

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KUALITAS BAKTERIOLOGIS PADA PERALATAN MAKAN DI PT PERISKA MULTI USAHA (PMU) MADIUN TAHUN 2019

Sinta Noviarini
Program Studi DIII Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan,
Poltekkes Kemenkes Surabaya

ABSTRAK

Salah satu tahap dalam higien sanitasi makanan adalah penyajian makanan yang menggunakan peralatan makan. Kebersihan peralatan makan yang kurang baik berperan penting dalam pertumbuhan dan penyebaran kuman penyakit. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran kualitas bakteriologis peralatan makan di PT Periska Multi Usaha (PMU).

Penelitian ini merupakan penelitian diskriptif, dengan mengumpulkan Data menggunakan lembar observasi, wawancara, dokumentasi, pemeriksaan laboratorium. Penelitian tersebut dilakukan di jasaboga PT Periska Multi Usaha (PMU). Hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan analisis tabel dan dijabarkan secara diskriptif.

Hasil dari observasi menunjukkan bahwa teknik pencucian yang dilakukan *Scrapping* bernilai baik (100%). *Flushing* bernilai cukup (60%). *Washing* bernilai baik (100%). *Rinsing* bernilai cukup (60%). *Sanitizing* bernilai sangat kurang (0%). *Toweling* bernilai kurang (20%). Perilaku petugas pencuci sudah cukup dengan nilai (86%). Dan hasil angka kuman usap alat makan tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian diharapkan bagi petugas pencuci untuk lebih menerapkan teknik pencucian peralatan makan yang benar. Selain itu, perlu pemberian penyuluhan, sosialisai, serta melakukan fungsi pembinaan dan pengawasan.

Kata Kunci : Angka Kuman, Alat Makan, PT Periska Multi Usaha

ABSTRACT

One step in food sanitation hygiene is the presentation of food using tableware. Poor hygiene of eating utensils plays an important role in the growth and spread of germs. The purpose of this study was to obtain an overview of the bacteriological quality of tableware at PT Periska Multi Usaha (PMU).

This research is descriptive research, by collecting data using observation sheets, interviews, documentation, laboratory examinations. The research was carried out in the hope of PT Periska Multi Usaha (PMU). The results of the study were analyzed using table analysis and described descriptively.

The results of the observation showed that the washing technique carried out by Scrapping was of good value (100%). Flushing is worth enough (60%). Washing is of good value (100%). Rinsing is worth enough (60%). Sanitizing is worth less (0%). Toweling is worth less (20%). Washing staff behavior is enough with a value (86%). And the results of cutlery germination numbers do not meet the requirements. Based on the results of the study, it is expected that the washing staff should apply the proper washing equipment techniques. In addition, it is necessary to provide counseling, socialization, and to carry out the functions of guidance and supervision.

Keywords : Germ number, cutlery, PT Periska Multi Usaha

Pendahuluan

Di Indonesia pembangunan kesehatan pada hakekatnya adalah penyelenggaraan upaya kesehatan untuk mempunyai kemampuan hidup sehat bagi masyarakat agar dapat mewujudkan derajat kesehatan secara optimal. Kesehatan adalah elemen terpenting dalam kehidupan yang sangat dibutuhkan oleh manusia (Kemenkes RI No.40, 2018).

Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal, maka pemerintah menyelenggarakan upaya kesehatan yang dilakukan melalui kegiatan higiene sanitasi makanan dan minuman. Masalah higiene dan sanitasi makanan sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak seperti rumah sakit, rumah makan atau restoran, dan jasaboga. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap 3 unsur yaitu orang, makanan, perlengkapan, dan tempat (Anwar, 2010).

Kebersihan peralatan makan yang kurang baik mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan penyebaran kuman penyakit dan keracunan. Kontaminasi pada peralatan makan dapat disebabkan oleh kuman, proses pencucian yang kurang baik dan penanganan yang kurang baik setelah proses pencucian. Teknik pencucian piring yang benar yaitu melalui beberapa tahap yaitu pemisahan kotoran atau sisa makanan dari peralatan makan, perendaman, pencucian, pembilasan dengan air bersih dan mengalir, perendaman dengan kaporit, penirisan, perendaman dengan air panas 82-100°C, dan pengeringan. Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman. (Kemenkes RI, 2009)

Kebersihan peralatan makan juga sangat dipengaruhi oleh air pencucian dan cara pencucian. Air pencucian yang digunakan harus memenuhi standar syarat air bersih seperti yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 416/MENKES/PER/IX/1990 tentang syarat kualitas air bersih dimana total Coliform (MPN) air bersih yang bersumber dari perpipaan adalah 10 koloni/100 ml sampel. Sedangkan peralatan makan jasaboga menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011 dinyatakan bahwa syarat angka kuman pada peralatan makan dan minum pada jasaboga harus 0 koloni/100 ml sampel (Kemenkes RI No.416, 1990)

Hasil dari WHO menunjukkan, ratusan juta orang di seluruh dunia bisa sakit karena makanan yang terkontaminasi. Kematian di seluruh dunia karena keracunan makanan tahun 2016 tercatat sebanyak 582 juta orang sakit akibat 22 penyakit berbeda yang ditularkan melalui makanan. Ada 351.000 jumlah kematian secara keseluruhan, 52.000 kematian disebabkan oleh bakteri *Salmonella*, 37.000 kematian disebabkan oleh bakteri *E.coli*, dan sebanyak 35.000 kematian disebabkan oleh *norovirus* (WHO, 2016).

Peristiwa tentang keracunan makanan sering terjadi terutama pada penyelenggara makanan untuk orang banyak (seperti penyelenggara makanan di perusahaan/ hotel/ catering). Data peristiwa keracunan makanan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sepanjang bulan Januari hingga Maret 2017 insiden keracunan akibat pangan berturut-turut disebabkan oleh olahan panganan jasaboga sebanyak 7 insiden keracunan dengan jumlah korban 403 orang, bulan April hingga Juni 2017 insiden keracunan akibat makanan olahan jasaboga (katering, restoran,

hotel, kantin) sebanyak 10 insiden dengan korban 666 orang, bulan Juli hingga September 2017 insiden keracunan yang disebabkan oleh makanan olahan jasaboga sebanyak 9 insiden dengan 422 korban (BPOM, 2017).

PT. Periska Multi Usaha (PT. PMU) merupakan industri jasaboga yang bekerjasama dengan PT. Industri Kereta Api (PT. INKA). PT. INKA sendiri merupakan industri yang bergerak dalam bidang pembuatan keretan api dengan karyawan ± 1400 orang. Semua karyawan membutuhkan makanan yang berfungsi menjaga kondisi tubuh agar tetap sehat. Kesehatan karyawan perlu perhatian khusus karena berhubungan dengan produktifitas kerja. Dilihat dari pentingnya makanan terhadap kesehatan tenaga kerja, maka penyediaan makanan harus benar-

benar terjamin. Pada tahun 2018 terjadi keracunan pada 100 karyawan di PT INKA, sehingga perlu adanya pemeriksaan secara mikrobiologi. Berdasarkan pemeriksaan awal yang dilakukan peneliti, terdapat 1 koloni /cm² pada garpu dan 4 koloni /cm² pada piring dengan baku mutu 0 koloni /cm².

Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan peneliti adalah jenis penelitian deskriptif penelitian deskriptif adalah penelitian dengan tujuan utama untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang suatu keadaan secara obyektif (Notoatmodjo, 2012). Penelitian bertujuan untuk menggabarkan faktor-faktor penyebab angka kuman yang terdapat pada peralatan makan PT Periska Multi Usaha (PMU).

Hasil Penelitian dan Pembahasan

A. Teknik Pencucian

No.	Variabel	Max skor	Hasil penelitian		Kategori
			Skor diperoleh	Prosentase	
1.	<i>Scrapping</i> (membuang sisa)	25	25	100%	Baik
2.	<i>Flushing</i> (perendaman dengan air)	25	15	60%	Cukup
3.	<i>Washing</i> (mencuci dengan detergen)	25	25	100%	Baik
4.	<i>Rinsing</i> (membilas dengan air)	25	15	60%	Cukup
5.	<i>Sanitizing</i>	25	0	0%	Sangat Kurang
6.	<i>Toweling</i> (mengeringkan)	25	5	20%	Kurang

Hasil penilaian Teknik pencuci alat makan di PT Periska Multi Usaha (PMU) adalah untuk *scrapping* mendapat skor 25 (100%) dengan kategori baik, *Flushing* mendapat skor 15 (60%) dengan kategori cukup, *washing* mendapat skor 25 (100%) dengan

kategori baik, *rinsing* mendapat skor 15 (60%) dengan kategori cukup, *sanitizing* mendapat skor 0 dengan prosentase 0%, dan *towelling* mendapat skor 5 (20%) dengan kategori kurang.

B. Perilaku Petugas Pencuci

1. Pengetahuan

No.	Kategori	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Baik	1	7
2.	Cukup	10	72
3.	Kurang	3	21
Jumlah		14	100

Pengetahuan petugas pencuci alat makan di PT Periska Multi Usaha (PMU) tentang proses pencucian alat makan sebagian besar dikategorikan cukup. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap 14

petugas pencuci alat makan sebanyak 1 (7%) mempunyai pengetahuan baik, 10 (72%) mempunyai pengetahuan cukup, dan 3 (21%) mempunyai pengetahuan kurang.

2. Sikap

No.	Kategori	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Baik	0	0
2.	Cukup	14	100
3.	Kurang	0	0
Jumlah		14	100

Sikap petugas pencuci peralatan makan di PT Periska Multi Usaha

(PMU) adalah Cukup dengan jumlah 14 petugas dan prosentase 100%.

3. Tindakan

No.	Kategori	Frekuensi	Prosentase (%)
1.	Baik	4	28
2.	Cukup	9	65
3.	Kurang	1	7
Jumlah		14	100

Tindakan petugas pencuci PT Periska Multi Usaha (PMU) tentang proses pencucian peralatan makan sebagian besar dikategorikan cukup. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap 14 petugas pencuci

alat makan sebanyak 4 (28%) mempunyai tindakan baik, 9 (65%) mempunyai tindakan cukup, dan 1 (7%) mempunyai tindakan kurang.

4. Perilaku

No.	Kategori	Frek	Prosentase (%)
1.	Baik	2	14
2.	Cukup	12	86
3.	Kurang	0	0
Jumlah		14	100

Berdasarkan hasil rekapitulasi dari penilaian pengetahuan, sikap, dan tindakan dapat diketahui bahwa perilaku petugas pencucian alat makan di PT Periska Multi Usaha (PMU) sebagian besar dikategorikan cukup dengan 12 petugas dan prosentase 86% , kategori baik sebanyak 2 pekerja dan dengan prosentase sebesar 14%, dan untuk kategori kurang sebanyak 0 pekerja dan dengan prosentase 0%.

Kesimpulan

1. Teknik pencucian alat makan di PT Periska Multi Usaha (PMU) sudah diterapkan dengan baik, namun masih ada tahapan yang perlu diadakan perbaikan yaitu pada tahap *sanitizing* (pembebashamaan) dan *towelng* (mengeringkan)
2. Perilaku petugas pencuci alat makan di PT Periska Multi Usaha (PMU) sudah cukup, berdasarkan hasil rekapitulasi pengetahuan, sikap, dan tindakan.
3. Kualitas bakteriologi peralatan makan di PT Periska Multi Usaha (PMU) tidak memenuhi syarat, hal ini berkaitan dengan hasil pemeriksaan angka kuman pada piring terdapat 54 koloni, sendok

terdapat 5 koloni, dan mangkuk terdapat 13 koloni.

Saran

1. Pada pihak pengelola
 - a. Perlu diadakan kegiatan komunikasi, informasi dan edukasi serta promosi terhadap petugas pencuci.
 - b. Perlu adanya kegiatan pengawasan dan pemeriksaan mikrobiologi secara rutin.
 - c. Perbaiki sarana dan prasarana yang memadai untuk proses pencucian peralatan makan.
2. Pada petugas pencuci alat makan
 - a. Waktu yang digunakan dalam proses perendaman dengan detergen ditambah menjadi minimal 30 menit.
 - b. Pada saat pembilasan sebaiknya dalam satu bak diberikan batas maksimal peralatan sehingga pembilasan bisa dilakukan dengan baik dan bersih.
 - c. Memakai pakaian kerja lengkap
 - d. Tempat yang digunakan untuk mencuci sebelum dan sesudah proses pencucian peralatan harus dalam keadaan bersih.
 - e. Air pembilasan harus sering diganti mengingat banyaknya peralatan yang dicuci.
 - f. Menggunakan air yang mengalir untuk proses pencucian
 - g. Melakukan pembebashamaan
 - h. Lap yang digunakan untuk mengerinkan apabila sudah basah lebih baik diganti dengan yang baru.

Daftar Pustaka

Anwar. 2010. *Keamanan Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Arisman. 2012. *Keracunan Makanan*. Buku kedokteran EGC. Palembang.

- Azwar, S. 2011. *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya* (Edisi 2. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- BPOM. 2017. *Data Peristiwa Keracunan Tahun 2017*. Jakarta.
- B.Rizky, dkk, 2017. *Angka Kuman Pada Beberapa Metode Pencucian Peralatan Makan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat III (1) : 82-86.
- Departemen Kesehatan RI, 1992. *Petunjuk Teknis Pengawasan / Pemeriksaan Jasaboga (Catering)*, Jakarta.
- Euis. 2011. *Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Jurnal Kesehatan Masyarakat I (1) : 1-7.
- Fathonah, Siti. 2005. *Hygiene Sanitasi Makanan*. UNNES press. Semarang.
- Febriyana Bobihu, 2012. *Studi Sanitasi dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapn Peralatan Makan di Rumah Makan Kompleks Pasar Senreal kota Gorontalo tahun 2012*.
- Geo F, Brooks, dkk, 2008. *Mikrobiologi Kedokteran*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Haderiah, 2015. *Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Kota Makassar*. Jurnal Kesehatan Lingkungan 1(2) : 125-128.
- Hari Purnomo dan Adiono. 2009. *Makanan Sehat*. Jakarta : UI Pressni.
- Karina Septea, dkk, 2016. *Penerapan Higiene Sanitasi Jasaboga Pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah*. Jurnal Gizi XI (1) : 1-10.
- Kemenkes RI, 2011. *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2016. *Permenkes RI No. 40 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelaksanaan Kerjasama Pemerintah Dengan Badan Usaha Dalam Penyediaan Infrastruktur Kesehatan*. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2009. *Teknik Pencucian Piring*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kemenkes RI. 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 416/Menkes/Per/IX/1990 Tentang Kualitas Air Bersih*. Jakarta.
- Mayvika Farah, dkk, 2015. *Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada ALat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang*. Jurnal Kesehatan Lingkungan III (3) : 769-776.
- Notoatmojo, S. 2012. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- R.Marisdayana, dkk, 2017. *Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat II (3) : 376-382.
- Sugiono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta.
- Surasri Siti, 1985. *Prinsip Sanitasi Makanan*. Surabaya, Depkes RI.
- WHO. 2016. *Data Kasus Keracunan di Dunia Tahun 2016*.