

Study Program S1 Public Health  
Health Faculty Universitas Dian Nuswantoro  
Semarang  
2007

## ABSTRACT

Peni Kurniawati

### RELATION BETWEEN DISHES'S WASHING PRACTICE WITH BACTERY RATE TO DISHES'S IN PENYET STALL PLEBURAN SEMARANG 2007

Pleburan campus is very crowded with society and university student activity, especially food supply every day. Food service cause problem if manage unwell, until can influence to student activity and society. It cause from using unclean dishes's, unwell washing process also not good handling after washed. The research target is to know relation between dishes's washing practice with bactory rate to dishes's in Penyet stall Pleburan Semarang 2007.

This is Correlational research with cross sectional approach. Population of this research is whole Penyet stall on Hayam Wuruk street, Kusumawardani street, Pleburan Barat street, and Erlangga Barat street equal to 20 stall. Data analyzed by Rank Spearman test.

The result of research show that highest bactory rate is 1905 coloni/cm<sup>2</sup> and the lowest is 5 coloni/cm<sup>2</sup> from 20 stall. 40 % is a health standart. For dishes's washing practice score the maximal score is 25 and the minimal score is 10 from 20 respondent's. dishes's washing practice related with totally bactory significantly (  $r = - 0,877$  ), if the practice score is increased, the total bactory on plate decreased.

The food seller should be change wash water regularly, after washed dishes's in clean placed, closed, un stack, and dry self. If using towel with dry and clean towel and enough. The health institute should be continoue monitoring and controlling and give information for food seller about of cleanliness and health.

Key Word : washing practice, dishes's, bactory rate

Bibliographies : 22 buah, 1987 – 2006

## ABSTRAK

Peni Kurniawati

### HUBUNGAN ANTARA PRAKTIK PENCUCIAN ALAT MAKAN DENGAN JUMLAH TOTAL BAKTERI PADA ALAT MAKAN DI WARUNG PENYET PLEBURAN SEMARANG 2007

Kampus Pleburan sangat padat dengan aktifitas masyarakat dan mahasiswa terutama penyediaan makanan setiap hari. Penyajian makanan bisa menimbulkan masalah apabila tidak dikelola dengan baik, sehingga dapat berpengaruh pada produktifitas mahasiswa dan masyarakat sekitar. Penyebabnya adalah penggunaan alat makan yang tidak bersih, proses pencucian yang kurang baik serta penanganan alat makan yang kurang baik setelah dicuci.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara praktik pencucian alat makan dengan jumlah total bakteri pada alat makan di warung penyot Pleburan Semarang 2007.

Jenis penelitian ini adalah *correlational research* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah semua warung penyot yang berada di Jl. Hayam Wuruk, Jl. Kusumawardani, Jl. Pleburan Barat, dan Jl. Erlangga Barat yang berjumlah 20 warung. Analisis data menggunakan uji *Rank Spearman*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 20 warung yang diuji jumlah total bakteri yang memenuhi syarat kesehatan ( $\leq 100$  koloni/cm<sup>2</sup>) hanya 40 %. Jumlah bakteri tertinggi sebesar 1905 koloni/cm<sup>2</sup> dan terendah sebesar 5 koloni/cm<sup>2</sup>. Untuk skor praktik pencucian alat makan oleh responden, didapatkan hasil bahwa dari 20 responden, skor maksimal adalah 25 dan skor minimalnya adalah 10 dengan nilai mean adalah 17.

Praktik pencucian alat makan berhubungan secara signifikan dengan jumlah total bakteri pada alat makan ( $r = - 0,877$ ). Di mana semakin tinggi skor praktik pencucian alat makan (piring) yang diperoleh, maka semakin kecil jumlah bakteri pada alat makan (piring) tersebut.

Bagi penjual makanan harus teratur mengganti air pencucian, setelah pencucian alat makan ditempatkan di tempat yang bersih, tertutup, dan tidak saling ditumpuk serta dibiarkan kering dengan sendiri. Jika memakai lap usahakan menggunakan lap yang kering dan bersih dengan persediaan yang cukup. Kepada instansi kesehatan harus ada pemantauan secara berkala baik secara fisik maupun mikrobiologi sekaligus memberikan informasi kepada pengelola warung penyot mengenai kebersihan dan kesehatan.

Kata kunci : praktik pencucian, alat makan, jumlah total bakteri  
Kepustakaan : 22 buah, 1987 – 2006