

SKRIPSI

HUBUNGAN HYGIENE SANITASI DENGAN KEBERADAAN ANGKA KUMAN PADA PERALATAN MAKAN DI WARUNG BAKSO INDRALAYA, INDRALAYA UTARA, DAN INDRALAYA SELATAN



OLEH

**NAMA : ADITHA ZAHRA ALINTYA PUTRI
NIM : 10011282126093**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SKRIPSI

HUBUNGAN HYGIENE SANITASI DENGAN KEBERADAAN ANGKA KUMAN PADA PERALATAN MAKAN DI WARUNG BAKSO INDRALAYA, INDRALAYA UTARA, DAN INDRALAYA SELATAN

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : ADITHA ZAHRA ALINTYA PUTRI
NIM : 10011282126093

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, 6 Maret 2025

Aditha Zahra Alintya Putri; Dibimbing oleh Dini Arista Putri, S.Si., M.PH.

Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, Dan Indralaya Selatan

xvi + 71 halaman, 15 tabel, 3 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Keberadaan angka kuman pada peralatan makan disebabkan oleh penanganan yang kurang bersih dan tidak sesuai dengan teknik sehingga mendukung perkembangbiakan kuman. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis hubungan antara hygiene sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso yang terletak di Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan. Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional* dengan sampel sebanyak 60 sampel warung bakso yang dipilih secara *purposive sampling* sesuai kriteria inklusi warung bakso dan pedagang, serta analisis data yaitu analisis univariat dan bivariat berdasarkan uji *chi-square*. Hasil analisis bivariat menunjukkan adanya hubungan bermakna antara keberadaan angka kuman peralatan makan dengan teknik pencucian ($p\text{-value}=0,011$), cara pengeringan ($p\text{-value}=0,031$), dan teknik penyimpanan ($p\text{-value}=0,025$), serta tidak terdapat hubungan bermakna antara keberadaan angka kuman dengan *personal hygiene* dan keberadaan vektor. Kesimpulan dalam penelitian ini bahwa terdapat hubungan antara teknik pencucian, cara pengeringan, dan teknik penyimpanan dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan. Pedagang warung bakso perlu meningkatkan kesadaran akan pentingnya *personal hygiene*, melengkapi fasilitas sanitasi di warung bakso, serta memperkuat pengawasan dinas kesehatan agar penerapan lebih optimal.

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Angka Kuman, Peralatan Makan, Bakso.

Kepustakaan : 44 (2003-2024)

PUBLIC HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, March 2025

Aditha Zahra Alintya Putri; Guided by Dini Arista Putri, S.Si., M.PH.

The Relationship Of Hygiene Sanitation With The Existence Of Germs On Eating Utensils In The Bakso Stalls Of Indralaya, North Indralaya And South Indralaya

xvi + 71 pages, 15 tables, 3 pictures, 7 appendis

ABSTRACT

The presence of germ counts on eating utensils is caused by less than clean handling and not in accordance with techniques that support the growth of germs. The purpose of this study was to analyze the relationship between sanitation hygiene and the presence of germ counts on eating utensils in meatball stalls located in Indralaya, North Indralaya, and South Indralaya. This study used a cross-sectional design with a sample of 60 meatball stalls selected by purposive sampling according to the inclusion criteria of meatball stalls and traders, and data analysis, namely univariate and bivariate analysis based on the chi-square test. The results of the bivariate analysis showed a significant relationship between the presence of germ counts on eating utensils with washing techniques (p -value = 0.011), drying methods (p -value = 0.031), and storage techniques (p -value = 0.025), and there was no significant relationship between the presence of germ counts with personal hygiene and the presence of vectors. The conclusion of this study is that there is a relationship between washing techniques, drying methods, and storage techniques with the presence of germ numbers on eating utensils in meatball stalls in Indralaya, North Indralaya, and South Indralaya. Meatball stall traders need to increase awareness of the importance of personal hygiene, complete sanitation facilities in meatball stalls, and strengthen health service supervision so that implementation is more optimal.

Keywords : Hygiene, Sanitation, Germ Number, Eating Utensils, Meatball.

Bibliography : 44 (2003-2024)

HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas *plagiarism*. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 10 Maret 2025

Yang bersangkutan



Aditha Zahra Alintya Putri
NIM. 10011282126093

HALAMAN PENGESAHAN

HUBUNGAN HYGIENE SANITASI DENGAN KEBERADAAN ANGKA KUMAN PADA PERALATAN MAKAN DI WARUNG BAKSO INDRALAYA, INDRALAYA UTARA, DAN INDRALAYA SELATAN

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Oleh:

ADITHA ZAHRA ALINTYA PUTRI
10011282126093

Indralaya, 10 Maret 2025

Mengetahui

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Sriwijaya



Prof. Dr. Misnaniarti., S.KM., M.KM
NIP. 197606092002122001

Pembimbing

A handwritten signature in black ink, likely belonging to the supervisor, Dini Arista Putri.

Dini Arista Putri, S.Si., M.PH
NIP. 199101302022032004


HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul “Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, Dan Indralaya Selatan” telah dipertahankan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 6 Maret 2025.

Indralaya, 6 Maret 2025


Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Inoy Trisnaini, S.K.M, M.KL ()
NIP. 198809302015042003

Anggota :

2. Laura Dwi Pratiwi, S.K.M, M.KM ()
NIP. 199312212022032008

3. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH ()
NIP. 199101302022032004

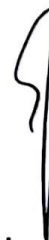
Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Prof. Dr. Misnaniarti., S.KM., M.K.M
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Masyarakat



Asmaripa Ainy, S.Si., M.Kes
NIP. 197909152006042005

RIWAYAT HIDUP

Data Umum

Nama : Aditha Zahra Alintya Putri
NIM : 10011282126093
Tempat/Tanggal Lahir : Lahat, 21 Januari 2004
Jurusan : Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Rumah : Jalan RE Martadinata No. 52, RT 003/RW 001, Kel.
Bandar Agung, Kec. Lahat, Kabupaten Lahat
No. HP : 083157381400
Email : adithalintya21@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

2021-sekarang	Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
2018-2021	SMA Negeri 4 Lahat
2015-2018	SMP Santo Yosef Lahat
2009-2015	SD Santo Yosef Lahat
2008-2009	TK Bhayangkari Lahat

RIWAYAT ORGANISASI

2016-2017	Anggota OSIS SMP Santo Yosef Lahat
2018-2021	Anggota DPM SMA Negeri 4 Lahat
2022-2023	Anggota DPM KM FKM Universitas Sriwijaya (Badan Musyawarah)
2021-sekarang	Anggota Ikatan Mahasiswa Lahat

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan inayah-Nya sehingga skripsi yang berjudul "Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan" dapat terselesaikan dengan baik guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi persyaratan kelulusan untuk menyelesaikan pendidikan sarjana di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak menerima bantuan, informasi, saran, bimbingan serta dukungan oleh berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Asmaripa Ainy, S.Si., M.Kes selaku Ketua Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Dini Arista Putri, S.Si., M.PH selaku dosen pembimbing yang penuh perhatian, kesabaran membimbing, mengarahkan dan meluangkan waktu agar penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar.
4. Ibu Inoy Trisnaini, S.K.M, M.KL selaku penguji 1 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran dan bimbingan yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Ibu Laura Dwi Pratiwi, S.K.M, M.KM selaku penguji 2 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran, bimbingan, dan juga semangat yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Keluarga tersayang Mama Herlinda, Papa Amran Nulsyah, Ayuk Anggieta Natasha, Adik Akbar Bintang, dan Adik Ariefky Athallah yang selalu memberikan doa, semangat, motivasi, serta dukungan penuh secara batin dan materil kepada saya, semoga papa, mama, dan adik selalu diberi kesehatan dan berkah Allah SWT.

7. Seluruh dosen dan staf civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
8. Pedagang warung bakso di Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian dan membantu penulis dalam melaksanakan penelitian.
9. Mahasiswa Akamigas (BKNS) yang telah banyak membantu saat penelitian, memberi dukungan semangat, dan menemani penulis saat proses penelitian.
10. Romusha Bebal Girl's yaitu Rafika Dwi Handayani, Meisya Amelia, Nurhayatun, Hafiva Luthviah, Putri Maharetha, dan Nur Zahrotul Auliya, terima kasih banyak sudah menjadi support system penulis selama di perkuliahan, hingga akhir proses skripsi ini, semoga kalian dilancarkan semua urusannya dan sukses selalu.
11. Sahabat tercinta, yaitu Novliza Rizkia Putri dan Aisyah Balqis yang selalu tolong menolong, mendukung, menemani penulis selama masa perkuliahan maupun di kost, selalu ada saat penulis merasa sedih dan senang, semoga pertemanan kita awet sampai kapanpun, sehat dan sukses selalu buat kalian.
12. Sobat mikrobiologiku, sobat uji laboratoriumku yaitu Safrina Kartika Madya dan Sophia Regina yang telah sama-sama berjuang, saling effort untuk membantu saat proses penelitian dari pagi sampai malam di laboratorium, terima kasih banyak, tanpa kalian, penulis tidak akan sanggup melakukannya sendirian, semoga kalian berdua sehat selalu.
13. Teman kuliahku Tri Wahyuni Pratiwi yang telah banyak mengajari, memberi arahan, dan dukungannya kepada penulis.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan baik segi penyusunan maupun cara penulisan, karenanya penulis menerima setiap kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Indralaya, Januari 2025

Penulis

Aditha Zahra Alintya Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.3.1. Tujuan Umum	3
1.3.2. Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1. Bagi Peneliti	4
1.4.2. Bagi FKM UNSRI	5
1.4.3. Bagi Pedagang Bakso	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5.1. Ruang Lingkup Lokasi	5
1.5.2. Ruang Lingkup Waktu	5
1.5.3. Ruang Lingkup Materi	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Hygiene Sanitasi	6
2.1.1. Pengertian Hygiene	6

2.1.2. Pengertian Sanitasi.....	6
2.1.3. Pengertian Hygiene Sanitasi	6
2.1.4. Faktor yang Mempengaruhi Hygiene Sanitasi	7
2.2. Agen Penyakit dalam Hygiene Sanitasi.....	7
2.3. Angka Kuman.....	8
2.4. <i>Personal Hygiene</i>.....	9
2.4.1. Pengertian <i>Personal Hygiene</i>	9
2.4.2. Jenis <i>Personal Hygiene</i>	9
2.4.3. Syarat <i>Personal Hygiene</i> Sebagai Penjamah Makan.....	10
2.5. Keberadaan Vektor	13
2.5.1. Pengertian Keberadaan Vektor	13
2.5.2. Jenis Vektor	13
2.5.3. Faktor Keberadaan Vektor di Warung Makan.....	14
2.6. Peralatan Makan	15
2.6.1. Pengertian Peralatan Makan	15
2.6.2. Teknik Pencucian Peralatan Makan.....	16
2.6.3. Cara Pengeringan Peralatan Makan	18
2.6.4. Teknik Penyimpanan Peralatan Makan	19
2.7. Bakso.....	19
2.7.1. Pengertian Bakso	19
2.7.2. Kuman Pada Bakso	20
2.7.3. Kuman Pada Peralatan Makan Bakso.....	20
2.7.4. Bahaya Kontamasi Kuman Pada Peralatan Makan Bakso.....	21
2.8. Penelitian Terkait	22
2.9. Kerangka Teori.....	25
2.10. Kerangka Konsep/Kerangka Pikir	26
2.11. Definisi Operasional	27
2.12. Hipotesis	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1. Desain Penelitian	31
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	31

3.2.1. Populasi.....	31
3.2.2. Sampel	31
3.3. Jenis, Cara dan Instrumen Pengumpulan Data	34
3.3.1. Jenis Penelitian	34
3.3.2. Cara Pengumpulan Data	34
3.3.3. Instrumen Pengumpulan Data.....	37
3.4. Pengolahan Data.....	38
3.5. Analisis dan Penyajian Data.....	38
3.5.1. Analisis Data.....	38
3.5.2. Penyajian Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	41
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	41
4.2. Hasil Penelitian Univariat.....	42
4.2.1. Distribusi Frekuensi Angka Kuman Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	42
4.2.2. Distribusi Frekuensi <i>Personal Hygiene</i> Pedagang Bakso di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	44
4.2.3. Distribusi Frekuensi Keberadaan Vektor di Warung Bakso Indralaya Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	45
4.2.4. Distribusi Frekuensi Teknik Pencucian Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	46
4.2.5. Distribusi Frekuensi Cara Pengeringan Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	46
4.2.6. Distribusi Frekuensi Teknik Penyimpanan Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	47
4.3. Hasil Penelitian Bivariat	47
4.3.1. Hubungan Antara <i>Personal Hygiene</i> Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	47
4.3.2. Hubungan Antara Keberadaan Vektor Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya	

Utara, dan Indralaya Selatan.....	48
4.3.3. Hubungan Antara Teknik Pencucian Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	49
4.3.4. Hubungan Antara Cara Pengeringan Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	50
4.3.5. Hubungan Antara Teknik Penyimpanan Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	51
BAB V PEMBAHASAN	52
5.1. Keterbatasan Penelitian	52
5.2. Pembahasan	52
5.2.1. Angka Kuman	52
5.2.2. Hubungan <i>Personal Hygiene</i> Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	53
5.2.3. Hubungan Keberadaan Vektor Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	54
5.2.4. Hubungan Teknik Pencucian Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	56
5.2.5. Hubungan Cara Pengeringan Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	58
5.2.6. Hubungan Teknik Penyimpanan Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.....	60
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
6.1. Kesimpulan	63

6.2. Saran	64
6.2.1. Bagi Pemilik Warung Bakso.....	65
6.2.2. Bagi Dinas Kesehatan.....	66
6.2.3. Bagi Peneliti Selanjutnya.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terkait	22
Tabel 2.2 Definisi Operasional.....	27
Tabel 3.1 Hasil Perhitungan Besar Sampel	32
Tabel 4.1 Hasil Pengujian Angka Kuman Pada Peralatan Makan	42
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Angka Kuman Pada Peralatan Makan	44
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi <i>Personal Hygiene</i> Pedagang Bakso	45
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Keberadaan Vektor Warung Bakso	45
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Teknik Pencucian Peralatan Makan.....	46
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Cara Pengeringan Peralatan Makan	46
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Teknik Penyimpanan Peralatan Makan	47
Tabel 4.8 Hubungan Antara <i>Personal Hygiene</i> Dengan Keberadaan Angka Kuman	48
Tabel 4.9 Hubungan Antara Keberadaan Vektor Dengan Keberadaan Angka Kuman	48
Tabel 4.10 Hubungan Antara Teknik Pencucian Dengan Keberadaan Angka Kuman	49
Tabel 4.11 Hubungan Antara Cara Pengeringan Dengan Keberadaan Angka Kuman	50
Tabel 4.12 Hubungan Antara Teknik Penyimpanan Dengan Keberadaan Angka Kuman	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	25
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	26
Gambar 3.1 Peta Persebaran Lokasi Sampel Penelitian.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 *Informant Consent*
- Lampiran 2 Lembar Observasi
- Lampiran 3 Sertifikat Kaji Etik
- Lampiran 4 Surat Izin Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Ogan Ilir
- Lampiran 5 Surat Izin Uji Laboratorium dan Peminjaman Alat
- Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 7 Hasil Pengolahan Data

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pencemaran makanan menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang serius di seluruh dunia. Salah satu penyebab suatu makanan menjadi tidak aman apabila terdapat kontaminasi pada makanan. Setiap tahun, terdapat jutaan kasus penyakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Menurut data *World Health Organisation* (WHO) dari tahun 2020, 420.000 kasus orang yang meninggal tiap tahun karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, dan 600 juta orang, atau satu dari sepuluh orang di seluruh dunia, menjadi tidak sehat sebagai akibatnya. Anak-anak di bawah usia lima tahun menderita 40% dari kasus penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang mengakibatkan 125.000 kematian setiap tahunnya (WHO, 2020). Kontaminan makanan memiliki potensi untuk membuat makanan menjadi saluran penyakit seperti *food-borne diseases*. Penyebab utama penyakit bawaan makanan berasal dari bakteri patogen seperti *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *E.coli*, *Campylobacter*, dan virus seperti *Norovirus*. Kontaminasi oleh bakteri patogen tersebut dapat ditemukan salah satunya pada peralatan makan yang kurang bersih dalam penanganannya.

Faktor penting yang mempengaruhi kualitas makanan dinilai dari kebersihan di peralatan makan. Tidak boleh ada sisa makanan pada peralatan makan, dan peralatan apa pun yang mungkin bersentuhan dengan makanan harus dijaga kebersihannya (Marisdayana et al., 2017). Terjadinya perkembangbiakan jumlah koloni kuman, penularan penyakit, dan keracunan makanan semuanya dipengaruhi oleh kebersihan peralatan makan yang buruk. Pada peralatan makan, khususnya mangkok akan mudah terkontaminasi kuman akibat penanganan yang kurang baik karena mangkok berkontak langsung dengan makanan yang disajikan dan mempunyai permukaan yang lebih luas sehingga lebih banyak area untuk menampung kuman (Trigunarjo, 2020).

Personal hygiene yang buruk pada pedagang seperti kondisi tangan yang kotor, kuku yang panjang, merokok, serta bersin tanpa menutup mulut dan hidung

dapat menyebabkan perpindahan kuman dari tubuh pedagang apabila langsung menyentuh permukaan mangkok yang akan digunakan oleh konsumen (Yuni, 2015). Tangan yang dicuci dengan air dan sabun diketahui dapat meminimalisir bakteri, itu dikarenakan tangan sebagai jalan bakteri pindah menuju benda yang lain (Itsna et al., 2018). Bakteri seperti *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, dan *Staphylococcus aureus* dapat bertahan hidup di tangan penjamah makanan jika tidak mencuci tangan dengan benar, kemudian menempel pada peralatan makan saat menyiapkan atau menyajikan makanan. Keberadaan vektor seperti lalat, tikus, atau kecoa berkaitan erat dengan adanya angka kuman di alat makan dengan membawa atau memindahkan berbagai patogen dari satu tempat ke peralatan makan, baik melalui kontak langsung maupun tidak langsung (Maunah & Ulfa, 2020). Adapun teknik pencucian peralatan makan yang tidak sesuai prosedur seperti tidak menghilangkan sisa makanan dan noda akan menjadi sumber nutrisi bagi pertumbuhan kuman (Mulya et al., 2021). Peralatan makan seringkali tidak dikeringkan dengan baik sehingga masih terdapat air bekas pencucian, sehingga peralatan masih dalam keadaan lembab menyediakan sumber air yang dibutuhkan oleh mikroorganisme untuk berkembang biak (Scallan et al., 2011). Teknik penyimpan peralatan makan yang kotor, tidak tertutup dan tidak bersih akan memicu tumbuhnya jamur, serta mikroorganisme menempel pada alat yang seharusnya sudah bersih setelah melewati proses pencucian dan pengeringan (Motarjemi & Lelieveld, 2014).

Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan, merupakan penyumbang jumlah kasus penyakit akibat kontaminasi makanan yaitu sebanyak 4.801 kasus (BPS Sumatera Selatan, 2020). Tingginya kasus penyakit ini mengindikasikan adanya kelemahan dalam praktik hygiene dan sanitasi pada pedagang yang menjual makanan. Kabupaten Ogan Ilir, khususnya Kecamatan Indralaya dikenal juga sebagai kota pendidikan dengan populasi mahasiswa yang tinggi, menjadikan jajanan bakso sebagai salah satu pilihan makanan populer dan terjangkau bagi kalangan mahasiswa. Banyaknya aktivitas jual beli di warung bakso berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pada peralatan makan jika tidak ditangani dengan baik. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai Hubungan Hygiene

Sanitasi Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.

1.2 Rumusan Masalah

Pencemaran makanan menjadi hal yang tidak aman sehingga berbahaya untuk kesehatan. Salah satu penyebab makanan bisa terkontaminasi yaitu adanya jumlah angka kuman yang tidak sesuai dengan persyaratan peralatan makan dan kebersihan, seperti pada jajanan bakso. Warung bakso seringkali tidak memperhatikan praktik hygiene sanitasi dalam penanganan peralatan makan sesuai dengan persyaratan yang berlaku. Selain itu, *personal hygiene* pedagang, keberadaan vektor, teknik pencucian, pengeringan. dan penyimpanan peralatan makan termasuk faktor yang menjadi penyebab terdeteksinya angka kuman pada peralatan makan di warung bakso. Maka dari itu, peneliti perlu menganalisis penerapan hygiene sanitasi dan keberadaan angka kuman pada peralatan makan warung bakso di Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk menganalisis hubungan antara hygiene sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui distribusi frekuensi angka kuman peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
2. Mengetahui distribusi frekuensi *personal hygiene* pedagang bakso di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
3. Mengetahui distribusi frekuensi keberadaan vektor di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
4. Mengetahui distribusi frekuensi teknik pencucian peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
5. Mengetahui distribusi frekuensi cara pengeringan peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.

6. Mengetahui distribusi frekuensi teknik penyimpanan peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
7. Menganalisis hubungan antara *personal hygiene* dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
8. Menganalisis hubungan antara keberadaan vektor dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
9. Menganalisis hubungan antara teknik pencucian dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
10. Menganalisis hubungan antara cara pengeringan dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.
11. Menganalisis hubungan antara teknik penyimpanan dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

1. Peneliti mendapatkan lebih banyak pengetahuan, wawasan, dan pengalaman melalui penelitian ini, yang merupakan sebuah proses pembelajaran.
2. Peneliti mampu menerapkan ilmu yang didapat selama menjalani perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat khususnya tentang hygiene sanitasi peralatan makan.

1.4.2 Bagi FKM UNSRI

1. Penelitian ini dapat menghasilkan lebih banyak bacaan atau sumber informasi.
2. Penelitian ini dapat menambah ilmu untuk civitas akademika pada pengembangan penelitian tentang kesehatan masyarakat, terkhusus

mengenai hygiene sanitasi peralatan makan terhadap keberadaan angka kuman.

1.4.3 Bagi Pedagang Bakso

1. Sebagai bahan masukan dan pengingat akan pentingnya menjaga *personal hygiene*, terutama dalam hal meningkatkan kebersihan peralatan makan, yang perlu dicuci dan disimpan di tempat tertutup untuk mencegah bakteri yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu para penjual bakso dalam memberikan informasi, nasihat, atau rekomendasi kepada penjual bakso dan juga penilaian terhadap kepatuhan mereka dalam menerapkan praktik hygiene sanitasi peralatan makan yang baik dan benar.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan di warung makan bakso Indralaya, Indralaya Utara, dan Indralaya Selatan, Sumatera Selatan.

1.5.2 Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus-Januari 2025.

1.5.3 Ruang Lingkup Materi

Ruang lingkup materi pada penelitian ini mengenai hygiene sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di warung bakso.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, E. T., Ramadhanintyas, K. N., & Wibowo, P. A. (2022). Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan Pedagang Bakso di Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan. *JIIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(10), 3974–3979.
- Ananda, B. R., & Khairiyati, L. (2017). Angka kuman pada beberapa metode pencucian peralatan makan. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 6–10.
- Arikunto, S. (2010). Prosedur penelitian suatu pendekatan praktek. (*No Title*).
- Assagaf, F., Ohorella, A., & Upuolat, A. N. (2023). Personal Hygiene Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Pedagang Rujak Di Kawasan Wisata Pantai Natsepa Kecamatan Salahutu. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 1(6), 106–116.
- Badan Standardisasi Nasional (2015) SNI 2332.3:2015 Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) Jakarta: BSN.
- Bobihu, F. (2012). Studi sanitasi dan pemeriksaan angka kuman pada usapan peralatan makan di rumah makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012. *Public Health Journal*, 1(1), 37216.
- Buleno, I., Jasman, J., Suwarja, S., & Watung, A. T. (2018). Kondisi Sanitasi dan Personal Hygiene Penjamah Makanan dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makan di Rumah Makan Area Bandara Sam Ratulangi Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1), 6–16.
- Cahyaningsih, C. T., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. (2009). Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(4), 180.
- Cholid, K. A., Darundiati, Y. H., & Sulistiyani, S. (2022). Faktor-faktor yang berhubungan dengan angka kuman pada peralatan makan di rumah makan wilayah perimeter dan buffer area Pelabuhan Sampit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(3), 290–297.

- Dahlan, M. S. (2017). Statistik untuk kedokteran dan kesehatan. th 6 Ed. *Jakarta, Epidemiologi Indonesia*, 223–244.
- Danang Sunyoto, S. H. (2012). *Teori, kuesioner, dan analisis data Sumber Daya Manusia*. Caps.
- Depkes, R. I. (2003). Kepmenkes RI No. 1098/Menkes. *Sk/VII/2003*, Tentang Baku Mutu Haigine Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
- Depkes, R. I. (2011). Kepmenkes RI No. 1096/Menkes. *Sk/VI/2011*, Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- DEWI, I. K., Gunawan, A. T., Subagiyo, A., IP, S., Mulyasari, T. M., & Dewi, I. K. (2021). *Hubungan Higiene Dengan Angka Kuman Pada Sendok Yang Digunakan Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Jatilawang Kabupaten Banyumas Tahun 2021*.
- Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E., & Darundiati, Y. H. (2017). Hubungan higiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis pada alat makan pedagang di wilayah sekitar kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 769–776.
- Firdausi, F., Rahardjo, M., & Darundiati, Y. H. (2017). Hubungan kondisi sanitasi dan personal higiene pekerja dengan jumlah angka kuman pada ikan asap di Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(5), 639–648.
- Herawati, H., Sakati, S. N., & Sumarto, Z. (2022). Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di Warung Makan Kadompe Di Kota Luwuk Kabupaten Banggai. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 16(2), 200–206.
- Ikhwan, Z., Horiza, H., & Enjelina, W. (2014). Hubungan Pengetahuan Pengelolaan Makanan Dengan Praktek Hygiene Sanitasi Makanan, Peralatan Makan Dan Kebersihan Fasilitas Pada Kantin Di Sekolah Dasar Negeri Kota Tanjungpinang Tahun 2013. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 8(4).
- Insan, K. (2015). *Gambaran Tahapan Teknik Pencucian Alat Makan dan Angka Lempeng Total Pada Rumah Makan Garuda Baru Tahun 2015*.
- Kartika, J. A. S., Yuliawati, S., & Hestiningsih, R. (2017a). Faktor-faktor yang berhubungan dengan jumlah angka kuman dan keberadaan *Escherichia coli*

- pada alat makan (studi penelitian di Panti Sosial Asuh Kyai Ageng Majapahit). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 378–386.
- Kartika, J. A. S., Yuliawati, S., & Hestiningsih, R. (2017b). Faktor-faktor yang berhubungan dengan jumlah angka kuman dan keberadaan *Escherichia coli* pada alat makan (studi penelitian di Panti Sosial Asuh Kyai Ageng Majapahit). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 378–386.
- Khairunnisa, K., & Arianto, B. (2023). Perbedaan jumlah kuman pada peralatan makan antara pencucian melalui perendaman dan air mengalir di Lampenerut Aceh Besar. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 146–151.
- La Ane, R., Manyullei, S., Natsir, M. U. H. F., Amboi, W., & Apdin, S. C. F. (2022). Pendampingan Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pangan Pada Kantin Institusi Pemerintahan Kota Parepare. *COMMUNITY: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 100–106.
- Lapasamula, D. R. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi dengan Keberadaan Angka Kuman pada Peralatan Makan di Lembaga Pemasarakatan Narkotika Kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 19(2), 282–291.
- Lubis, A. T., Sumampouw, O. J., & Umboh, J. M. L. (2020). Gambaran Cara Pencucian Alat Makan dan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan. *Indonesian Journal of Public Health and Community Medicine*, 1(1).
- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik pencucian alat makan, personal hygiene terhadap kontaminasi bakteri pada alat makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376–382.
- Maunah, N. A., & Ulfa, L. (2020). Hubungan antara personal hygiene, fasilitas sanitasi dan teknik penyimpanan peralatan makan dengan kebersihan peralatan makan di kantin dan makanan jajanan. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 4(2), 112–119.
- Mawardani, M. T., & Raudah, S. (2024). Hubungan Proses Pencucian Dengan Angka Kuman Wadah Makan Di Rumah Sakit Khusus Daerah Atma Husada

- Mahakam Samarinda. *Jurnal Teknologi Laboratorium Medik Borneo*, 4(1), 7–14.
- Motarjemi, Y., & Lelieveld, H. (2014). *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*. Elsevier.
- MULIANI, I. (2020). *Hubungan Sanitasi Peralatan Makan Dan Personal Hygiene Dengan Kandungan Angka Kuman Pada Alat makan Di Warung Lamongan Kota Pontianak Tahun 2020*.
- Mulya, A., Rahmawati, R., & Erminawati, E. (2021). Teknik Pencucian Mempengaruhi Angka Kuman Pada Peralatan Makan: Studi Literatur. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN: Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 18(1), 27–32.
- Permatasari, M., & Magdalena, M. (2022). Hubungan Pengetahuan Dan Hygiene Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Peralatan Makan. *Jurnal Skala Kesehatan*, 13(2), 146–157.
- Rahmadiani, R. A., Sulistyani, S., & Dewanti, N. A. Y. (2016). Faktor-faktor yang mempengaruhi angka kuman pada peralatan makan di lapas wanita klas IIA semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 442–449.
- Rulen, B. N., & Intarsih, I. (2021). Analisis Keberadaan Bakteri dan Higiene Sanitasi Peralatan Makan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Tiga Pekanbaru. *Ensiklopedia of Journal*, 3(2), 179–189.
- Sasmita, H., & Christine, C. (2023). Tinjauan Proses Pencucian Peralatan Makan dan Minum dan Kualitas Bakteriologis di Warung Makan Pasar Inpres Manonda. *Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 3(1), 31–38.
- Scallan, E., Hoekstra, R. M., Angulo, F. J., Tauxe, R. V, Widdowson, M.-A., Roy, S. L., Jones, J. L., & Griffin, P. M. (2011). Foodborne illness acquired in the United States—major pathogens. *Emerging Infectious Diseases*, 17(1), 7.
- Sugiyono, M. P. P., & Kuantitatif, P. (2009). *Kualitatif, dan R&D*, Bandung: Alfabeta. *Cet. Vii*.
- Suryani, D., & Paslini, P. (2022). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Piring di Warung Makan, Wirogunan, Kota Yogyakarta. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 1(3), 404–417.

- Trigunarso, S. I. (2020). Hygiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115–124.
- WHO. 2020. *Burden of Foodborne Diseases in Who South East Asia Region*. World Health Organization.
- Wiratna, S. V. (2015). *Statistik Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gava Media.
- Yuda, A. (2018). *Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun*.
- Yulia, Y. (2016). Higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi terhadap angka kuman peralatan makan dan minum pada kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2(1), 55–61.
- Yulia, Y., Ivitrianti, M., & Susilawati, S. (2024). Hubungan Cara Pencucian Peralatan Makan Dan Penyimpanan Peralatan Makan Dengan Angka Kuman Pada Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Pontianak Utara. *Journal of Environmental Health and Sanitation Technology*, 3(2), 67–72.
- Yuni, N. E. (2015). Buku saku personal hygiene. Yogyakarta: Nuha Medika, 32(35), 3.