

ABSTRAK

Rahmania Bunga Julia Arianti

KUALITAS BAKTERIOLOGIS PERALATAN MAKAN DI SENTRA WISATA
KULINER DELES TAHUN 2025

xiii + 120 Halaman + 12 Tabel + 11 Lampiran

Diare merupakan salah satu penyakit bawaan makanan dengan angka kejadian diare di Jawa Timur tahun 2023 sebesar 1.094.335 dengan 626.666 kasus di Surabaya. *Foodborne disease* dapat terjadi karena kontaminasi makanan salah satunya melalui peralatan makan. Pedagang yang tidak melakukan teknik pencucian, penyimpanan serta personal hygiene dapat menjadi penyebab terjadinya kontaminasi pada peralatan makanan yang akan digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kualitas bakteriologis peralatan makan di Sentra Wisata Kuliner Deles Tahun 2025.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif *cross-sectional*. Pengumpulan data menggunakan uji laboratorium dan observasi dengan penyajian berbentuk tabel dan narasi. Sampel yang digunakan yaitu peralatan makan jenis piring, sendok, dan garpu dari 4 pedagang dengan ketentuan menggunakan metode *purposive sampling*.

Hasil diperoleh bahwa sampel peralatan makan memperoleh angka kuman > 0 CFU/cm². Pada pemeriksaan MPN Coliform air bersih memperoleh hasil 11.400 CFU/100 mL. Penilaian pada teknik pencucian, tindakan teknik pencucian, penyimpanan memperoleh hasil cukup sedangkan pada fasilitas sanitasi dan personal hygiene penjamah makanan memperoleh hasil baik.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa seluruh peralatan makan tidak memenuhi syarat sesuai permenkes No. 1096/Menkes/VI/2011 dan air untuk pencucian peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat sesuai permenkes No. 2 Tahun 2023 di Sentra Wisata Kuliner Deles pada Tahun 2025 tidak memenuhi syarat. Pedagang dapat menerapkan teknik pencucian sesuai tahapan, penyimpanan pada kondisi tertutup, penerapan praktik cuci tangan, serta pergantian tempat sampah menjadi tertutup.

Kata kunci : Kualitas Peralatan Makan, Angka Lempeng Total, Pedagang
Daftar bacaan : 68 jurnal + 7 buku (2015-2025)

ABSTRACT

Rahmania Bunga Julia Arianti

BACTERIOLOGICAL QUALITY OF EATING UTENSILS AT THE DELES
CULINARY TOURISM CENTER IN 2025

xiii + 120 Pages + 12 Tables + 11 Appendices

Diarrhea is one of the foodborne diseases, with the incidence rate of diarrhea in East Java in 2023 reaching 1,094,335 cases, with 626,666 cases in Surabaya. Foodborne diseases can occur due to food contamination, one of which is through dining utensils. Vendors who do not follow proper washing techniques, storage methods, and personal hygiene can be a cause of contamination in dining utensils that will be used. This study aims to identify the bacteriological quality of dining utensils at the Deles Culinary Tourism Center in 2025.

This is a descriptive cross-sectional study. Data collection was conducted using laboratory tests and observations, presented in the form of tables and narratives. The samples used were dining utensils such as plates, spoons, and forks from four vendors, selected using purposive sampling.

The results showed that the food utensil samples had a bacterial count > 0 CFU/cm². In the MPN Coliform test for clean water, was 11,400 CFU/100 mL. The assessment of washing techniques, washing procedures, and storage yielded satisfactory results, while the sanitation facilities and personal hygiene of food handlers yielded good results.

Based on the research findings, all dining utensils do not meet the requirements in accordance with Ministry of Health Regulation No. 1096/Menkes/VI/2011, and the water used for washing dining utensils does not meet the requirements in accordance with Ministry of Health Regulation No. 2 of 2023 at the Deles Culinary Tourism Center in 2025. Vendors can implement washing techniques in stages, store utensils in closed containers, practice hand washing, and replace open trash bins with closed ones.

Keywords: quality of eating utensils, total plate count, traders

References : 68 journals + 7 books (2015-2025)