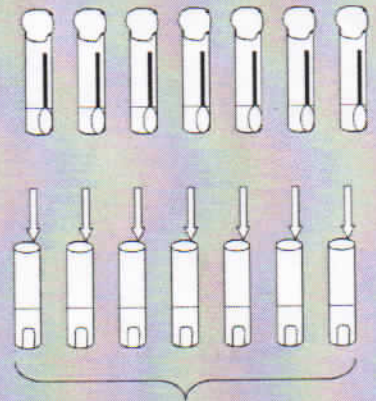


SURVEI JUMLAH ANGKA KUMAN DAN IDENTIFIKASI *Escherichia coli* PADA ALAT MAKAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM KOTA SEMARANG



Dwi Sutiningsih
Fakultas Kesehatan Masyarakat Undip

Prosedur Pemeriksaan Bakteri *E. coli*



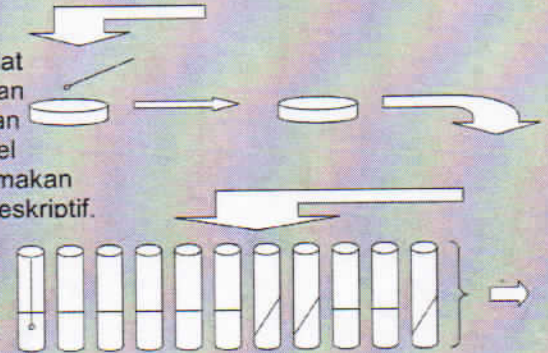
PENDAHULUAN

Kontaminasi kuman pada peralatan makan dapat terjadi karena air bersih yang tercemar, praktik pencucian yang kurang baik, serta kurang tepatnya penanganan alat makan setelah pencucian. Makanan atau minuman yang disajikan dengan alat makan yang terkontaminasi *E. coli* dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada manusia. Salah satu tempat yang memiliki derajat kontaminasi tinggi adalah rumah sakit. Pasien di rumah sakit sangat rentan terhadap penyakit, sehingga kebersihan alat makan harus diperhatikan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui jumlah angka kuman dan mengidentifikasi *E. coli* pada alat makan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kota Semarang.



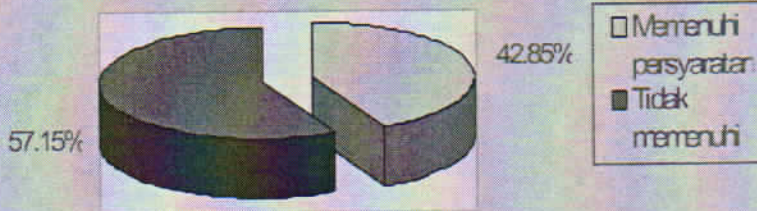
METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah semua jenis alat makan yang terdapat di instalasi gizi dan digunakan dalam pelayanan kepada pasien, yang dikategorikan dalam 7 kelompok alat makan. Pengambilan sampel secara *random sampling* dari setiap kelompok alat makan sebanyak 5 buah. Analisis data dilakukan secara deskriptif.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah angka kuman tertinggi pada kelompok alat makan jenis sendok sebanyak $2,55 \times 10^1$ koloni/cm² dan jumlah angka kuman nol pada kelompok alat makan jenis piring kecil. Selain itu, dari identifikasi *E. coli*, diperoleh hasil yang positif pada kelompok alat makan jenis piring nasi, plato *stainless steel* terbuka, plato *stainless steel* tertutup, dan sendok.



Menurut Depkes (1987), alat makan harus memenuhi syarat kebersihan yaitu dengan pemeriksaan mikrobiologis pada alat makan diperoleh jumlah angka kuman kurang dari 100 koloni/cm² permukaan alat makan.³⁾ Berdasarkan pemeriksaan di laboratorium, semua kelompok alat makan yang diperiksa memenuhi persyaratan tersebut.

Gambar 1. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologis Alat Makan Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1204/MENKES/SK/X/2004

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Hasil pemeriksaan jumlah angka kuman pada alat makan menunjukkan bahwa semua kelompok alat makan yang diperiksa mengandung jumlah angka kuman di bawah 100 koloni/cm² permukaan.
2. Dari hasil identifikasi *E. coli* pada alat makan, diketahui ada 4 kelompok alat makan yang menunjukkan hasil positif terhadap keberadaan *E. coli*, yaitu piring nasi, plato *stainless steel* terbuka, plato *stainless steel* tertutup, dan sendok. Sedangkan kelompok alat makan jenis piring kecil, mangkuk, dan gelas menunjukkan hasil yang negatif terhadap keberadaan *E. coli*.
3. Perlu diterapkan praktik pencucian untuk semua alat makan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

