

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN  
PERALATAN MAKAN DENGAN ANGKA KUMAN  
PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN**

**Studi Dilaksanakan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III  
Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara  
Tahun 2022**



**Oleh :**

**NI WAYAN WINDA WIRASTUTI**  
**NIM. P07133221051**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLTEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PRODI SANITASI LINGKUNGAN  
DENPASAR  
2022**

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN  
PERALATAN MAKAN DENGAN ANGKA KUMAN  
PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN**

**Studi Dilaksanakan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III  
Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara  
Tahun 2022**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma IV  
Prodi Sanitasi Lingkungan  
Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Oleh :**

**NI WAYAN WINDA WIRASTUTI  
NIM. P07133221051**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLTEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PRODI SANITASI LINGKUNGAN  
DENPASAR  
2022**

## LEMBAR PERSETUJUAN

### HUBUNGAN TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN MAKAN DENGAN ANGKA KUMAN PADATEMPAT PENGELOLAAN PANGAN

Studi Dilaksanakan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III  
Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara  
Tahun 2022


Oleh :


**NI WAYAN WINDA WIRASTUTI**  
**NIM. P07133221051**

**TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN**

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

  
I Nyoman Sujaya, S.KM, M.PH  
NIP. 196808171992031006

  
Nengah Notes, S.KM, M.Si  
NIP. 195812311983031036

MENGETAHUI :  
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



  
I Wayan Sali, SKM., M.Si  
NIP. 196404041986031008

## SKRIPSI

# HUBUNGAN TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN MAKAN DENGAN ANGKA KUMAN PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN

Studi Dilaksanakan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III  
Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara  
Tahun 2022




Oleh :

NI WAYAN WINDA WIRASTUTI  
NIM. P07133221051

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : RABU  
TANGGAL : 15 JUNI 2022

TIM PENGUJI :

1. I Gusti Ayu Made Aryasih, SKM, M.Si (Ketua) 
2. I Nyoman Sujaya, SKM, MPH (Sekretaris) 
3. I Ketut Aryana, BE, ST, MSi (Anggota) 

MENGETAHUI :  
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



I Wayan Sati, SKM., M.Si  
NIP. 196404041986031008



**THE RELATIONSHIP BETWEEN WASHING AND EQUIPMENT  
STORAGE TECHNIQUES WITH COLONY FORMING UNIT'S  
IN FOOD MANAGEMENT PLACES AT THE WORK AREA  
UPTD. PUSKESMAS III DINAS KESEHATAN  
AT DENPASAR UTARA  
IN 2022**

**ABSTRACT**

*Unqualified hygiene of eating utensil is an important role in the transmision of disease agents. This study aims was to analyze the correlation between ating utensil washing techniques and eating utensils storage techniques to the numbers of bacteria of ating utensil in restaurant at the work area UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan at Denpasar Utara. This was observational research with a cross sectional design. Data was collected using a questionnaire and a eating utensil swab bacteriological test using the total plate number method. The data were analyzed using the chi square test. The results showed that the technique of washing eating utesil was 70,3 in good category and 29.7% in the low category, the technique of storing eating utensil showed 62,1% in good category and 37.9% in the low category. The results of bacteriological analysis showed 27% of eating utensil in the category unqualified of bateriological test. Statistical analysis showed that there was a correlation between eating utensil washing techniques ( $p$  value = 0.001) and eating utensil storage techniques ( $p$  value = 0.001) to the number of bacteria of eating utensil in restaurant at the work area UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan at Denpasar Utara in 2022. Based on the results, the researchers suggested that restaurants pay attention to the hygiene and sanitation of eating utensil through good washing and storage techniques as well as regular supervision by the goverment.*

***Keywords: eating utensil, washing technique, storage technique***

**HUBUNGAN TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN  
MAKAN DENGAN ANGKA KUMAN PADA TEMPAT PENGELOLAAN  
PANGAN DI WILAYAH KERJA UPTD. PUSKESMAS III DINAS  
KESEHATAN KECAMATAN DENPASAR UTARA  
TAHUN 2022**

**ABSTRAK**

Kebersihan peralatan makan yang kurang baik berperan penting dalam penyebaran agent penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan teknik pencucian peralatan makan dan teknik penyimpanan peralatan makan dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan desain *cross sectional*. Pengumpulan data menggunakan kuesioner dan uji bakteriologi usap alat menggunakan metode angka lempeng total. Data dianalisa menggunakan uji *Chi Square*. Hasil penelitian menunjukkan teknik pencucian alat makan yang dilakukan pada Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) rumah makan sebesar 70,3% dalam kategori baik dan 29,7% dalam kategori kurang baik, teknik penyimpanan alat makan menunjukkan sebesar 62,1% dalam kategori baik dan 37,9% dalam keteogi kurang baik. Hasil analisa bakteriologi menunjukkan 27% alat makan dalam kategori yang tidak memenuhi syarat. Analisa statistik menunjukkan bahwa terdapat hubungan teknik pencucian alat makan ( $p$  value = 0,001) dan teknik penyimpanan alat makan ( $p$  value = 0,001) dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022. Berdasarkan hasil penelitian peneliti menyarankan agar TPP memperhatikan tentang hygiene dan sanitasi peralatan makan melalui teknik pencucian dan penyimpanan alat makan yang baik serta pengawasan secara rutin oleh instansi terkait.

**Kata kunci:** Alat makan, teknik pencucian, teknik penyimpanan

## **RINGKASAN PENELITIAN**

### **HUBUNGAN TEKNIK PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN MAKAN DENGAN ANGKA KUMAN PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN DI WILAYAH KERJA UPTD. PUSKESMAS III DINAS KESEHATAN KECAMATAN DENPASAR UTARA TAHUN 2022**

Oleh : Ni Wayan Winda Wirastuti (NIM : P07133221051)

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji yang bersifat komersial atau memperdagangkan produknya secara rutin. Pengawasan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Kota Denpasar dilakukan oleh masing-masing sanitarian di wilayah kerja Puskesmas, kegiatan pengawasan salah satunya dilakukan terhadap parameter biologis dengan pemeriksaan usap alat makan. Pada Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara terdapat 239 Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Rumah Makan yang tersebar di empat desa meliputi Desa Dangin Puri Kaja, Kelurahan Peguyangan, Desa Peguyangan Kaja, dan Desa Peguyangan Kangin. Hasil studi pendahuluan terhadap 20 TPP Rumah Makan di wilayah kerja Puskesmas III Denpasar Utara menunjukkan sebanyak 35% TPP mencuci alat makan pada air yang tidak mengalir, sebanyak 40% TPP mencuci alat makan tanpa menggunakan detergen. Berkaitan dengan pengeringan alat makan diketahui bahwa sebanyak 55% TPP mengeringkan alat makan dengan lap dalam kondisi kotor dan lap tidak diganti seteknik rutin sehingga berisiko terjadinya kontaminasi silang. Sebanyak 20% TPP pengeringkan alat makan pada tempat yang terbuka sehingga berisiko terhadap kontaminasi partikel debu dan vektor penyakit.

Penelitian ini bertujuan untuk hubungan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan makan dengan angka kuman pada tempat pengelolaan pangan di wilayah kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara. Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilaksanakan bulan Januari sampai bulan Mei 2022. Sampel

dalam penelitian ini adalah TPP Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara sebanyak 37 TPP Rumah Makan. Teknik pencucian dan penyimpanan peralatan makan diobservasi dengan kuesioner penelitian. Data dianalisa secara univariat dan bivariat dengan meted *Chi Square*.

Hasil penelitian menunjukkan kategori usia terbanyak yaitu 26 – 35 tahun sebesar 13 (35,5%) dan responden yang paling sedikit usia lebih dari 56 tahun sebesar 3 (8,1%). Kategori jenis kelamin terbanyak yaitu perempuan sebesar 22 (59,5%) dan waktu paling lama berkerja yaitu 0 – 5 tahun sebesar 25 (70,3%). Teknik penyimpanan yang dilakukan pada TPP rumah makan sebesar 23 (62,1%) dalam kategori baik dan teknik penyimpanan dalam kategori kurang baik sebesar 14 (37,9%). Hasil pemeriksaan angka kuman menunjukkan sebesar 27 (73%) alat makan memenuhi persyaratan dan 10 (27%) tidak memenuhi syarat yang ditetapkan oleh Permenkes RI No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. apabila nilai angka kuman pada peralatan makanan  $< 1,1$  CFU/cm<sup>2</sup> maka dikatakan memenuhi syarat.

Hasil analisa statistik menunjukkan nilai signifikansi yaitu  $0,001 \leq \alpha$  (0,05) artinya ada hubungan teknik pencucian terhadap angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara. Teknik pencucian peralatan makanan yang berkaitan dengan jumlah mikroorganisme pada peralatan makanan. Teknik pencucian yang tidak tepat akan mengakibatkan resiko tercemarnya makanan oleh bakteri mikroorganisme pada alat makan. Teknik pencucian peralatan makan dalam kategori kurang baik sebesar 11 (29,7%) hal ini terjadi dikarenakan terdapat area/tempat pencucian peralatan tidak terpisah dengan area/tempat pencucian pangan, area pencucian peralatan dan pangan digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan, spon cuci piring dalam keadaan kurang bersih dan tidak dikeringkan dengan kain lap bersih yang diganti secara rutin atau tisu bersih dan sekali pakai. Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan dalam penularan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit melalui alat makanan.



Hasil analisa statistik menunjukkan nilai signifikansi yaitu  $0,001 \leq \alpha (0,05)$  artinya ada hubungan teknik penyimpanan dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara. Penyimpanan peralatan makan dapat menimbulkan adanya kontaminasi pada peralatan makan jika penyimpanan peralatan tersebut tidak memenuhi persyaratan kelembaban, kondisi tidak rata, bahan yang digunakan mudah berkarat, dan sulit dibersihkan sehingga penyimpanan peralatan makan selalu dalam keadaan basah. Hasil observasi menunjukkan teknik penyimpanan peralatan dalam kategori kurang baik dikarenakan laci-laci penyimpanan peralatan tidak terpelihara kebersihannya dan terdapat tanda-tanda keberadaan vektor penyakit pada ruangan penyimpanan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa teknik pencucian menunjukkan sebanyak 26 (70,3%) TPP rumah makan dalam kategori baik dan 11 (29,7%) TPP rumah makan dalam kategori kurang. Sedangkan untuk teknik penyimpanan yang dilakukan pada TPP rumah makan sebesar 23 (62,1%) dalam kategori baik dan teknik penyimpanan dalam kategori kurang baik sebesar 14 (37,9%). Sampel alat makan yang dilakukan pemeriksaan angka kuman, didapatkan hasil sebesar 27 (73%) alat makan memenuhi syarat sesuai Permenkes RI No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan sedangkan sebanyak 10 (27%) tidak memenuhi syarat (jumlah kuman  $\geq 1,1$  CFU/cm<sup>2</sup>). Hasil analisa statistik menunjukkan ada hubungan teknik pencucian dan teknik penyimpanan alat makan dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara. Berdasarkan hasil penelitian peneliti menyarankan untuk instansi terkait untuk melakukan pengawasan pencucian dan penyimpanan alat makan. Pemilik rumah makan agar menggunakan spon cuci piring dengan keadaan bersih dan mengeringkan peralatan makan serta mengeringkan pada arak tertutup dan bersih serta tidak menggunakan lap kotor atau tisu lebih dari sekali untuk mengeringkan alat makan.

**Daftar Bacaan : 30 bacaan (tahun 2003 - tahun 2021)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Hubungan Teknik Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Dengan Angka Kuman pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022”** dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mengalami hambatan, hal ini disebabkan terbatasnya pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis. Namun berkat bantuan, dorongan dan petunjuk dari berbagai pihak akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP., MPH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar
2. Bapak I Wayan Sali, S.KM., M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Bapak Dr. Drs. I Wayan Sudiadnyana, S.KM., MPH selaku Ketua Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan
4. Bapak I Nyoman Sujaya, S.KM, MPH selaku dosen pembimbing utama.
5. Bapak Nengah Notes, SKM, M.Si selaku dosen pembimbing pendamping.
6. Kepala UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara yang telah mengizinkan penulis melakukan penelitian serta membantu dalam memberikan data yang penulis perlukan.

Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang turut membantu dalam proses penyusunan skripsi ini. Tidak lupa juga kepada Bapak, Ibu, Suami dan seluruh keluarga serta teman-teman yang telah memberikan motivasi, memberi dorongan dan semangat untuk dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, hal ini dikarenakan masih banyak keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini sehingga nantinya dapat bermanfaat bagi pembaca.

Denpasar, Juni 2022

Penulis

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Wayan Winda Wirastuti  
NIM : P07133221051  
Program Studi : Sanitasi Lingkungan Pogram Sarjana Terapan  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan  
Tahun Akademik : 2021/2022  
Alamat : Banjar Gunung, Desa Abiansemal, Kecamatan Abiansemal,  
Kabupaten Badung

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Sripsi dengan judul Hubungan Teknik Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Dengan Angka Kuman pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bawa Skripsi ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 14 Juni 2022  
Yang membuat pernyataan



Ni Wayan Winda Wirastuti  
NIM. P07133221051

## DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN SAMBUL	
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
ABSTRACT .....	iv
ABSTRAK .....	v
RINGKASAN PENELITIAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	ix
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....	xi
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xviii
<b>BAB I     PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II    TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Teknik Pencucian Peralatan Makan .....	8
B. Teknik Penyimpanan Peralatan Makan .....	10
C. Kontaminasi Makanan.....	11

	D. Makanan dan Alat Makan sebagai Media Penularan Penyakit ..	13
	E. Penyakit Akibat Makanan .....	14
	F. Angka Kuman .....	15
	G. Persyaratan Peralatan Makanan.....	17
	H. Tempat Pengelolaan Pangan Rumah Makan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Denpasar Utara .....	18
<b>BAB III</b>	<b>KERANGKA KONSEP</b>	
	A. Kerangka Konsep .....	19
	B. Variabel dan Definisi Operasional .....	20
	C. Hipotesis .....	23
<b>BAB IV</b>	<b>METODE PENELITIAN</b>	
	A. Jenis Penelitian .....	24
	B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
	C. Populasi, Sampel dan Instrumen .....	25
	D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	31
	E. Pengolahan dan Analisis Data .....	31
<b>BAB V</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
	A. Hasil Penelitian .....	34
	B. Pembahasan .....	48
<b>BAB VI</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN</b>	
	A. Simpulan .....	53
	B. Saran .....	54
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
1. Definisi Operasional .....	22
2. Jumlah TPP Rumah Makan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2021 .....	36
3. Distribusi Responden Berdasarkan Usia pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 .....	36
4. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022.....	37
5. Distribusi Responden Berdasarkan Lama Bekerja pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. PuskesmasIII Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 .....	38
6. Penilaian Teknik Pencucian Peralatan Makan pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 .....	39
7. Distribusi Teknik Pencucian Peralatan Makan pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 .....	41
8. Penilaian Teknik Penyimpanan Peralatan Makan pada Tempat Pengelolaan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 .....	42

9. Distribusi Teknik Penyimpanan Peralatan Makan pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 .....	43
10. Distribusi Angka Kuman Peralatan Makan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 ...	44
11. Hubungan Teknik Pencucian dengan Angka Kuman Peralatan Makan pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskemas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022.....	45
12. Hubungan Teknik Penyimpanan dengan Angka Kuman Peralatan Makan pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskemas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022 .....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	halaman
1. Kerangka Konsep Penelitian .....	19
2. Hubungan Antar Variabel .....	21

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

BPOM	:	Badan Pengawas Obat dan Makanan
CFU	:	<i>Colony Forming Unit's</i>
cm <sup>2</sup>	:	centi meter persegi
dkk	:	dan kawan – kawan
FBD	:	<i>Food Borne Deases</i>
Kemenkes	:	Kementerian Kesehatan
km <sup>2</sup>	:	kilo meter persegi
mm	:	mili meter
NaCl	:	Natrium Klorida
No.	:	Nomor
Permenkes	:	Peraturan Menteri Kesehatan
ppm	:	<i>parts per million</i>
psi	:	<i>pound pesquare inches</i>
RI	:	Republik Indonesia
SNI	:	Standar Nasional Indonesia
TPP	:	Tempat Pengelolaan Pangan
TPUM	:	Tempat Umum Pengelolaan Makanan
UPTD	:	Unit Pelaksana Teknis Dinas
°C	:	Derajad <i>Celcius</i>
%	:	Persen
≤	:	Kurang dari atau sama dengan
>	:	Lebih dari

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Observasi Hubungan Teknik Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Makan pada Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Utara
2. Formulir *Informed Consent*
3. Peta Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2021
4. Surat Ijin Penelitian dari Jurusan
5. Surat Ijin Pengambilan Data
6. Hasil Uji Pemeriksaan Usap Alat
7. Hasil Uji Pemeriksaan Air Bakteriologi
8. Data Hasil Penelitian
9. Dokumentasi Kegiatan
10. Kutipan Permenkes RI No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan
11. Kutipan Permenkes RI No. 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
12. Lembar Bimbingan
13. Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository