

ABSTRAK

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan
Karya Tulis Ilmiah, 18 Mei 2020

SEVI DWI PRATIWI

PENGARUH CAMPURAN LARUTAN JERUK PURUT DAN BELIMBING WULUH TERHADAP BAKTERIOLOGIS ALAT MAKAN BERDASARKAN INDIKATOR ANGKA KUMAN

(x + 38 Halaman + 8 Tabel + 3 Daftar Gambar + 3 Lampiran)

Kebersihan peralatan makanan yang kurang baik akan mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman, untuk itu peralatan makanan haruslah dijaga terus tingkat kebersihannya supaya terhindar dari kontaminasi kuman. Larutan dari bahan jeruk purut, belimbing wuluh, aquades dapat digunakan untuk menurunkan angka kuman pada alat makan. Tujuan penelitian ini Untuk mengetahui pengaruh campuran larutan jeruk purut dan belimbing wuluh terhadap bakteriologis pada alat makan dengan menggunakan indikator angka kuman.

Jenis penelitian ini studi pra-eksperimen dengan desain penelitian "*The one group, Pretest – Posttest Design*". Eksperimen ini menggunakan perbedaan komposisi jeruk purut dan belimbing wuluh (30 ml, 20 ml, 10 ml). Hasil eksperimen di lakukan pengujian angka kuman dengan pengambilan sampel alat makan (piring) sebelum dan sesudah perlakuan menggunakan campuran larutan jeruk purut dan belimbing wuluh dengan cara di swab menggunakan kapas swab steril untuk kemudian diujikan ke laboratorium. Data yang terkumpul diolah dan dianalisa secara analitik dengan menggunakan uji Paired Sample Test menggunakan spss.

Secara umum terjadi penurunan jumlah koloni atau angka kuman pada piring yang telah menggunakan larutan, Konsetrasi A (Jeruk purut dan belimbing wuluh 10 ml) diperoleh presentase penurunan angka kuman hingga 96,64 %. Konsetrasi B (Jeruk purut dan belimbing wuluh 20 ml) diperoleh presentase penurunan angka kuman hingga 99, 74 %. Konsetrasi C Jeruk purut dan belimbing wuluh 30 ml) diperoleh presentase penurunan angka kuman hingga 100 %.

Dapat disimpulkan bahwa penelitian ini mengalami penurunan dan untuk larutan konsentrasi 30ml sudah memenuhi syarat Permenkes RI No. 1096 / Menkes / PER / VI / 2011 tentang angka kuman tidak boleh lebih dari 0 koloni/cm².

Kata Kunci : Jeruk Purut, Belimbing wuluh, Angka Kuman dan Alat Makan

Referensi : 2006 - 2020

ABSTRACT

Republic of Indonesia Ministry of Health
Health Ministry Polytechnic of Surabaya
Department of Environmental Health
Sanitation Study Program Diploma III Magetan Campus
scientific papers, May 18 2020

SEVI DWI PRATIWI

**THE EFFECT OF WLUH POWDE ORANGE AND BELLY SOLID
MIXTURE OF BACTERIOLOGICAL EATING EQUIPMENT BASED ON
INDICATORS OF KUMAN NUMBERS**

(x + 38 Pages + 8 Tables + 3 List of Images + 3 Attachments)

Poor hygiene of food equipment will have an important role in the growth and breeding of germs, for that food equipment must be kept up to a high level of cleanliness in order to avoid germ contamination. Solution from kaffir lime, starfruit wuluh, aquades can be used to reduce the number of germs on the cutlery. The purpose of this study was to determine the effect of a mixture of kaffir lime and starfruit solution on bacteriology in cutlery by using an indicator of germ numbers.

This type of research is a pre-experimental study with the research design "The one group, Pretest - Posttest Design". This experiment uses different composition of kaffir lime and starfruit (30 ml, 20 ml, 10 ml). The results of experiments carried out testing the number of germs by taking a sample of cutlery (plates) before and after treatment using a mixture of lime and starfruit solution with a swab using a sterile cotton swab to then be tested in the laboratory. The collected data is processed and analyzed analytically using the Paired Sample Test using spss.

In general there is a decrease in the number of colonies or the number of germs on a plate that has used a solution, Concentration A (Kaffir lime and starfruit 10 ml) obtained the percentage decrease in germ counts to 96.64%. Concentration B (Kaffir lime and starfruit 20 ml) obtained a percentage decrease in germ count up to 99.74%. Concentration C Kaffir lime and star fruit 30 ml (30 ml) obtained a percentage decrease in germ up to 100%

It can be concluded that this study has decreased and the 30ml concentration solution has fulfilled the Permenkes RI No. 1096 / Menkes / PER / VI / 2011 regarding the number of germs, it should not be more than 0 colonies / cm².

Keywords : Orange purut, Starfruit, Gem Numbers and Cutlery

Reference : 2006 - 2020