



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 14%

Date: Kamis, Februari 27, 2020

Statistics: 778 words Plagiarized / 5466 Total words

Remarks: Low Plagiarism Detected - Your Document needs Optional Improvement.

GAMBARAN HIGIENE SANITASI DENGAN KEBERADAAN **ANGKA KUMAN PADA PERALATAN MAKAN DI** LEMBAGA PEMASYARAKATAN NARKOTIKA KELAS II A SUNGGUMINASA KABUPATEN GOWA 1Wahyuni Sahani dan 2Desi Reskita Lapasamula 1,2Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar *) E-mail : desirelaps@gmail.com/085, ABSTRACT Conditions in Correctional Facility sometimes don't pay attention to hygiene, sanitation, which will provide great opportunities for the occurrence of contamination in the food and drink served to residents Correctional Facility A Class II Narcotic Sungguminasa Gowa District State hygiene poor sanitation can affect **the quality of the** food that is served to consumers.

This research aims to know the description of the facility's sanitation in the presence of the number of germs on dishware in the correctional facility A class II narcotic Sungguminasa Gowa. This type of research descriptive research, i.e. research location in the correctional facility A class II narcotic Sungguminasa Gowa, as well as the inspection carried out in the laboratory of Microbiology Department of Health Environmental Health Polytechnic Makasar, as for a sample of 30 with 5 types of Dinnerware Ompreng, glass, plates, spoon, Bowl.

The results of this research show that the 5 types of Ompreng cutlery, plates, spoon, Bowl, glass from 30 samples indicates that there is no qualified health in accordance with the regulation of the Minister of the health of the Republic of Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011. The conclusions of the research that is all cutlery used in the room block up and down in class II A Lapas Sungguminasa Gowa no qualified according to Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011. Keywords: Numbers Germs, Tableware, Sanitary Higiene, Correctional Facility ABSTRAK Kondisi di Lembaga Pemasyarakatan kadang tidak memperhatikan higiene sanitasi yang akan memberikan peluang besar

terjadinya kontaminasi pada makanan dan minuman yang disajikan untuk penghuni Lembaga Pemasyarakatan Narkotika Kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di Lembaga Pemasyarakatan narkotika kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa. Jenis penelitian ini penelitian deskriptif, lokasi penelitian yaitu di Lembaga Pemasyarakatan Narkotika kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa, serta pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi jurusan kesehatan Lingkungan Politeknik kesehatan Makassar, adapun sampel 30 dengan 5 jenis alat makan Ompreng, Gelas, Piring, Sendok, Mangkok.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 5 jenis alat makan Ompreng, Piring, Sendok, Mangkok, Gelas dari 30 sampel menunjukkan bahwa tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011. Kesimpulan dari penelitian yaitu semua peralatan makan yang digunakan di kamar blok atas dan bawah di Lapas Kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa tidak ada yang memenuhi syarat menurut Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011. Kata Kunci : Angka Kuman, Peralatan Makan, Higiene Sanitasi, Lembaga Pemasyarakatan

PENDAHULUAN Lembaga pemasyarakatan ialah suatu lembaga yang dahulu juga dikenal sebagai rumah penjara, yakni tempat dimana orang – orang yang telah dijatuhi pidana dengan pidana tertentu oleh hakim itu harus menjalankan pidana mereka.

Lembaga pemasyarakatan itu bukan saja sebagai tempat untuk semata-mata memidana orang, melainkan juga sebagai tempat untuk membina atau mendidik orang – orang terpidana, agar mereka itu setelah selesai menjalankan pidana mereka ,mempunyai kemampuan untuk menyesuaikan diri dengan kehidupan di luar Lembaga pemasyarakatan sebagai warga negara yang baik dan taat pada hukum yang berlaku .(Asmarawati tina, 2015) Dalam Undang – Undang nomor 36 tahun 2009 tentang kesehatan, pengertian kesehatan adalah keadaan sejahtera dari badan ,jiwa dan social yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara social dan ekonomi .Dari makna tersebut dapat dijelaskan bahwa pembangunan kesehatan pada dasarnya menyangkut segala segi kehidupan masyarakat dan berlangsung pada setiap individu,tak terkecuali mereka yang berada di lapas dan rutan sebagaimana di atur dalam pasal 14 ayat 1 huruf di undang – undang nomor 12 tahun 1995 tentang Pemasyarakatan tahanan, narapidana ,dan anak didik pemasyarakatan adalah anggota masyarakat lainnya untuk mendapatkan derajat kesehatan yang optimal salah satu aspek penting yang memerlukan perhatian yaitu keadaan kesehatan baik fisik, mental maupun baik secara nasional maupun internasional (Direktorat jenderal pemasyarakatan,Kementrian hukum dan HAM RI 2012-2014) Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) Narkotika kelas II A Sungguminasa yang berada di Jalan Lembaga Bollangi Desa Timbusseng Kecamatan Pattalassang Kabupaten Gowa merupakan salah satu lembaga yang berada dibawah naungan Kementrian hukum dan hak asasi manusia (Kemenkumham) yang bertanggung jawab dalam pembinaan narapidana.kondisi lapas yang over kapasitas ini tentunya akan mempengaruhi sistem pembinaan didalam Lapas itu sendiri berdasarkan data dari sistem Database pemasyarakatan (SDP) di Sulawesi selatan terdapat 9 Lapas yang dimana 7 diantaranya over kapasitas.salah satu yang tertinggi over kapasitasnya ialah Lembaga Pemasyarakatan Narkotika kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa dengan kapasitas lapas 368 dan saat ini di huni sebanyak 966 narapidana dan tahanan 6 dari beberapa fakta akibat masalah over kapasitas perlu disadari dalam beberapa waktu kedepan keadaan over kapasitas dari lapas narkotika kelas II A Sungguminasa ini akan menjadi suatu masalah yang patut di perhitungkan.

Berdasarkan data dari Kanwil Sulawesi selatan kasus kesehatan yang paling tinggi di derita Narapidana Lapas Narkotika Kelas 2 A Sungguminasa Kabupaten Gowa adalah TB dan HIV sebagai penyakit yang dapat menyebabkan kematian penghuni di Lapas. Pada lapas beberapa daerah terjadi kasus diare dan keracunan yang diakibatkan makanan.

Seperti yang ditulis Wagino dalam cilacapmedia.com Jumat, 03 Februari 2012 pukul 18:45, salah satu napi penghuni Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) Narkotika, Nusakambangan dilaporkan meninggal dunia karena penurunan kesadaran yang disebabkan sakit diare kronis. Sedangkan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB, Garut Hendra Gunawan memaparkan dalam tribunnews.com Minggu, 21 September 2014 pukul 01:27 WIB, 14 warga binaan atau narapidana (napi) Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Garut mengalami gejala keracunan.

Mereka mengalami mual, muntah, lemas, diare, sampai hampir kehilangan kesadaran, diduga setelah meminum susu dari kantin lapas pada waktu sarapan. dalam islampos.com Jumat 22 Jamadilakhir 1434/3 Mei 2013, Hamid mengatakan bahwa kasus keracunan juga terjadi di asrama Universitas Al-Azhar Kairo. Sebanyak 180 mahasiswa keracunan makanan dan harus dirawat di rumah sakit akibat piring, sendok dan garpu yang kotor dan makanan yang sudah tidak layak konsumsi. (Rona Arundina, Sulistiyan, 2016) Higine dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan lain karena erat kaitannya. Adapun faktor – faktor yang perlu di perhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor makanan, faktor manusia dan faktor peralatan. Masyarakat memiliki 2 sistem pencucian, yaitu secara bilasan air mengalir dan cara perendaman.

Tak terkecuali bagi para pedagang makanan seperti restoran dan jajanan kuliner lainnya juga menerapkan metode pencucian tersebut. (Indrajayani, 2018) Salah satu faktor yang menunjang terjadinya penyakit asal makanan yaitu peralatan yang tercemar. Kebersihan peralatan makanan yang kurang baik akan mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman, penyebaran penyakit dan kejadian luar biasa (KLB) keracunan, untuk itu peralatan makanan perlu dijaga terus tingkat kebersihannya supaya terhindar dari kontaminasi kuman patogen serta cemaran zat lainnya.

(Indrayanti Besse, 2018) Usaha pada pencucian peralatan makan , meliputi beberapa prinsip dasar yang perlu diketahui yaitu : pertama, sarana pencucian harus tersedia, sarana pencucian diperlukan untuk dapat dilakukan agar proses pencucian higienis dan sehat. Sarana pencucian dapat disediakan mulai dari sarana yang tradisional, setengah modern dan modern, misalnya menggunakan mesin cuci sarana yang sederhana adalah yang menggunakan bak perendaman dan bak pembilasan dengan air sekali pakai . Kedua, di laksanakan cara pencucian, selengkap apapun sarana pencucian yang ada, tanpa di laksanakannya cara pencucian yang baik, maka tidak akan memberi hasil yang baik pula.

(Pradina ronna, 2018) Hasil penelitian Annisa (2009), mengenai pencucian metode TCS

(Three Compartement Shink) dengan larutan detergen dan klorin dapat menurunkan jumlah angka kuman pada alat makan secara signifikan. Dapat diketahui rata-rata jumlah angka kuman sebelum pencucian pada piring sebesar 479,67 koloni/cm², pada gelas sebesar 260 koloni/cm² dan pada sendok sebesar 1756,33 koloni/cm². Jumlah angka kuman setelah pencucian menggunakan metode TCS dengan larutan detergent dan klorin sebesar 75 koloni/cm² pada piring, pada gelas sebesar 31,67 koloni/cm² dan pada sendok sebesar 46,67 koloni/cm².

Berdasarkan hasil penelitian Mayfika, Nur, dan Yusniar (2015) bahwa ada hubungan teknik pengeringan peralatan dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=0,007$), ada hubungan kondisi personal hygiene penjamah dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=0,002$), tidak ada hubungan teknik pencucian dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=1,000$), dan tidak ada hubungan kondisi penyimpanan peralatan dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan ($p=0,473$). Menurut Permenkes RI No.1096 tahun 2011 bahwa untuk mengetahui tingkat kebersihan suatu peralatan makan, dapat dilakukan pemeriksaan bakteriologis dengan indikator angka kuman. Melihat kondisi dan banyaknya penghuni Lapas tidak menutup kemungkinan bahwa kebutuhan jasmani dan rohani bagi narapidana tidak terpenuhi. Pengolahan makanan untuk orang banyak biasanya lebih berisiko karena jumlah makanan yang di olah lebih banyak serta lamanya waktu yang dibutuhkan selain makanan, tempat peralatan pun dan dapat menjadi faktor pendukung atau penyebab kesakitan sehingga semua faktor harus di kendalikan agar memperkecil harapan atau kesempatan terjadinya kesakitan baik yang di sebabkan oeh faktor biologis, fisik, maupun kimia.

METODE Adapun jenis penelitian ini adalah metode observasional dengan menggunakan pendekatan deskriptif dengan tujuan untuk memperoleh informasi tentang proses pencucian, teknik penyimpanan dengan pemeriksaan usap alat makan di laboratorium. Desain penelitian ini dilakukan di lembaga pemasyarakatan (LAPAS) Narkotika Kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa Jalan Lembaga bollangi Desa Timbusseng kecamatan Pattalassang Kabupaten Gowa dan di Laboratorium Politeknik Kesehatan Makassar Jurusan Kesehatan Lingkungan Waktu Penelitian Waktu penelitian ini dibagi dua tahap yaitu.

Tahap persiapan : yang meliputi pengumpulan data awal untuk menyusun proposal yang berlangsung pada bulan Desember 2018 – Maret 2019 dan tahap pelaksanaan : meliputi kegiatan penelitian yang berlangsung pada bulan Maret – Juni 2019 Jumlah dan cara pengambilan subjek Populasi dalam penelitian ini adalah semua peralatan makan sebanyak 194 ompreng, 194 piring, 194 mangkok, 194 sendok, 194 gelas di Lapas Narkotika kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa. Sampel yang diambil dari setiap

blok atas 15 dan blok bawah 15 adalah 5 jenis alat makan yaitu piring, ompreng, mangkok, gelas, sendok untuk mewakili setiap jenis peralatan. Metode pengambilan sampel dalam penelitian menggunakan Teknik random sampling.

Teknik random sampling adalah teknik pengambilan sampel dimana semua individu dalam populasi baik secara sendiri-sendiri atau bersama – sama diberi kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai anggota sampel. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data Data primer diperoleh dari hasil observasi langsung serta hasil pemeriksaan angka kuman pada peralatan makan dari laboratorium mikrobiologi. Data sekunder diperoleh melalui penelusuran kepustakaan berupa referensi hasil penelitian sebelumnya, jurnal, artikel, maupun laporan pemerintah yang terikat seperti dinas kesehatan provinsi dan kota. Pengolahan dan analisis data Data yang diperoleh dari hasil observasi langsung dan pemeriksaan laboratorium diolah menggunakan komputer kemudian disajikan dalam bentuk tabel.

Data yang telah diolah dianalisa secara deskriptif yaitu dengan mengetahui gambaran hygiene sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di Lapas kelas II A Sungguminasa kabupaten Gowa. HASIL Penelitian ini dilakukan dalam beberapa tahapan, mulai dari tahap persiapan hingga pengambilan sampel ,yaitu dimulai pada bulan April – Mei 2019 pengambilan sampel dilakukan di Lapas narkotika kelas II A Sungguminasa kabupaten Gowa pengambilan data digunakan dengan menggunakan uji laboratorium dan observasi, uji Laboratorium digunakan untuk pemeriksaan jumlah angka kuman pada peralatan makan sedangkan observasi dilakukan untuk melihat teknik proses pencucian dan cara penyimpanan peralatan makan setelah dicuci dengan menggunakan lembar observasi.

Pemeriksaan jumlah angka kuman pada Peralatan makan dilakukan di Laboratorium Politeknik Kesehatan Lingkungan Makassar dari tanggal 6 – 7 Mei 2019 untuk memperoleh Gambaran Higiene Sanitasi Peralatan Makan di Lapas kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa. Pengambilan sampel untuk uji laboratorium dan observasi pada penelitian ini dilakukan di kamar yang menjadi sampel dalam penelitian ini. Data hasil penelitian ditampilkan dalam bentuk tabel disertai dengan penjelasan. Hasil Pemeriksaan Jumlah Angka Kuman Pada Peralatan Makan Pada penelitian ini di lakukan pemeriksaan jumlah Angka Kuman pada Peralatan Makan yang digunakan Lapas Narkotika kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa.

Peralatan makan yang di periksa adalah Peralatan yang siap pakai atau yang terdapat pada tempat penyimpanannya, bukan peralatan tepat sesaat setelah kegiatan pencucian Berdasarkan hasil pemeriksaan Laboratorium tentang jumlah Angka Kuman pada Peralatan Makan di Lapas Narkotika kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa tahun

2019, Maka diperoleh hasil pemeriksaan yang di sajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut : Tabel 1 Hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah angka kuman pada peralatan makan di Lapas Narkotika Kelas II A sungguminasa Kabupaten Gowa pada Kamar A (atas) Tahun 2019 No _ Kamar A (atas) _ Jumlah kuman (koloni/cm²) _ Keterangan _ _1 _Ompreng _18 _Tidak memenuhi syarat _ _2 _Mangkok _100 _Tidak memenuhi syarat _ _3 _Piring _300 _Tidak memenuhi syarat _ _4 _Sendok _52 _Tidak memenuhi syarat _ _5 _Gelas _23 _Tidak memenuhi syarat _ _Sumber : Data Primer, 2019 Berdasarkan Tabel 1 diatas dapat dilihat bahwa hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah kuman pada peralatan makan dari Lima (5) peralatan Makan yaitu Ompreng, Piring, Gelas, Mangkok dan Sendok yang dimana Ompreng untuk makan malam dan pagi, mangkok dan piring untuk siang hari, dan gelas dan sendok untuk pagi, siang dan malam hari menunjukkan tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga, dimana Angka Kuman pada peralatan makan 0 (nol).

Pada kamar atas A ditemukan jumlah kuman pada ompreng sebanyak 18 koloni/cm², mangkok sebanyak 100 koloni/cm², Piring sebanyak 300 koloni/cm², sendok sebanyak 52 koloni/cm², dan gelas sebanyak 23 koloni/cm² faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya angka kuman pada peralatan makan antara lain : kualitas air pencuci , cara pencucian, adanya sumber pencemar kuman, debu di udara dan kondisi rak/tempat penyimpanan peralatan makan. Tabel 2 Hasil pemeriksian Laboratorium jumlah angka kuman pada peralatan makan di Lapas Narkotika Kelas II A sungguminasa Kabupaten Gowa Pada Kamar B (atas) Tahun 2019 NO _ Kamar B (atas) _ Jumlah kuman (koloni/cm²) _ Keterangan _ _1 _Ompreng _20 _Tidak memenuhi syarat _ _2 _Mangkok _93 _Tidak memenuhi syarat _ _3 _Piring _124 _Tidak memenuhi syarat _ _4 _Sendok _100 _Tidak memenuhi syarat _ _5 _Gelas _5 _Tidak memenuhi syarat _ _Sumber: Data Primer, 2019 Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat dilihat bahwa hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah kuman pada peralatan makan dari Lima (5) peralatan Makan yaitu Ompreng, Piring, Gelas, Sendok, dan Mangkok yang dimana Ompreng untuk makan malam dan pagi, mangkok dan piring untuk siang hari, dan gelas dan sendok untuk pagi, siang dan malam hari menunjukkan tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga, dimana Angka Kuman pada peralatan makan 0 (nol).

Pada kamar atas B ditemukan jumlah kuman pada Ompreng sebanyak 20 koloni/cm², Mangkok sebanyak 93 koloni/cm², Piring sebanyak 124 koloni/cm², Sendok sebanyak 100 koloni/cm², dan Gelas sebanyak 5 koloni/cm² cm² faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya angka kuman pada peralatan makan antara lain : kualitas air pencuci , cara pencucian, adanya sumber pencemar kuman, debu di udara dan kondisi

rak/tempat penyimpanan peralatan makan. Tabel 3 Hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah angka kuman pada peralatan makan di Lapas Narkotika Kelas II A sungguminasa Kabupaten Gowa pada Kamar C (atas) Tahun 2019 No _ Kamar C (atas) _ Jumlah kuman (koloni/cm²) _ Keterangan _ 1 _ Ompreng _ 25 _ Tidak memenuhi syarat _ 2 _ Mangkok _ 78 _ Tidak memenuhi syarat _ 3 _ Piring _ 165 _ Tidak memenuhi syarat _ 4 _ Sendok _ 4 _ Tidak memenuhi syarat _ 5 _ Gelas _ 50 _ Tidak memenuhi syarat _ Sumber: Data prime, 2019 Berdasarkan Tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah kuman pada peralatan makan dari Lima (5) peralatan Makan yaitu Ompreng, Piring, Gelas, Sendok, dan Mangkok yang dimana Ompreng untuk makan malam dan pagi, mangkok dan piring untuk siang hari, dan gelas dan sendok untuk pagi, siang dan malam hari menunjukkan tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga, dimana Angka Kuman pada peralatan makan 0 (nol).

Pada kamar atas C ditemukan jumlah kuman pada Ompreng sebanyak 25 koloni/cm², Mangkok sebanyak 78 koloni/cm², Piring sebanyak 165 koloni/cm², Sendok sebanyak 4 koloni/cm², dan Gelas sebanyak 50 koloni/cm² cm² faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya angka kuman pada peralatan makan antara lain : kualitas air pencuci , cara pencucian, adanya sumber pencemar kuman, debu di udara dan kondisi rak/tempat penyimpanan peralatan makan. ' Tabel 4 Hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah angka kuman pada peralatan makan di Lapas Narkotika Kelas II A sungguminasa Kabupaten Gowa pada Kamar A (bawah) Tahun 2019 No _ Kamar A (bawah) _ Jumlah kuman (koloni/cm²) _ Keterangan _ 1 _ Ompreng _ 25 _ Tidak memenuhi syarat _ 2 _ Mangkok _ 37 _ Tidak memenuhi syarat _ 3 _ Piring _ 258 _ Tidak memenuhi syarat _ 4 _ Sendok _ 106 _ Tidak memenuhi syarat _ 5 _ Gelas _ 100 _ Tidak memenuhi syarat _ Sumber :Data Primer, 2019 Berdasarkan Tabel 4 diatas dapat dilihat bahwa hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah kuman pada peralatan makan dari Lima (5) peralatan Makan yaitu Ompreng, Piring, Gelas, Sendok, dan Mangkok yang dimana Ompreng untuk makan malam dan pagi, mangkok dan piring untuk siang hari, dan gelas dan sendok untuk pagi, siang dan malam hari menunjukkan tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga, dimana Angka Kuman pada peralatan makan 0 (nol).

Pada kamar A bawah ditemukan jumlah kuman pada Ompreng sebanyak 25 koloni/cm², Mangkok sebanyak 37 koloni/cm², Piring sebanyak 258 koloni/cm², Sendok sebanyak 106 koloni/cm², dan Gelas sebanyak 100 koloni/cm² cm² faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya angka kuman pada peralatan makan antara lain : kualitas air pencuci , cara pencucian, adanya sumber pencemar kuman, debu di udara dan kondisi

rak/tempat penyimpanan peralatan makan. Tabel 5 Hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah angka kuman pada peralatan makan di Lapas Narkotika Kelas II A sungguminasa Kabupaten Gowa pada Kamar B (bawah) Tahun 2019 No _ kamar B (bawah) _ Jumlah kuman (koloni/cm²) _ Keterangan _ _1 _Ompreng _50 _Tidak memenuhi syarat _ _2 _Mangkok _16 _Tidak memenuhi syarat _ _3 _Piring _109 _Tidak memenuhi syarat _ _4 _Sendok _100 _Tidak memenuhi syarat _ _5 _Gelas _64 _Tidak memenuhi syarat _
_Sumber :Data Primer, 2019 Berdasarkan Tabel 5 diatas dapat dilihat bahwa hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah kuman pada peralatan makan dari Lima (5) peralatan Makan yaitu Ompreng, Piring, Gelas, Sendok, dan Mangkok yang dimana Ompreng untuk makan malam dan pagi, mangkok dan piring untuk siang hari, dan gelas dan sendok untuk pagi, siang dan malam hari menunjukkan tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga, dimana Angka Kuman pada peralatan makan 0 (nol).

Pada kamar B bawah ditemukan jumlah kuman pada Ompreng sebanyak 50 koloni/cm², Mangkok sebanyak 16 koloni/cm², Piring sebanyak 109 koloni/cm², Sendok sebanyak 1000 koloni/cm², dan Gelas sebanyak 64 koloni/cm² cm² faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya angka kuman pada peralatan makan antara lain : kualitas air pencuci , cara pencucian, adanya sumber pencemar kuman, debu di udara dan kondisi rak/tempat penyimpanan peralatan makan Tabel 6 Hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah angka kuman pada peralatan makan di Lapas Narkotika Kelas II A sungguminasa Kabupaten Gowa pada Kamar C (bawah) Tahun 2019 No _ Kamar C (bawah) _ Jumlah kuman (koloni/cm²) _ Keterangan _ _1 _Ompreng _61 _Tidak memenuhi syarat _ _2 _Mangkok _28 _Tidak memenuhi syarat _ _3 _Piring _113 _Tidak memenuhi syarat _ _4 _Sendok _5 _Tidak memenuhi syarat _ _5 _Gelas _19 _Tidak memenuhi syarat _
_Berdasarkan Data Primer 2019 Berdasarkan Tabel 6 diatas dapat dilihat bahwa hasil pemeriksaan Laboratorium jumlah kuman pada peralatan makan dari Lima (5) peralatan Makan yaitu Ompreng, Piring, Gelas, Sendok,dan Mangkok yang dimana Ompreng untuk makan malam dan pagi, mangkok dan piring untuk siang hari, dan gelas dan sendok untuk pagi, siang dan malam hari menunjukkan tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga, dimana Angka Kuman pada peralatan makan 0 (nol).

Pada kamar C Bawah ditemukan jumlah kuman pada Ompreng sebanyak 61 koloni/cm², Mangkok sebanyak 28 koloni/cm², Piring sebanyak 113 koloni/cm², Sendok sebanyak 5 koloni/cm², dan Gelas sebanyak 19 koloni/cm² cm² faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya angka kuman pada peralatan makan antara lain : kualitas air pencuci , cara pencucian, adanya sumber pencemar kuman, debu di udara dan kondisi rak/tempat

penyimpanan peralatan makan. Hasil observasi proses pencucian peralatan makan dan Teknik penyimpanan Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan pada 6 kamar yang terdapat di Lapas kelas II A Sungguminasa kabupaten Gowa Tahun 2019 mengenai proses pencucian peralatan makan, dan teknik penyimpanan peralatan makan didapatkan hasil sebagai berikut : Tabel 7 Proses pencucian peralatan makan di Lapas kelas II A sungguminasa kabupaten Gowa NO _Proses pencucian peralatan makan _Frekuensi _Persentase % _1 _Memenuhi syarat _0_0 % _2 _Tidak memenuhi syarat _6_100 % _ _TOTAL 6 100% _ Berdasarkan: Data Prime, 2019 Berdasarkan Tabel 7 Menunjukkan bahwa proses pencucian peralatan makan Di Lapas Narkotika Kelas IIA Sungguminasa Kabupaten Gowa tidak ada yang memenuhi syarat, pencucian Peralatan makan adapun faktor yang mempengaruhi pada saat proses pencucian karena tidak memperhatikan proses pencucian peralatan makan pencucian tidak dilakukan dengan air mengalir, serta tidak ada air pengantian bilasan lagi sehingga air bilasan tersebut menjadi kotor. Proses pencucian dianggap memenuhi syarat jika memiliki tiga bak yaitu bak pertama disebut bak pencuci (wash), bak kedua disebut dengan bak pembilas (detergent), bak ketiga disebut bak pembilas terakhir dengan desinfektan.

Tabel 8 Proses Teknik penyimpanan peralatan makan di Lapas kelas II A sungguminasa kabupaten Gowa NO _Teknik penyimpanan peralatan makan _ Frekuensi _ Persentase % _1 _Memenuhi syarat _0_0 % _2 _Tidak memenuhi syarat _6_100 % _ _ TOTAL 6 100% Berdasarkan Data Primer 2019 _ _Berdasarkan Tabel 8 Menunjukkan bahwa Teknik penyimpanan peralatan makan Di Lapas Narkotika Kelas IIA Sungguminasa Kabupaten Gowa tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan adapun faktor yang mempengaruhi adalah karena peralatan yang sudah didesinfektan tidak ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan dan tidak boleh dibersihkan menggunakan kain lap karena akan terjadi kontaminasi , dan penyimpanan peralatan makan yang kurang baik.

PEMBAHASAN 1. Jumlah Angka Kuman Pada Peralatan Makan Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium yang telah dilakukan untuk mengetahui Angka kuman pada peralatan makan yang digunakan di kamar A atas peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai permenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011. Pada kamar A atas hasil pemeriksaan jumlah kuman pada ompreng 18 koloni/ cm², piring 300 koloni/cm², gelas 23 koloni/cm². sendok 52 koloni/cm², mangkok 100 koloni/cm².

Pada kamar B atas Angka kuman pada peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai permenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011. Pada kamar B atas hasil pemeriksaan jumlah kuman pada ompreng 20 koloni/ cm², piring 124 koloni/cm², gelas 5 koloni/cm². sendok 100 koloni/cm², mangkok 93 koloni/cm². Dan selanjutnya Pada kamar atas C Angka Kuman pada peralatan makan yang digunakan

tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai permenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011. Pada kamar A atas hasil pemeriksaan jumlah kuman pada ompreng 25 koloni/cm², piring 165 koloni/cm², gelas 50 koloni/cm². Sendok 4 koloni/cm², Mangkok 78 koloni/cm².

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium yang telah dilakukan untuk mengetahui Angka kuman pada peralatan makan yang digunakan di kamar A Bawah peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai permenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011. Pada kamar A Bawah hasil pemeriksaan jumlah kuman pada ompreng 25 koloni/cm², piring 258 koloni/cm², gelas 100 koloni/cm². Sendok 106 koloni/cm², Mangkok 37 koloni/cm². Pada kamar B bawah Angka kuman pada peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai permenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011. Pada kamar B bawah hasil pemeriksaan jumlah kuman pada ompreng 50 koloni/cm², piring 109 koloni/cm², gelas 64 koloni/cm².

sendok 100 koloni/cm², mangkok 16 koloni/cm². Dan selanjutnya pada kamar bawah C jumlah kuman pada peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai Permenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011. Pada kamar A atas hasil pemeriksaan jumlah kuman pada ompreng 61 koloni/cm², piring 113 koloni/cm², gelas 19 koloni/cm². sendok 6 koloni/cm², mangkok 28 koloni/cm². Semua peralatan makan yang di periksa di enam Kamar di Lapas narkotika kelas IIA Sungguminasa Kabupaten Gowa menunjukkan bahwa piring merupakan salah satu peralatan yang memiliki jumlah angka kuman per cm² terbesar pada tiap-tiap kamar.

Hal ini dapat disebabkan karena pada saat proses pencucian dan teknik penyimpanan yang kurang baik maka jumlah kuman melebihi nilai ambang batas atau tidak memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Permenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011. Berdasarkan hasil pemeriksaan Angka kuman pada peralatan makan ompreng, mangkok, sendok, gelas, piring yang digunakan kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa Tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai permenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011, tentang higiene sanitasi jasa boga . Hal ini di sebabkan proses pencucian dan teknik penyimpanan yang kurang baik pada saat proses pencucian dan teknik penyimpanan peralatan.

Angka kuman pada peralatan makan dapat dipengaruhi oleh beberapa hal diantaranya adalah air yang digunakan, cara pencucian dan teknik penyimpanan peralatan makan setelah dicuci. Pada penelitian kali ini jumlah kuman dapat dipengaruhi oleh cara pencucian dan penyimpanan peralatan makan serta penggunaan kain lap yang tidak sering diganti dapat menjadi titik kritis cemaran bakteologis pada peralatan makan tersebut. Selain itu, hal yang dapat memengaruhi jumlah kuman pada peralatan makan adalah angin atau debu yang membawahkan zat pencemar, karena tempat penyimpanan

peralatan makan tidak dalam keadaan tertutup.

Kontaminasi pada makanan yang salah satunya disebabkan dari keberadaan peralatan makan yang tidak bersih akan mengakibatkan terjadinya penyakit akibat kontaminasi bakteri yang terdapat pada peralatan makan. Hal ini, dapat menimbulkan terjadinya penyakit infeksi saluran cerna selain itu, peralatan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit sebab peralatan makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan.

Pada pemeriksaan Angka kuman peralatan makan sangat tinggi hal ini dapat di sebabkan pada proses pencucian dan teknik penyimpanan peralatan disimpan atau ditiriskan sampai kering ditempat terbuka sehingga dapat terkontaminasi oleh debu , bakteri dan vektor pembawa penyakit. Dengan begitu proses yang tidak memenuhi syarat dapat mengakibatkan besarnya Angka kuman pada peralatan makan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mayfika dkk (2015) tentang hubungan higiene sanitasi dengan kualitas baktreologis pada alat makan pedagang di wilayah sekitar kampus Undip Temballang menunjukkan jumlah kuman pada sampel piring yang diuji di dapatkan hasil sebanyak 26 responded (56,5) tidak memenuhi syarat persyaratan baku mutu yakni >100 koloni/cm² sedangkan 20 lainnya (43,5%) memenuhi syarat = 100 koloni/cm² Angka kuman tertinggi yang ditemukan pada piring pedagang makanan di wilayah Undip Temballang adalah sebesar $6,9 \times 10^4$ koloni/cm² dengan terendah adalah 0 koloni/cm² Jumlah kuman pada peralatan makan yang diteliti ternyata 18 sampel (100%) melebihi persyaratan .

Hal ini dapat disebabkan oleh kontaminasi saat pencucian , kontaminasi lap yang yang digunakan berulang-ulang pada saat tahap pengeringan, kontaminasi tempat penyimpanan yang lembab tidak terlindungi dari vektor pengganggu . 2. Proses pencucian dan teknik penyimpanan peralatan makan Peralatan makan daapat Terkontaminasi oleh mikroorganisme /kuman berkemungkinan melalui air yang yang digunakan untuk mencuci peralatan makan dan teknik pencucian peralatan makan itu sendiri. Dari hasil pengamatan Gambaran proses pencucian yang dilakukan di Lapas Narkotika Kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa setiap Kamar pada proses pencucian melakukan pembuangan sisa kotoran dan sisa makanan yang terdapat pada peralatan makan yang akan dicuci.

Hal ini merupakan suatu kebiasaan yang baik dilakukan untuk tahap pencucian peralatan makan Setelah pembuangan sisa kotoran pada Peralatan makan Langsung melanjutkan proses pencucian peralatan makan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan menggunakan zat pencuci atau dengan tanpa deterjen tanpa didahului perendaman peralatan makan. Proses pembilasan peralatan makan pada

masing-masing kamar tidak dilakukan di bawah di air mengalir dan tidak di bilas sebanyak 3 kali atau menggunakan 3 bak pembilas. Hal ini di karenakan kebiasaan penjamah menempatkan air pada wadah penampungan baskom, padahal air yang digunakan berulang-ulang sehingga kontaminasi bakteri sangat mudah menempel pada peralatan yang akan dicuci kondisi seperti ini tidak syarat kesehatan Higiene Sanitasi Jasa Boga bahwa peralatan hendaknya langsung dicuci dibawah kran dengan air yang mengalir untuk menghindarkan adanya bakteri, oleh sebab itu perlu di perhatikan pada proses pencucian peralatan makan.

Proses pencucian sebaiknya dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada agar menghasilkan peralatan makan yang Higiene baik pada proses pencucian agar peralatan makan terhindar dari kontaminasi kuman. Berdasarkan hasil observasi ditemukan dari enam kamar Blok Atas dan Bawah (100%) peralatan makan tidak di keringkan menggunakan lap yang bersih, dimana lap tersebut tidak di cuci atau diganti setiap hari dan peralatan makan juga disimpan di tempat yang lembab dan dalam keadaan yang tidak tertutup, penyimpanan peralatan makan juga 100% disimpan pada tempat yang terbuka sehingga memungkinkan tercemarnya oleh kuman dan hewan pengganggu lainnya.

Adanya bakteri disebabkan karena higine dan sanitasi peralatan makan yang kurang baik. Kontaminasi bakteri terhadap peralatan makan menjadikan peralatan makan tidak layak untuk dipergunakan karena akan berdampak langsung bagi manusia pengguna peralatan makan. Menurut Ojajaningrat (1989) dalam Desmalismah (2009) setiap peralatan makan (piring,sendok,gelas) haruslah selalu dijaga kebersihannya setiap saat digunakan alat makan (piring,gelas,sendok,mangkok,ompeng) yang kelihatan bersih belum merupakan jaminan telah memenuhi persyaratan kesehatan untuk itu pencucian perlatan dan teknik penyimpanan sangatlah penting diketahui secara mendasar, dengan pencucian yang sangat baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula dan dengan menjaga kebersihan peralatan makan (piring, sendok,gelas,ompeng,mangkok) , berarti telah membantu mencegah pencemaran atau kontaminasi makanan yang di konsumsi.

Terlihat peralatan makan yang digunakan di Lapas kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa yang terdiri dari piring, sendok, gelas, mangkok dan ompeng menunjukkan jumlah kuman pada piring, sendok, mangkok, gelas dan garpu yaitu dengan rata-rata 100 koloni/cm² . Hal ini disebabkan karena beberapa faktor yang menyebabkan keberadaan kuman pada alat makan yaitu kualitas air pencucian, cara pencucian oleh penjamah makan adanya sumber pencemaran dari arah angin, kondisi ruang penyimpanan dan kondisi rak penyimpanan. Kesimpulan Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat beberapa kesimpulan ditarik sebagai berikut : Semua peralatan makan yang

digunakan di kamar blok atas dan bawah di Lapas narkotika Kelas II A Sungguminasa kabupaten gowa tidak ada yang memenuhi syarat menurut Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011, tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga untuk peralatan yang kontak dengan makanan adalah 0 (nol)/cm².

Hasil observasi yang di lakukan di lakukan di kamar blok atas dan bawah di Lapas Kelas II A sungguminasa kabupaten Gowa proses pencucian dapat di simpulkan bahwa 6 kamar (100%) tidak ada yang memenuhi syarat. Hasil observasi yang di lakukan di lakukan di kamar blok atas dan bawah di Lapas Kelas II A sungguminasa kabupaten Gowa teknik penyimpanan dapat di simpulkan bahwa 6 kamar(100%) Tidak ada yang memenuhi syarat Saran Penghuni Lapas Narkotika kelas II A Sungguminasa juga harus lebih memperhatikan proses pencucian peralatan makan agar peralatan terhindar dari pencemaran baik pencemaran biologis yang menyebabkan peralatan menjadi tidak memenuhi syarat kesehatan.

Penghuni Lapas Narkotika kelas II A Sungguminasa juga harus lebih memperhatikan cara penyimpanan peralatan makan setelah pencucian agar peralatan terhindar dari pencemaran baik pencemaran biologis yang menyebabkan peralatan menjadi tidak memenuhi syarat kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA Amaliyah nurul. (2017). Penyehatan makanan dan minuman - A. Yogyakarta: Cv budi utama. Andi Sarifah Budon. (2013). Studi kualitas bakteologis air pencucian dan peralatan makan di kantin uin alauddin makassar. Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar (Online) <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/2237/1/Andi%20Sarifah%20Budon.pdf> (Di akses 6 desember 2018) Anni Dara Bugisa. (2011).

Gambaran penerapan hygiene sanitasi makanan ditinjau dari karakteristik penjamah makanan pada beberapa rumah makan di sekitar kampus 1 UIN alauddin makassar tahun 2011. Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alaudin Makassar (Online) <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/4051/1/anni%20dara%20bugisa.pdf> (Di akses 6 desember 2018) Asmarawati Tina. (2015). Pidana dan pemidanaan dalam sistem hukum di indonesia. Yogyakarta. Dedet Gustika Putra. (2018). pelaksanaan hak narapidana untuk mendapatkan makanan yang layak di lembaga pemasyarakatan kelas II A padang. Jurusan hukum universitas andalas padang. Skripsi Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang Inayah dkk.

(2017). Panduan praktikum PMM - A. Makassar. Poltekkes kemenkes makassar jurusan kesehatan lingkungan Indrajayani. (2018). Gambaran hygiene sanitasi dengan kandungan bakteologis pada peralatan makan Angkringan di kabupaten Barru. Skripsi Program Studi D.IV Jurusan Kesehatan Lingkungan Indrayanti Besse. (2018). Pengaruh larutan bonggol nanas (*Ananas comosus* L.Merr) dan daun sirih (*Piper betle* L.) dalam menurunkan jumlah kuman pada peralatan makan bakso gerobak. Skripsi Program Study D.IV Jurusan Kesehatan Lingkungan Kepriana Venti. (2016). Hubungan Antara Higiene Dan Sanitasi Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Sambal di Warung Tenda Kota Pontianak. Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammdiyah Pontianak (Online) <http://repository.unmuhpnk.ac.id/253/1/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf> (Di akses 25 desember 2018) Mariani. (2014). Kuaitas bakteologis pada alat makan di rumah sakit haji kota makassar. KTI Program Studi D.III Jurusan Kesehatan Lingkungan Marisdayana, R., Sahara, P., & Yosefin, H. (2017).

Teknik pencucian alat makan, personal hygiene terhadap kontaminasi bakteri pada alat makan. jurnal Endurance, 2(October), 376–382. Marsanti Sakula Avicena. (2018). Prinsip hygiene sanitasi makanan. Sidiarjo: Uwais Inspirasi Indonesia. Nining. (2018). Kemampuan larutan belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*) dalam menurunkan jumlah kuman pada proses pencucian peralatan makan. KTI Program Studi D.III Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Makassar Permatasari Nirwana. (2017). Gambaran kontaminasi bakteri pada peralatan makan anak di tk teratai unm makassar. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanudin (Online) http://digilib.unhas.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/YWUzODAzN2Vm

NjBmNDU1MzYyNTI3ZDk1YExZDYxMWNiM2NkOWY0Yw==.pdf (Di akses 6 Desember 2018) Pradina Ronna. (2018). Identifikasi bakteri pada peralatan makan yang digunakan oleh pedagang bakso menggunakan teknik swab di alun-alun kabupaten jombang. KTI Program studi D.III Jurusan Analis Kesehatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang (Online) <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/919/2/KTI%20RONNA%20PRADINA.pdf> (Di akses 25 desember 2018) Republik Indonesia Permenkes 2011.

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (2011) (Online) <http://www.easybizid/Permenkes> no.19062011.tentang.higiene.sanitasi-jasa-boga. (Diakses 25 desember 2018) Rona Arundina, Sulistiyani, Nikie astorins Yunita dewanti. (2016). faktor- faktor yang mempengaruhi angka kuman pada peralatan makan di lapas wanita kelas IIA semarang.Jurnal kesehatan lingkungan 4, 442–449. Sahani Wahyuni dkk. (n.d.). Panduan Penulisan Proposal Penelitian dan Skripsi. Makassar.Politeknik Kesehatan Jurusan Kesehatan Lingkungan Sajida Agsa. (2012). Hubungan personal hygiene dan sanitasi lingkungan dengan keluhan penyakit kulit di kelurahan denai kecamatan medan denai kota medan.Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara (Online) <http://balitbang.pemkomedan.go.id/tinymcpuk/gambar/file/AgSa%20Sajida.pdf> (Di Akses 25 desember 2018) Ulfiah muallifah yunus. (2011).

Studi kualitas bakteologis peralatan makan di rumah sakit khusus daerah provinsi sulawesi selatan.Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar (Online)http://repositori.uin-alauddin.ac.id/view/creators/Yunus=3AUlfiah_Muallifah=3A=3A.html (Di akses 25 desember 2018)

INTERNET SOURCES:

<1% - https://www.adb.org/sites/default/files/project-documents/43251/43251-025-iee-en_1.pdf
1% - <https://ejournal.balitbangham.go.id/index.php/kebijakan/article/download/536/pdf>
<1% - <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/aldli/article/download/1363/1148>
1% - <http://pernakes.kemenumham.go.id/attachments/article/704/RAN%20TB%20Lapas%20Rutan.pdf>
3% - <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/download/11845/11500>
1% - <http://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/Sulolipu/article/download/1150/651>

1% - <http://www.jurnal.stikes-aisyiyah.ac.id/index.php/gaster/article/download/11/8>
1% - http://eprints.ums.ac.id/27281/21/ARTIKEL_PUBLIKASI.pdf
1% - <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/download/12740/12354>
<1% - <https://www.scribd.com/document/378843812/ANALISA-DATA-doc>
<1% -
<https://id.123dok.com/document/qm0nxe4y-penerapan-hygiene-sanitasi-makanan-minuman-di-lembaga-pemasyarakatan-lapas-anak.html>
<1% -
<http://fkm.uho.ac.id/wp-content/uploads/2019/12/prosiding-seminar-nasional-fkm-uho-2019.pdf>
<1% - <https://widisudharta.weebly.com/metode-penelitian-skripsi.html>
<1% -
<http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/keslingmas/article/download/2965/599>
1% -
<http://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/Sulolipu/article/download/975/583>
<1% -
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/65626/Chapter%20III-VI.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
<1% -
<https://www.ejournal.kesling-poltekkesbjm.com/index.php/JKL/article/download/53/36>
<1% -
<http://www.karyatulisku.com/2017/10/contoh-penelitian-tindakan-kelas-ptk-sd.html>
<1% - <https://diplomaiikesehatanlingkungan.blogspot.com/2013/11/>
<1% - <https://pt.scribd.com/document/244866492/Laporan-Usap-Alat-Makanan>
<1% - <https://imanueldepari.wordpress.com/2012/11/>
<1% -
<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/59440/5/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf>
<1% - <https://hidayahnovi.wordpress.com/2013/12/17/laporan-mikrobiologi-industri/>
<1% -
https://www.academia.edu/8553947/Jurnal_Kesehatan_Masyarakat_Volume_06_Nomor_02_2013
<1% -
<https://fatmawatirahim19.blogspot.com/2017/04/laporan-pengambilan-contoh-usap-alat.html>
<1% -
<https://id.123dok.com/document/8yd7lr1y-higiene-sanitasi-pengelolaan-makanan-dan-pemeriksaan-escherichia-coli-pada-peralatan-makan-di-instalasi-gizi-rumah-sakit-umum-mayjen-h-a-thalib-kabupaten-kerinci-tahun-2011.html>

<1% -

<https://mahasiswakeslingmks.blogspot.com/2017/03/laporan-inspeksi-sanitasi-rumah-makan.html>

<1% - <https://hendriksnow01.blogspot.com/2015/12/laporan-usap-alat-makan.html>

<1% - <https://pt.scribd.com/document/197473644/Alat-Makan>

<1% - <https://www.dokter.id/cari/tags/hepatitis>

<1% - <https://duniakebidanan-dinireal.blogspot.com/feeds/posts/default>

<1% -

<https://nurulfahmikesling.blogspot.com/2015/12/tugas-laporan-penilaian-rumah-sehat.html>

<1% - <https://id.scribd.com/doc/98711941/Modul-Sanitasi-Higiene>

<1% - <https://eafrianto.wordpress.com/2010/04/01/soal-uts-mmt-2010-kelas-b/>

<1% -

<https://text-id.123dok.com/document/vwyex1q7-gambaran-higiene-sanitasi-penyelenggaraan-makanan-dan-keberadaan-bakteri-escherichia-coli-pada-peralatan-makan-di-lingkungan-kantin-universitas-sumatera-utara-tahun-2015.html>

<1% - <http://fwatcher.fwi.or.id/artikel-peserta/>

<1% -

<https://anhiandriani28.blogspot.com/2013/04/laporan-praktikum-pemeriksaan-alat-makan.html>

<1% - <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/view/year/2011.html>

<1% -

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/60793/Reference.pdf;sequence=2>