

ABSTRAK

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi DIII Jurusan Kesehatan Lingkungan
Karya Tulis Ilmiah, Juli 2017

Atika Risdiyanti

STUDI KUALITAS PERALATAN MAKAN DI SENTRA WISATA
KULINER KECAMATAN SUKOLILO TAHUN 2017 (Studi di Sentra Wisata
Kuliner Convention Hall Surabaya)

xii + 90 halaman + 34 tabel + 3 gambar + 11 lampiran

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penyediaan air dan kualitas mikrobiologis air, sistem pencucian, kualitas peralatan makan, serta teknik pencucian yang digunakan pedagang di Sentra Wisata Kuliner Convention Hall.

Penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif menggunakan *cross sectional study*. Pengumpulan data dengan observasi serta pemeriksaan laboratorium. Besar sampel adalah 32 peralatan makan dimiliki oleh 8 pedagang. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dalam bentuk tabel dan narasi.

Hasil penelitian, kualitas fisik peralatan makan 100 % kategori baik, sedangkan kualitas bakteriologis peralatan makan 100% kategori tidak memenuhi syarat. Sistem pencucian 100 % kategori cukup. Penyediaan air bersih 100% kategori baik sedangkan Kualitas mikrobiologis mengandung *MPN Coliform* 21/100 ml sehingga tidak memenuhi syarat. Teknik pencucian peralatan 100 % kategori cukup

Dapat disimpulkan bahwa penyediaan air bersih secara fisik kategori baik sedangkan kualitas mikrobiologi air bersih tidak memenuhi syarat. Kualitas fisik peralatan makan kategori baik sedangkan kualitas mikrobiologi peralatan makan tidak memenuhi syarat. Sistem dan teknik pencucian kategori cukup. Disarankan agar pedagang menjaga kebersihan peralatan dan menerapkan teknik pencucian peralatan yang benar.

Kata kunci : Kualitas peralatan makan, sistem pencucian, penyediaan air bersih, teknik pencucian

Klasifikasi : -

Daftar Bacaan : 13 Buku

13 Jurnal(1990-2017)

ABSTRACT

Ministry of Health RI
Polytechnic of Health MoH Surabaya
D-III Study Program of Environmental Health
Scientific Paper, July 2017

Atika Risdiyanti

STUDY THE QUALITY OF TABLEWARE THROUGH THE SENTRA
CULINARY TOURISM DISTRICT SUKOLILO 2017 (The Study in Sentra
Culinary Tourism Of Convention Hall Surabaya)

ix + 90 pages + 34 tabels + 3 pictures + 11 attachments

Hygiene sanitation is the effort to control food factors , people , the place and its equipment that can cause illness or health problems. The purpose of this research is to know the quality of tableware, washing system and washing technique used by traders at Sentra Culinary Tourism Of Convention Hall Surabaya.

This research is the kind of descriptive research by using cross sectional study. Data collection by observation and the examination of the laboratory. The total sample is 32 tableware is owned by 8 traders. The data were analyzed descriptively in the form of tables and narratives.

The results showed that the physical quality of the tableware is 100% good category, while the bacteriological quality of the tableware 100% category is not eligible. The washing system 100% sufficient category. Supply of water 100% good category while the Microbiological Quality contain MPN Coliform 21/100 ml so not eligible. Dishwashing technique was 100% included in the sufficient category.

It can be concluded that the physical quality of the tableware is good category, while the bacteriological quality of the tableware is not eligible. The washing system sufficient category. Supply of water good category while the Microbiological Quality of water not eligible. Dishwashing technique sufficient category. It is recommended that all traders keep the cleanliness of tableware and apply the correct washing technique.

Keyword : Quality of tableware, washing system, dishwashing technique

Classification : -

Refferences : 13 Books
13 Journal (1990-2017)