

BEBERAPA FAKTOR YANG MEMEPENGARUHI JUMLAH KUMAN PADA PIRING  
DI RUANG DAPUR RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK HERMINA PANDANARAN  
SEMARANG

ARTHIEKA SURASEAN -- E2A304012  
(2006 - Skripsi)

Makanan selain harus mengandung nilai gizi yang cukup juga harus bebas dari sumber pencemar seperti mikroorganismenya yang dapat menjadi penyebab penularan penyakit apabila tidak dikelola secara higienis. Salah satu tahap dalam higiene sanitasi makanan adalah penyajian makanan yaitu penggunaan alat makan. Kontaminasi pada alat makan dapat disebabkan antara lain karena alat makan yang digunakan terkontaminasi kuman, proses pencucian yang tidak baik dan penanganan alat makan yang kurang baik setelah dicuci. Salah satu tempat yang memiliki derajat kontaminasi yang tinggi adalah rumah sakit. Pasien di rumah sakit sangat rentan terhadap penyakit, sehingga kebersihan alat makan harus diperhatikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis beberapa faktor yang mempengaruhi jumlah kuman di Rumah Sakit Ibu dan Anak Hermina Pandanaran Semarang. Jenis penelitian ini adalah Explanatory Research dengan pendekatan Cross Sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh piring di ruang dapur. Analisa data dengan menggunakan uji Chi square. Hasil penelitian menunjukkan 63,41% teknik pencucian pada piring dilakukan sesuai dengan prosedur, kondisi piring secara fisik masih dalam keadaan baik (63,41%), kondisi personal hygiene masih dalam keadaan baik (63,41%), kondisi tempat penyimpanan piring masih dalam keadaan baik (73,17%) dan jumlah kuman yang tidak memenuhi syarat adalah 53,66%. Kesimpulan dari penelitian di atas bahwa teknik pencucian dan kondisi personal hygiene berhubungan secara signifikan dengan jumlah kuman pada piring. Saran bagi rumah sakit dalam melakukan teknik pencucian sesuai dengan prosedur tetap, melakukan pelatihan tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman pada penjamah makanan serta menjaga kebersihan individu dan lingkungannya.

**Kata Kunci:** Teknik pencucian, personal hygiene, angka kuman

*SEVERAL FACTORS THAT INFLUENCE TOTAL COUNT OF GERM ON DISHES  
AT THE PLATE IN THE KITCHEN IN HERMINA HOSPITAL PANDANARAN  
SEMARANG*

*Food besides contain enough vitamins and also must be free from dirtied sources like microorganisms that can cause disease infection if not controlled clean and healthy. One effort of food hygiene sanitation is food processing that is food tools utilization. Contamination of food tools can cause appliance eat utilized contaminated by germ, the process ungenials wash and the handling of appliance eat ungenials after cleaned. One of places that a high contamination degree is hospitals. The hospital patient is very sensitive to the disease, so that the management of food in hospital is very crucial. The objective of this research is to find several factors that influence the total count of germ on dishes in the kitchen in Hermina Hospital Pandanaran Semarang. This Explanatory Research using Cross Sectional method. The result of the examination shows that 63,41% washing technical of appliance eat is done like the procedure, condition of appliance eat is good(63,41%), condition of personal hygiene is good(63,41%), condition of storage appliance eat (63,41%) and the number total count of germ on dishes that is not fulfilled of condition is 53,66%. The number of population is all of plate in the kitchen room. Data analysis using chi square test. It concludes that the result from washing technical of appliance eat and personal hygiene had significant correlation and total count of germ on dishes. Suggestion for the Hospitals in washing technical of appliance eat is done like the procedure, to training about hygiene and sanitation of food and drinking to personal hygiene with take care individual hygiene and their circle.*

*Keyword : washing technical, personal hygiene, total count of germ on dishes*