

## INTISARI

**Mawardani, Maya Tamara. 2019. Pemeriksaan Angka Kuman Alat Makan, *Escherichia coli*, *Salmonella* dan *Staphylococcus aureus* Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta. Program Studi D-IV Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.**

Alat makan merupakan sarana penting untuk melakukan proses penyajian, penyediaan dan memakan makanan. Pencucian peralatan sangat penting diketahui secara mendasar, dengan pencucian secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat. Tujuan dari pengujian ini adalah mengetahui jumlah angka kuman dan mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella* dan *Staphylococcus aureus* yang terdapat pada alat makan yang digunakan di Rumah Sakit Jiwa Surakarta.

Pengujian ini dilakukan pada bulan April 2019. Populasi dalam pengujian ini adalah seluruh alat makan pada instalasi gizi di Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta. Sedangkan pengujian sampel usap alat makan dilakukan di UPT Laboratorium Terpadu Universitas Sebelas Maret. Angka kuman alat makan harus memenuhi standar Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 yaitu angka kuman sejumlah 0 cfu/cm<sup>2</sup>

Hasil pengujian menunjukkan angka kuman alat makan pada 22 kelompok sampel menunjukkan angka kuman = 0 cfu/cm<sup>2</sup> dan 2 kelompok sampel menunjukkan angka kuman =  $2 \times 10^1$  cfu/cm<sup>2</sup> dan  $3 \times 10^1$  cfu/cm<sup>2</sup> dan identifikasi bakteri pada 24 kelompok sampel di Instalasi Gizi RSJD Surakarta menunjukkan bahwa tidak terdapat bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella*.

**Kata kunci** : angka kuman, identifikasi dan alat makan

## ABSTRACT

**Mawardani, Maya Tamara. 2019. INSPECTION TOTAL PLATE COUNT OF CUTLERY, *Escherichia coli*, *Salmonella*, and *Staphylococcus aureus* IN NUTRITIONAL INSTALLATION OF SURAKARTA MENTAL HOSPITAL. Bachelor of Applied Sciences in Medical Laboratory Technology Program, Health Sciences Faculty, Setia Budi University.**

Cutlery is an important tool for the process of serving, providing and eating food. Washing equipment is very important to know fundamentally, with good washing will produce clean and healthy equipment. The purpose of this test is to determine the number of total plate count and identify the bacteria *Escherichia coli*, *Salmonella* and *Staphylococcus aureus* found in the cutlery used in the Surakarta Mental Hospital.

This test was conducted in April 2019. The population in this test was all cutlery in the nutrition installation at the Surakarta Mental Hospital. While testing of swab feeding samples was carried out at the UPT of the Sebelas Maret University Integrated Laboratory.

The number of total plate count must meet the standards of Permenkes Number 1096/MENKES/PER/VI/2011, total plate count must be 0 cfu/cm<sup>2</sup>. The test results showed the total plate count in 22 sample groups showed colony is 0 cfu/cm<sup>2</sup> and 2 groups of samples showed colony is 2 x 10<sup>1</sup> cfu/cm<sup>2</sup> and 3 x 10<sup>1</sup> cfu/cm<sup>2</sup> and identification of bacteria in 24 sample groups in the Nutrition Installation of Surakarta Mental Hospital showed that there were no bacteria *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* and *Salmonella*.

**Keywords** : total plate count, identification and cutlery