

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah dilakukan pengujian pada alat makan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta dapat ditarik kesimpulan bahwa alat makan belum memenuhi syarat angka kuman menurut Depkes RI dan tidak terdapat bakteri patogen seperti *Escherichia coli*, *Salmonella* dan *Staphylococcus aureus*.

B. SARAN

Berdasarkan penelitian pada 24 kelompok sampel alat makan mengenai jumlah angka kuman dan identifikasi bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella* dan *Staphylococcus aureus* yang terdapat pada alat makan yang digunakan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta, peneliti memberikan saran sebagai berikut.:

1. Untuk instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta agar dapat melakukan *quality control* guna mempertahankan angka kuman yang sudah baik dan mencegah kontaminasi bakteri atau kuman yang dapat hidup pada alat makan.

2. Untuk mahasiswa analis kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta agar dapat melanjutkan penelitian mengenai kondisi bakteriologi air maupun udara di instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Sudarso, dkk, 2000. Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi. Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI, Jakarta.
- Arisitin, N. P. I., Mahayana, I. M. B. & Aryasih, I. G. a. M. 2014. Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan. Kesehatan Lingkungan, 4.
- Aritonang, Irianton. 2012. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta : Jurusan Gizi Poltekkes.
- Azari, J. T. 2013. Studi Komparatif Pencucian Alat Makan Dengan Perendaman dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman Pada Alat Makan di Warung Makan Bu AM Gonilan. Diakses pada 31 Juli 2019.
- Bobihu, Febriyani. 2012. Studi Sanitasi Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapan Peralatan Makan Di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota. Diakses pada 31 Juli 2019.
- Cahyaningsih, Chairini Tri dkk. 2009. Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. Jurnal Berita Kedokteran Masyarakat Vol.25 No.4 halaman 180-188 [on line], diakses dari <http://berita-kedokteran-masyarakat.org> (16 November 2012).
- Depkes RI. 1991. *Petunjuk Pemeriksaan Mikrobiologi Usap Alat Makan dan Masak Pusat Laboratorium* : Jakarta
- Depkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No.715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga* : Jakarta
- Depkes RI. 2004. *Tentang Bakteri Pencemar Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan Modul 4* : Jakarta
- Depkes RI. 2006. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman* : Jakarta
- Ditjen PPM dan PLP Depkes RI. 1988. *Petunjuk Pemeriksaan Mikrobiologi Usap Alat Makan dan Masak* : Jakarta
- Entjang, I. 2003. Mikrobiologi dan Parasitologi untuk akademi keperawatan. PT Citra Aditya Bhakti. Bandung

- Istiqlaliah, A. 2009. *Kualitas Kebersihan Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Agrowisata Bincau Kabupaten Banjar*. Poltekkes Kemenkes Banjarmasin. Diakses pada 31 Juli 2019.
- Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit* : Jakarta
- Marisdayana, Rara. 2017. *Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan*. 376-382. <http://doi.org/10.22216/jen.v2i3.2052>
- Pohan I.S. 2007. *Jaminan Mutu Layanan Kesehatan*. Jakarta : EGC
- Pranata, H. 2012. *Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Doris Sylvanus Palangkaraya Kalimantan Tengah*. Poltekkes Kemenkes Banjarmasin. Diakses pada 31 Juli 2019.
- Sinaga, Yusuf. 2009. *Gastroenteritis Akut*. Diunduh dari <http://pustakakedokteran.com/gastroenteritis-akut>. Diakses pada 25 April 2019.
- Sumantri, Arif. 2010. *Kesehatan Lingkungan & Perspektif Islam*, Jakarta : Kencana
- Sumira, I. 2012. *Gambaran Hygiene Sanitasi Dan Pemeriksaan Bakteriologis Pada Peralatan Makan di Instalasi Gizi RS X*. Universitas Riau. Diakses pada 31 Juli 2019.
- Suriawiria, Unus. 2011. *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta. : Papas Sinar Sinanti.
- Waluyo, L. 2009. *Mikrobiologi Lingkungan*. UMM Press, Malang: 1-9.

Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian



Nomor : 604 / H6 – 04 / 25.04.2019
 Lamp. : - helai
 Hal : Ijin Penelitian

Kepada :
Yth. Kepala
UPT. Laboratorium Terpadu
Universitas Sebelas Maret (UNS)
Di Surakarta

Dengan Hormat,

Guna memenuhi persyaratan untuk keperluan penyusunan Tugas Akhir (TA) bagi Mahasiswa Semester Akhir Program Studi D-IV Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi, terkait bidang yang ditekuni dalam melaksanakan kegiatan tersebut bersamaan dengan ini kami menyampaikan ijin bahwa:

NAMA : MAYA TAMARA MAWARDANI
NIM : 11180778 N
PROGDI : D-IV Analis Kesehatan
JUDUL : **Kajian Kondisi Bakteriologi Alat Makan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Surakarta**

Untuk ijin penelitian tugas akhir tentang kajian kondisi bakteriologi alat makan di instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Surakarta, di Instansi Bapak / Ibu.

Demikian atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Surakarta, 25 April 2019

Dekan,



Prof. dr. Marsctyawan HNE Socsatyo, M.Sc., Ph.D.

Lampiran 2. Surat Pengantar Penelitian



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
RUMAH SAKITJIWA DAERAH SURAKARTA
 Jl. Ki Hajar Dewantoro 80 Jebres Kotak Pos 167 Surakarta 57126 Telp. (0271) 641442 Fax. (0271) 648920
 E-mail : rsjsurakarta@jatengprov.go.id Website : <http://rsjd-surakarta.jatengprov.go.id>

SURAT PENGANTAR PENELITIAN

Yang bertandatangan di bawah ini Kepala Sub Bagian Diklitbang Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta, menerangkan bahwa :

Nama : MASA TAMARA MAWARDANI
 NIM : 1180728 M
 Institusi : UNIVERSITAS SETIA BUDI SURAKARTA

Adalah Mahasiswa yang sedang melaksanakan PENELITIAN di Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta selama 3 (tiga) bulan terhitung mulai tanggal 14 Maret s.d 14 Juni 2019. Maka mohon untuk dapat memfasilitasi kegiatan mahasiswa tersebut.

Demikian Surat Pengantar ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Surakarta, Maret 2019

Mengetahui,
 Kepala Sub Bagian Diklitbang
 Rumah Sakit Jiwa Daerah Surakarta



Dra. Dwi Faridavanti
 NIP. 196307111983032002

Lampiran 3. Surat Persetujuan Penelitian

	<p>KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS SEBELAS MARET UPT LABORATORIUM TERPADU Jl. Ir. Sutami 36 A Kentingan, Surakarta 57126 Telp. 0271-663379, 0271-646994 psw 398 Fax 0271-663379 Email: labuji@uns.ac.id; labkalibrasi@uns.ac.id, Laman http://www.infolab.uns.ac.id</p>	
<p>LEMBAR PERSETUJUAN AKSES EKSTRA No. 211</p>		
<p>Kepala UPT Lab Terpadu, dengan ini menyatakan mengijinkan kepada pihak tersebut di bawah ini :</p>		
<p>Nama : <u>MAYA TAMARA MAWARDANI</u></p> <p>NIP / NIM : <u>11180778N</u></p> <p>Fak/Jur/Program Studi : <u>USB/D4 ANALIS KESEHATAN</u></p>		<p>FORMAE - 02 Untuk yang bersangkutan</p>
<p>Untuk melakukan aktivitas ekstra di Sub. Lab. Biologi Fisika Kimia *) mulai tgl. _____ s/d tgl. _____, s/d 26 APRIL 2019 <u>26 SEPTEMBER 2019</u></p>		
<p>Selama melakukan aktivitasnya yang bersangkutan wajib berkoordinasi dengan petugas di Sub Lab dan bertanggung jawab penuh sesuai aturan yang berlaku.</p>		
<p>Lembar ini dibuat rangkap empat (4) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Warna putih untuk yang bersangkutan 2. Warna hijau untuk Deputi Akademik 3. Warna kuning untuk Ketua Sub Lab Biologi, Fisika, Kimia 4. Warna merah untuk SATPAM 	<p>26 APRIL 2019 Surakarta, Kepala UPT Lab Terpadu</p>  <p>Dr. Agus Supriyanto, M.Si NIP. 19690826 199903 1 001</p>	
<p>*) coret yang tidak perlu</p>		
<p>Catatan : Lembar ini tidak boleh hilang dan wajib ditunjukkan kepada SATPAM setiap melakukan aktivitas di luar jam kerja.</p>		

Lampiran 4. Proses Pengujian Sampel



Pengusapan pada tutup plato



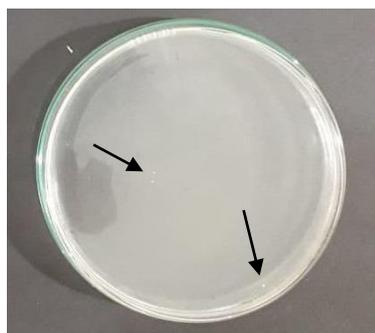
Pengusapan pada plato



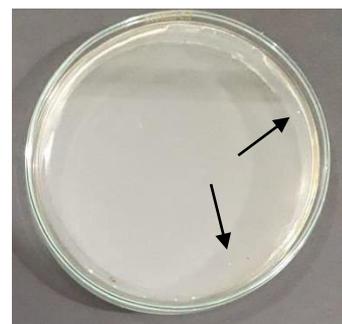
Pengerjaan Sampel



Inkubasi sampel



Hasil Sampel C6



Hasil Sampel A4

Lampiran 5. Pembuatan Media



Timbangan analitik



Proses pemanasan pada hotplate



Sterilisasi alat dan media dengan autoclave



Penuangan media ke cawan petri

Lampiran 6. Proses Pencucian Alat Makan



Alat Makan Dikeluarkan



Sisa makanan dibuang ke bak sampah



Pencucian 1 Menggunakan Detergent



Alat makan dibilas dengan air mengalir



Proses sterilisasi dengan dishwasher



Proses Pengeringan



Proses penyimpanan gelas



Proses Pengeringan

Lampiran 7. Ruang Instalasi Gizi

