

LAMPIRAN

LAMPIRAN I

Lampiran 1. Formulir Ceklis Pengamatan Pencucian Peralatan Makan

**FORMULIR CEKLISAN PENGAMATAN PENCUCIAN PERALATAN
MAKAN DI RUMAH MAKAN PUTI MINANG HAJIMENA TAHUN 2022
(OBSERVASI)**

No	Pengamatan Proses Pencucian	Ya	Tidak
1.	Apakah air yang digunakan untuk mencuci peralatan makan minum merupakan air bersih		
2.	Apakah tersedia bak pembersih untuk membilas peralatan makan minum		
3.	Apakah air untuk mencuci peralatan makan minum tersedia dengan cukup		
4.	Apakah ada bak penyuci peralatan makan minum		
5.	Apakah proses pencucian peralatan makan minum menggunakan desinfektan		
6.	Apakah sebelum mencuci peralatan makan minum petugas membersihkan tangan terlebih dahulu		
7.	Apakah pencucian peralatan makan minum dilakukan langsung dibawah kucuran air kran		
8.	Apakah sebelum mencuci peralatan makan minum direndam terlebih dahulu		
9.	Apakah sebelum dicuci peralatan makan minum		

	dipisahkan dari sisa-sisa makanan atau kotoran pada peralatan makan minum tersebut		
10.	Apakah dalam mencuci peralatan makan minum menggunakan permbersih seperti detergen		
11.	Apakah pencucian peralatan makan minum dilakukan dengan menggosok seluruh bagian peralatan		
12.	Apakah peralatan makan minum setelah dicuci di bilas dengan air berkaporit 50 ppm selama 2 menit		
13.	Apakah setelah dicuci peralatan makan minum tersebut didisinfeksi dengan air panas 82°C-100 °C		
14.	Apakah tersedia tempat penyimpanan peralatan makan minum		
15.	Apakah peralatan makan minum yang sudah dicuci ditempatkan pada tempat penyimpanan peralatan		
16.	Apakah peralatan makan tersebut ditempatkan secara benar (penirisan dengan cara terbalik atau miring)		

PROSEDUR PEMERIKSAAN

I. Alat dan Bahan

A. Persiapan, Pengambilan dan Pengiriman Sampel

Alat :

1. Alat makan : Piring, Mangkuk, Gelas, Sendok dan Garpu
2. Lidi kapas steril
3. Lampu spirtus
4. Korek api
5. Formulir pengambilan sampel
6. Alat tulis
7. Masker
8. Handscoon
9. Cool box
10. Es batu

Bahan :

1. Alkohol 70%
2. Kapas
3. Media transport (NaCl 0,9%)

B. Pemeriksaan Sampel Alat Makan

Alat :

1. Tabung reaksi
2. Rak tabung
3. Gelas beaker

4. Gelas ukur
5. Pipet ukur
6. Blub
7. Petridish
8. Batang pengaduk
9. Sendok reagen
10. Cawan arloji
11. Lampu spirtus
12. Korek api
13. Masker
14. Handscoon
15. Kapas
16. Kertas coklat
17. Aluminium foil
18. Timbangan analitik
19. Kompor listrik
20. Incubator
21. Autoclav
22. oven
23. Colony counter

Bahan :

1. Alkohol 70%
2. Nutrient Agar
3. Aquades

II. Langkah Kerja

A. Pengambilan Sampel Usap Alat Makan

1. Pembuatan Media Transport (Larutan NaCl 0.9%)
 - a. Timbang NaCl 0,63 gram lalu masukan dalam beaker glass
 - b. Tambahkan akuades sebanyak 50 ml lalu aduk hingga larut
 - c. Pindahkan dalam 5 tabung reaksi sebanyak 10 ml lalu tutup dengan kapas
 - d. Sterilkan dalam autoclaf dengan suhu 121 °C selama 15 menit
2. Pembuatan Media Pengencer (Larutan NaCl 0,9%)
 - a. Timbang NaCl 2,916 gram lalu masukkan dalam beaker glass
 - b. Tambahkan aquadest sebanyak 270 ml lalu aduk hingga larut
 - c. Pindahkan dalam 20 tabung reaksi sebanyak 9 ml lalu tutup dengan kapas
 - d. Sterilkan dalam autoclaf dengan suhu 121 °C selama 15 menit
3. Pembuatan Media Nutrient Agar (NA)
 - a. Timbang NA 15 gram lalu masukkan kedalam beaker glass
 - b. Tambahkan aquadest sebanyak 450 ml lalu aduk, bila tidak larut panaskan di atas kompor hingga larut
 - c. Tutup menggunakan kapas dan aluminium foil
 - d. Sterilkan dalam autoclaf dengan suhu 121 °C selama 15 menit
4. Teknik Pengambilan Sampel Usap Alat Makan
 - a. Sampel diambil dari alat yang diap untuk dipergunakan atau selesai dicuci

- b. Gunakan hanscoon steril sebelum pengambilan sampel
- c. Diambil maksimal 5 jenis alat makan meliputi, Piring Mangkuk, Gelas, Sendok dan Garpu
- d. Tiap jenis alat makan diambil 4-5 buah secara acak
- e. Gunakan 1 lidi kapas steril untuk setiap kelompok jenis alat tersebut
- f. Sebagai cairan usap alat makan dan media transport, digunakan larutan NaCl 0,9% steril bervolume 10 ml
- g. Masukkan lidi kapas steril kedalam larutannya
- h. Lidi kapas steril dalam tabung reaksi ditekan untuk mengeluarkan cairannya, lalu diangkat untuk melakukan usapan
- i. Cara melakukan usapan :
 - a) Piring dan mangkuk : usapan dilakukan pada bagian permukaan dalam dengan melakukan 2 usapan yang satu sama lainnya saling menyilang siku-siku dari bagian tepi piring, dilakukan sebanyak 3 kali
 - b) Gelas : usapan dilakukan dengan mengelilingi permukaan luar dan dalam bagian bibir gelas setinggi 6 mm, dilakukan sebanyak 3 kali
 - c) Sendok : usapan dilakukan pada seluruh permukaan luar dan dalam sendok, dilakukan sebanyak 3 kali
 - d) Garpu : usapan dilakukan pada seluruh permukaan luar dan dalam alat penusuk. (usap bagian depan permukaan penusuk

lalu sela-sela penusuk lalu sela-sela penusuk belakang).

Dilakukan sebanyak 3 kali

- j. Pengusapan pada setiap bidang permukaan seperti tersebut diatas dilakukan 3 kali berturut-turut. Satu lidi kapas dipergunakan untuk satu kelompok alat makan yang terdiri dari 4-5 buah
- k. Setiap selesai mengusap satu alat berasal dari satu kelompok jenis alat, lidi kapas harus dimasukkan ke dalam tabung reaksi berisi larutan NaCl 0,9% diputar-putar dan ditekankan ke dinding untuk membuang cairannya, lalu diangkat dan digunakan untuk mengusap alat berikutnya
- l. Lakukan berulang-ulang sampai seluruh alat dalam satu kelompok jenis alat makan diambil usapannya. Dengan demikian, maka satu kelompok jenis alat hanya menggunakan satu lidi kapas steril.

B. Teknik Penanganan dan Pengiriman Sampel

1. Setelah semua kelompok/jenis alat makan dan minum selesai diusap, lidi kapas dimasukkan kembali ke dalam botol yang berisi larutan NaCl 0,9%, ujung lidi kapas steril dipatahkan lalu bibir tabung reaksi diflambir dengan api spritus lalu ditutup dengan kapas
2. Beri laper pada tabung reaksi dengan menempelkan kertas cellotip yang telah ditulis dengan mencantumkan :
 - a. Jenis sampel
 - b. Nama tempat pengolahan makanan
 - c. Tanggal dan waktu pengambilan sampel
 - d. Petugas pengambilan sampel

3. Pengiriman sampel dilakukan dalam suhu dingin pada hari yang sama
4. Wadah tabung reaksi dimasukkan dalam gelas beaker agar saat masukkan di coolboks tidak tumpah dan gerak

C. Pemeriksaan Sampel Usap Alat Makan

1. Pemeriksaan Angka Kuman Alat Makan

Sampel hendaknya diperiksa dalam waktu <30 menit setelah pengambilan untuk menghindari bertambahnya jumlah kuman atau matinya beberapa kuman dalam larutan NaCl 0,9% tersebut :

Cara pemeriksaan :

- a. Sediakan 6 tabung reaksi berisi larutan NaCl 0,9% dalam rak tabung. Beri tanda 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} , 10^{-4} , 10^{-5} dan blanko sebagai kode pengenceran dan tanggal pemeriksaan
- b. Siapkan 6 petridist steril. Enam petridist diberi tanda dibagian belakangnya sama seperti kode pengenceran, satu petridist diberi tanda blanko
- c. Homogenkan sampel, ambil 1 ml masukkan dalam tabung pertama dengan pipet ukur lalu homogenkan lagi
- d. Pindahkan 1 ml dari tabung pertama ke dalam tabung ke dua dengan pipet ukur lalu homogenkan
- e. Demikian seterusnya dilakukan sampai tabung ke-5. Pengenceran yang diperoleh pada ke-5 tabung adalah 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} , 10^{-4} , 10^{-5} sesuai dengan kode pengenceran sebelumnya
- f. Dari masing-masing tabung dimulai dari tabung ke -5 dengan menggunakan pipet steril diambil 1 ml masukkan kedalam

masing-masing petridish sesuai dengan kode pengeceran yang sama

- g. Kemudian kedalam masing-masing petridish dituangkan Nutrient Agar sebanyak 15 ml, lalu homogenkan membentuk angka 8 hingga tercampur dan biarkan hingga dingin
- h. Masukkan dalam inkubator 37°C selama 1x24 jam dalam keadaan terbalik
- i. Pembacaan dilakukan setelah 1x24 jam dengan cara menghitung jumlah koloni yang tumbuh pada tiap petridish dengan alat colony counter

2. Sampel Air

- a. Sterilkan semua alat yang akan digunakan
- b. Timbang BGLB 2 gram lalu larutkan dalam 50 aquades
- c. Pipet sampel sebanyak 1 ml ke dalam tabung reaksi yang terdapat 9 ml aquades
- d. Tambahkan 5 ml BGLB lalu masukkan tabung durham dengan mulut menghadap kebawah dan jangan sampai ada gelembung
- e. Masukkan dalam incubator selama 24 jam dengan suhu 30°C
- f. Positif coliform apabila timbul gelembung atau gas dan sedikit keruh

DOKUMENTASI



Membasuh tangan dengan alkohol sebelum melakukan sampling



Pengambilan sampel piring



Pengambilan sampel garpu



Pengambilan sampel sendok



Pengambilan sampel mangkuk



Pengambilan sampel gelas



Penimbangan Nutrient Agar



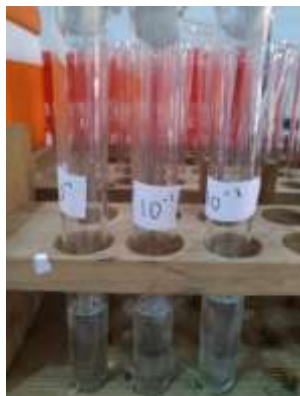
Pengenceran sampel



Koloni di petridish



Perhitungan koloni



Sampel air



Total coliform



Wawancara dengan salah satu karyawan Rumah Makan Puti Minang Hajimena



Kondisi tempat pencucian di Rumah Makan Puti Minang Hajimena