

## **ABSTRAK**

**Febriyani Bobihu**

**NIM : 811408025**

*Studi Sanitasi Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapan Peralatan Makan di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo*

Makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yaitu terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri melalui kontaminasi peralatan yang tidak bersih. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sanitasi dan pemeriksaan angka kuman pada usapan peralatan makan di rumah makan kompleks pasar sentral Kota Gorontalo. Jenis penelitian ini adalah penelitian yang bersifat deskriptif kuantitatif dengan sampel penelitian sebanyak 14 rumah makan dikompleks pasar sentral Kota Gorontalo. Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan langsung dengan menggunakan lembar observasi dan hasil dari laboratorium Kesehatan Masyarakat UNG serta melalui penelusuran pustaka dan literatur-literatur yang berhubungan dengan penelitian, data dianalisa dengan analisis laboratorium untuk mengetahui angka kuman pada peralatan makan dan data hasil observasi akan disajikan dalam tabel distribusi frekuensi.

Hasil penelitian yang diperoleh melalui pemeriksaan laboratorium peralatan makan (piring, sendok, gelas) di 14 rumah makan dimana 11 rumah makan yang tidak memenuhi syarat menurut Permenkes RI No. 715/ Menkes/ SK/V/2003 bahwa untuk persyaratan peralatan makan bakteri tidak boleh lebih dari 100 koloni/ cm<sup>2</sup> permukaan alat dan tidak boleh mengandung *E.coli*. Sedangkan hasil observasi menggunakan lembar observasi terdapat 6 rumah makan tentang proses pencucian dan penyimpanan peralatan makan yang termasuk dalam kategori kurang baik. Diharapkan kepada pihak rumah makan untuk memperhatikan kebersihan alat makan dimulai dari proses pencucian peralatan, penyimpanan peralatan makan.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut diharapkan untuk masing – masing rumah makan yang berada dikompleks pasar sentral Kota Gorontalo untuk meningkatkan hygiene dan sanitasi peralatan makan yang digunakan terutama peralatan yang mengalami kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan.

*Kata Kunci : Sanitasi, Angka Kuman, Peralatan Makan,*

## ABSTRACT

**Febriyani Bobihu**

**NIM : 811408025**

*Examination of figure studies Sanitation And Germs In swab Equipment Eating Lunch at Central Market Complex Gorontalo City In 2012. Skripsi, Department of Public Health, Faculty of Health Sciences and Sport, State University of Gorontalo*

Food is a material that is usually derived from animal or plant, eaten by organism to provide energy and nutrients. One factor that may affect the quality of food is contamination of food by bacteria through contamination of equipment not clean. The purpose of this study was to determine the sanitary and inspection of the numbers of germs on the sweep cutlery restaurant complex in Gorontalo city's central market. This type of research is descriptive quantitative research with the study sample as many as 14 restaurants in Gorontalo city's central market complex. Data was collected through direct observation using the observation sheet and the results of the Public Health Laboratory UNG as well as through literature searches and literature related to research, Data were analyzed by laboratory analysis to determine the number of germs on the dishes and the data observations will be presented in a frequency distribution table.

The results obtained through laboratory tests on tableware (plates, spoons, cups) at 14 restaurant where 11 restaurants that do not qualify according to Permenkes RI No. 715/ Menkes/ SK/V/2003 to the requirements of the bacteria eating utensils should not be more than 100 colonies / cm<sup>2</sup> surface of the tool and must not contain *E. coli*. While the results of observations using the observation sheet there are 6 restaurants about the process of washing and storing utensils that fall into this category is less good. Expected to the restaurant to pay attention to hygiene utensils starting from the washing process equipment, storage of cutlery.

Based on these research results are expected for each - each restaurant complex is located in the central market town Gorontalo to improve food hygiene and sanitation equipment that is used primarily equipment having direct contact with foods that are ready to be served.

*Keywords: Sanitation, Figures Germs, Equipment Eating.*