

**PENGARUH PERASAN KULIT JERUK PURUT (*CITRUS HYSTRIX*)
TERHADAP ANGKA KUMAN ALAT MAKAN TAHUN 2022**

Deffany Novitasari Putri Suwanta¹, Rusmiati², Putri Arida Ipmawati³

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email: suwantadeff@gmail.com

ABSTRAK

Sanitasi alat makan dipengaruhi oleh faktor antara lain penjamah makanan, sarana dan pra sarana serta proses pencucian. Tahapan pencucian alat makan yaitu sanitizing/desinfeksi salah satunya dapat menggunakan bahan alami kulit jeruk purut yang dapat menurunkan angka kuman karena mengandung flavonoid dan saponin sebagai antibakteri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perasan kulit jeruk purut terhadap angka kuman alat makan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan desain *Posttest Only Control Group Design*. Objek penelitian menggunakan sendok makan stainless sebanyak 96 buah. Kelompok perlakuan variasi konsentrasi perasan kulit jeruk purut 0%, 20%, 50%, dan 80% dengan 6 replikasi lama perendaman selama 3 menit dan menghitung angka kuman. Analisis data menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan Uji *Mann Whitney*.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata angka kuman pada konsentrasi larutan perasan kulit jeruk purut 0%, 20%, 50%, 80% sebesar 909,1 koloni/cm², 398,1 koloni/cm², 8,3 koloni/cm², 35,0 koloni/cm². Uji *Mann Whitney* didapatkan yang paling signifikan berpengaruh terhadap angka kuman alat makan adalah konsentrasi 50%. pH larutan perasan kulit jeruk antara 4-5 dan suhu larutan perasan kulit jeruk 28°C.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat pengaruh perasan kulit jeruk purut terhadap angka kuman alat makan. Penelitian selanjutnya disarankan menambah variasi waktu perendaman dengan larutan perasan kulit jeruk purut (*citrus hystrix*) sehingga diharapkan dapat menurunkan angka kuman alat makan sesuai dengan syarat Permenkes.

Kata Kunci : Perasan Kulit Jeruk Purut, Angka Kuman, Peralatan Makan