan dan diminum untuk umum ditempat usahanya tersebut. Oleh karena itu untuk mencapai tersedianya makanan

yang sehat pada rumah makan tersebut perlu adanya hygiene sanitasi makanan.

Tempat penirisan tetapi dilap dengan kain lalu disimpan pada tempat yang terbuka dan pada lantainya yang kotor apalagi tempat pencucian peralatan juga sangat kotor jadi memungkinkan bisa terkontaminasi pada peralatan makan yang sudah dicuci. Air pencucian peralatan makanan yang digunakan pada rumah makan Mas Joko dan rumah makan Mas Rizki bersumber dari air PDAM. Berdasarkan data diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul Studi Kualitas

* Korespondensi : nuruhaderiah@gmail.com

^{1,2}Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Makassar, Indonesia

³Analisis Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar, Indonesia

Bakteriologis Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kota Makassar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kota Makassar.

Metode Penelitian

Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat observasional dengan pendekatan secara deskriptif yang akan memberikan gambaran tentang studi kualitas bakteriologis peralatan makan pada Rumah Makan di Kota Makassar.

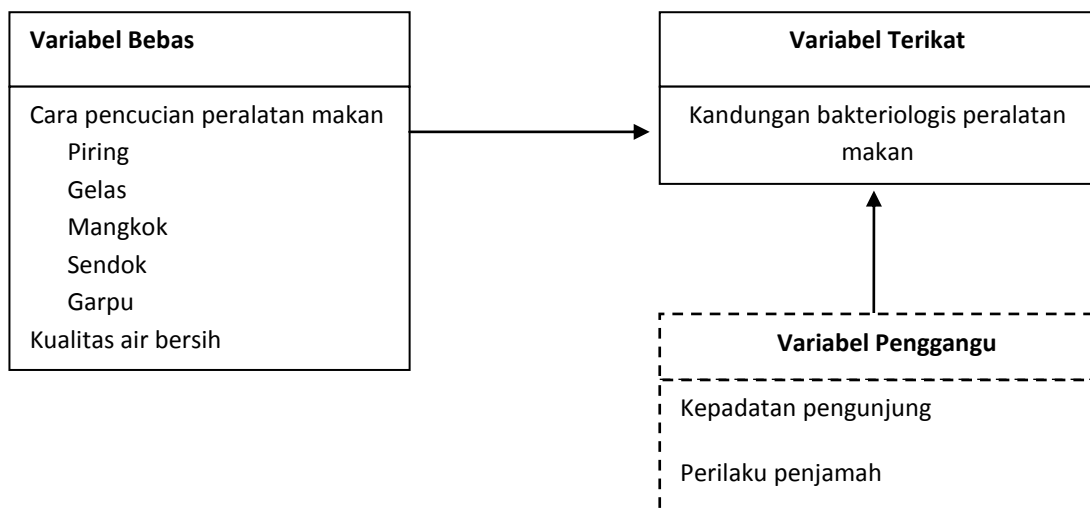
Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Rumah Makan MJ yang terletak di JL. A. P. Pettarani dan Rumah Makan MR terletak di JL.Hertasning Kota Makassar.

Waktu Penelitian

Tahap persiapan dan survei lokasi untuk penyusunan proposal penelitian pada bulan Desember 2014 - Januari 2015.

Tahap pelaksanaan meliputi pengambilan sampel, uji laboratorium dan pengamatan pada bulan April - juni 2015 .



Gambar 1. Variabel Penelitian

Populasi Dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah semua alat makan yang digunakan pada Rumah Makan MJ dan MR yang berhubungan langsung dengan konsumen dan sumber air yang digunakan pada pencucian peralatan makan.

Sampel yang diambil setiap jenis peralatan berdasarkan setiap sampel di ambil 4-5 buah untuk mewakili setiap jenis peralatan (Wahyuni Sahani,dkk, 2013). Teknik sampling dilakukan secara Random Sampling.

Teknik Pengumpulan Data

Data primer : Observasi atau pengamatan secara langsung tentang pencucian peralatan makan.

Data sekunder : Data di peroleh dari kajian dari beberapa buku dan literatur-literatur lain yang berkaitan dengan penelitian ini.

Pengolahan Dan Analisa Data

Data yang diperoleh dari hasil observasi maupun hasil pemeriksaan laboratorium disajikan dalam bentuk tabel dan di analisa secara deskriptif.

Hasil

Hasil tentang penanganan peralatan makan pada rumah makan MR dan MJ pada bulan Maret 2015 penulis sajikan berdasarkan hasil pbservasi dan pemeriksaan laboratorium sebagai berikut :

Tabel 1. Jumlah Kuman Peralatan Makan Setelah Pencucian Pada Rumah Makan MR di Kota Makassar Tahun 2015

No	Sampel	Hasil		Rata-rata	Keterangan
		MR			
		Pagi (Coloni/c m ²)	Sore (Coloni/c m ²)		
1	Piring	610*	3145*	1187*	*tidak memenuhi isyarat sesuai permenkes No. 1096 tahun 2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga untuk peralatan makan yaitu 0 Coloni/cm ² .
2	Sendok	350*	20*	185*	
3	Gelas	1080*	595*	837*	
4	Garpu	565*	505*	535*	
5	Mangkok	730*	1340*	1035*	

Sumber: Data Primer, 2015

Tabel 2. Jumlah Kuman Peralatan Makan Setelah Pencucian Pada Rumah Makan MJ Di Kota Makassar Tahun 2015

No	Sampel	Hasil		Rata-rata	Keterangan
		MJ			
		Pagi (Coloni/c m ²)	Sore (Coloni/c m ²)		
1	Piring	190*	2225*	1207*	*tidak memenuhi syarat sesuai permenkes No. 1096 tahun 2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga untuk peralatan makan yaitu 0 Coloni/cm ²
2	Sendok	2970*	1980*	2470*	
3	Gelas	1145*	2140*	1642*	
4	Garpu	1345*	2720*	2032*	
5	Mangkok	670*	445*	557*	

Sumber: Data Primer, 2015

Pembahasan

Cara Pencucian Peralatan Makan

Cara pencucian peralatan makan yang dilakukan di rumah makan MR dan MJ masih kurang memenuhi syarat sanitasi karena saat pencucian peralatan makan tidak memperhatikan pergantian air bilasan, selain itu peralatan tidak dicuci dengan air mengalir hanya ditampung dibaskom, pada saat penirisan peralatan makan hanya ditumpuk dan

tempat penyimpanan peralatan disimpan dalam keadaan terbuka.

Cara pencucian peralatan makan sebaiknya dilakukan dengan cara, yaitu pembersihan kasar dengan membuang sisa-sisa makanan pada alat makan menggunakan kain bersih dengan memakai deterjent/sabun, lalu dibilas dalam baskom yang berisi air bersih sebanyak tiga kali kemudian disimpan di rak piring dan tutup dengan kain agar kuman

atau bakteri tidak hinggap dan berkembang biak pada peralatan makan tersebut (Anonim, 2012).

Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan

Pada pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) jumlah kuman setelah proses pencucian pada peralatan makan yang diperiksa secara bertahap yaitu pada pagi hari dan sore hari.

Dari hasil pemeriksaan kualitas bakteriologis peralatan makan pada rumah makan MR dan MJ maka hasil yang di peroleh dapat dilihat pada peralatan makan yang diperiksa pada pagi hari dan sore hari pada rumah makan MR dan MJ dinyatakan tidak memenuhi syarat menurut Permenkes RI No. 1096/menkes/per/VI/2011 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga yaitu 0 Coloni/cm². Hal ini menunjukkan karena masih kurangnya pengetahuan pada rumah makan MR dan MJ tentang cara pencucian peralatan dan cara penyimpanan peralatan setelah pencucian yang baik dan benar.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Henny J. Tumelap (2011) terlihat peralatan makan yang digunakan oleh warung makan yaitu piring, gelas, mangkok, sendok, dan garpu. Menunjukkan jumlah kuman pada piring, gelas, mangkok, sendok, dan garpu yaitu dengan rata-rata 2.010 Coloni/cm² tidak memenuhi syarat menurut Permenkes RI No. 1096/menkes/per/VI/2011 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga yaitu 0 Coloni/cm². hal ini di sebabkan karna beberapa faktor yang menyebabkan keberadaan kuman (bakteri) pada alat makan yaitu Kualitas air pencucian, cara pencucian oleh penjamah makan, adanya sumber pencemaran dari arah angin, kondisi ruang penyimpanan dan kondisi rak penyimpanan.

Perilaku tenaga yang menangani pencucian peralatan makan

Berdasarkan hasil pengamatan pada karyawan yang menangani pencucian peralatan makan yaitu tidak memenuhi syarat sanitasi pada saat melakukan pencucian peralatan. Karyawan tersebut tidak memakai pakaian yang bersih, menyentuh atau memegang peralatan makan pada bagian yang kontak dengan makanan selain itu pada saat batuk atau bersin tidak menutup mulut dan hidung, se-

hingga bakteri dapat menyebabkan kontaminasi terhadap peralatan makan.

Alternatif Pemecahan Masalah

Berdasarkan hasil penelitian dan analisa masalah maka alternative pemecahan masalah yang dapat dilakukan yaitu :

Cara Pencucian Peralatan Makan

Cara pencucian peralatan makan hendaknya dilakukan yaitu dengan memilki 3 (tiga) bak yaitu bak pertama disebut bak pencuci (wash), bak kedua bak pembilas (rinse), bak ketiga disebut bak pembilasan terakhir dengan desinfeksi. Pada saat pencucian peralatan makan sebaiknya menggunakan air yang mengalir dan tempat penirisan peralatan makan hendaknya sering dibersihkan dan mengganti air pencucian/bilasan. Serta peralatan makan yang telah dicuci hendaknya ditempatkan pada tempat yang tertutup agar terhindar dari kontaminasi debu.

Peralatan yang digunakan sebaiknya harus dicuci sampai bersih dengan menggunakan air panas dan sabun (detergen), yang dibantu dengan menggunakan sikat halus dan atau setelah pencucian harus dilakukan pembilasan dengan air secukupnya. Setelah itu disemprot atau dilap dengan menggunakan larutan sanitaiser. Setelah dilap atau disemprot dengan larutan tersebut jangan dibilas lagi, langsung saja keringkan sampai kering.

Jika tidak digunakan larutan sanitaiser dapat dilakukan pembilasan dengan menggunakan air panas (mendidih). Peralatan-peralatan yang kecil seperti sendok, garpu, pengaduk, dan lain-lain yang susah dibersihkan hendaknya direndam dalam larutan detergen panas beberapa waktu sebelum dibersihkan dengan menggunakan larutan sanitaiser. Sanitaiser adalah senyawa kimia yang dapat mengurangi jumlah bakteri dan mikroba lainnya. Sanitaiser yang dapat digunakan bermacam-macam diantaranya 100-200 ppm klorin/atau senyawa kuat seperti ammonium/watener. Biasanya dilakukan dengan cara melarutkan sanitaiser sekitar 3,8 – 7,6 ml kedalam 25 liter air panas (77°C). Disamping itu air yang digunakan untuk proses pencucian peralatan hendaknya air yang bersih yang memen-

uhi persyaratan sanitasi, sehingga mencegah kemungkinan kontaminasi.

Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan

Kualitas bakteriologis peralatan makan yang ditemukan hendaknya setelah dicuci peralatan makan di keringkan dengan proses penirisan yang disimpan dirak piring dimana rak piring harus bersih dan keadaan yang tertutup agar bakteri tidak dapat berkembangbiak (Anonim, 2012).

Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar bantuan/mesin.

Tenaga Yang Menangani Pencucian Peralatan Makan

Tenaga yang menangani pencucian peralatan makan hendaknya menggunakan pakaian bersih dalam menangani peralatan seperti celemek dan penutup kepala pada saat menangani peralatan, untuk menghindari kontaminasi peralatan makan sebaiknya para tenaga yang melakukan pencucian peralatan makan tidak berbincang-bincang dan sebelum melakukan pencucian peralatan sebaiknya petugas mencuci tangannya lebih dahulu dengan sabun dan tidak mengidap penyakit menular seperti TBC, Kolera dan lain-lain.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap kondisi bakteriologis peralatan makan di Rumah Makan MR dan MJ di Kota Makassar, maka dapat di simpulkan bahwa cara pencucian peralatan makan tidak memenuhi syarat-syarat pencucian peralatan makan karena tidak memperhatikan pergantian air bilasan dan tidak ada upaya desinfeksi terhadap peralatan makan. Kualitas bakteriologis peralatan makan pada rumah makan MR dan MJ yaitu pada piring, mangkok, gelas, garpu dan sendok tidak memenuhi syarat menurut Permenkes RI No. 1096/menkes/per/VI/2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga. Kualitas bakteriologis air bersih pada rumah makan MR didapatkan MPN sebanyak 4/100 ml Contoh air yaitu memenuhi syarat dan MJ didapatkan MPN sebanyak 14/100 ml

Contoh air yang digunakan tidak memenuhi syarat berdasarkan Permenkes RI No. 416/menkes/per/IV/1990 yaitu maksimum 10/100 ml Contoh air.

Berdasarkan kesimpulan tersebut, maka disarankan pada pengelola hendaknya melakukan penanganan pencucian peralatan makan yang memenuhi syarat. Pada petugas sanitarian/ puskesmas pada wilayah kerja harus mengadakan pengawasan pada rumah makan yang ada disekitarnya.

Daftar Pustaka

- Anonim, 2012. <http://inspeksisanitasi.blogspot.com/2012/02/sanitasi-alat-makan.html> di akses 25 Desember 2014
- Agnes. 2012. *Dasar-dasar mikrobiologi kesehatan*, Nuna Medika. Yogyakarta.
- Arisman. 2012. *Keracunan makanan*. Buku ilmu gizi. Buku kedokteran ECG. Palembang.
- Budiman. 2011. *Penelitian Kesehatan*, Refika Aditama, Bandung
- Hardianti. 2007. *Pengaruh pencucian peralatan makanan terhadap kandungan bakteriologis pada rumah makan Al-Maidah Kota Makassar*. Pendidikan, Ahli madya sanitasi kesehatan lingkungan ujung pandang. KTI 16-17 Halaman (tidak dipublikasikan).
- Henny J. Tumelap. 2011. *Kondisi bakteriologis peralatan makan di rumah makan jombang tikala manado, kesehatan lingkungan manado*. <http://portugalgaruda.org/article.pdf> di akses 25 Desember 2014
- Muh Saleh. 2012. *Kondisi bakteriologis peralatan makan di rumah makan melati Surabaya, D3 kesehatan lingkungan Surabaya*. <http://KTI./2012/003/rumah-makan-d3-kesehatan-lingkungan.pdf> di akses 25 Desember 2014
- Permenkes RI. No. 416/menkes/per/IX/1990 tentang kualitas air bersih
- Permenkes RI. No. 715/Menkes/SK/V/2003. tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga.
- Profil Kesehatan Kota Makassar. 2014. <http://718gabungprofil2013.pdf>. di akses 23 Desember 2014