

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG JURUSAN
KESEHATAN LINGKUNGAN**

Laporan Tugas Akhir, Mei 2025

Laily Agusriani Karim

Kualitas Bakteriologis Pada Usapan Peralatan Makan Di Rumah Makan Ampera
Uda Kelurahan Sidodadi Kota Bandar Lampung Tahun 2025.

Xvi + 74 Halaman + 5 Tabel + 6 Lampiran

RINGKASAN

Sanitasi peralatan makan harus diperhatikan dari teknik pencucian, pengeringan, sampai penyimpanan. Setiap peralatan makan harus dijaga kebersihannya. Permenkes RI No 02 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan, dijelaskan peralatan makan yang memenuhi standar.

Penelitian ini bersifat deskriptif, untuk mengetahui dan mengevaluasi sanitasi alat makan dan minum di rumah makan Ampera Uda, dengan menghitung jumlah angka kuman pada setiap jenis alat makan. Menggambarkan kontaminasi mikrobiologis pada peralatan makan di rumah makan Ampera Uda, Kelurahan Sidodadi, Kota Bandar Lampung.

Hasil angka kuman didapatkan rata-rata $107/\text{cm}^2$. Dari hasil pengamatan pada proses pencucian tidak memenuhi standar karena tidak mendesinfeksi alat makan menggunakan air panas. Pengeringan tidak memenuhi standar karena menggunakan lap yang sama berulang kali. Penyimpanan juga tidak memenuhi standar karena tempat penyimpanan yang masih terbuka.

Kata kunci: Angka Kuman, Sanitasi, Peralatan Makan

Daftar Bacaan: 11 (2015-2023)

**HEALTH POLYTECHNIC TANJUNG KARANG DEPARTEMENT OF
ENVIRONMENTAL HEALTH**

Final Project Report, May 2025

Laily Agusriani Karim

Bacteriological Quality of Tableware Wipes at Ampera Uda Restaurant, Sidodadi Village, Bandar Lampung City in 2025.

Xvi + 74 Pages + 5 Tables + 6 Attachments

ABSTRACT

Sanitary tableware must be considered from washing techniques, drying, to storage. Every tableware must be kept clean. Permenkes RI No 02 of 2023 concerning Environmental Health, describes tableware that meets the standards.

This study is descriptive, to determine and evaluate the sanitation of eating and drinking utensils at Ampera Uda restaurant, by calculating the number of germs on each type of cutlery. Describing microbiological contamination of tableware in Ampera Uda restaurant, Sidodadi Village, Bandar Lampung City.

The results of the germ count obtained an average of 107/cm². From the results of observations on the washing process does not meet the standards because it does not intensify the cutlery using hot water. Drying does not meet the standard because it uses the same cloth repeatedly. Storage also does not meet the standards because the storage area is still open.

Keywords: Germ Count, Sanitation, Tableware

Reading list: 11 (2015-2023)