

Abstrak

Risma Nur Islamiyati

**PERBEDAAN WAKTU KONTAK SINAR UV-C TERHADAP
PENURUNAN ANGKA TOTAL KUMAN PADA ALAT
MAKAN DI VENDOR CATERING PT. ADIENT
AUTOMOTIVE INDONESIA**

x + 82 Halaman + 16 Tabel + 10 Gambar + 5 Lampiran

Kontaminasi cemaran bakteri pada makanan dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Salah satu kontaminasi pada makanan dapat disebabkan oleh alat makan. PT. Adient Automotive Indonesia merupakan industri produksi sheet mobil. Hasil pemeriksaan laboratorium awal angka kuman pada alat makan di PT. Adient Automotive Indonesia tidak memenuhi persyaratan sesuai Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011, yaitu 0 koloni/cm² sedangkan hasil pemeriksaan 63 CFU/cm². Kualitas bakteriologis alat makan dipengaruhi oleh teknik pencucian, pengeringan dan penyimpanan. Alat makan yang telah dicuci langsung di tumpuk dan disimpan pada keranjang terbuka. Kualitas alat makan dapat dikendalikan dengan membuat alat rekayasa lemari sterilisasi, salah satunya dengan menggunakan radiasi sinar UV-C. Lampu UV-C mempunyai kemampuan mutagen dan dapat membunuh sel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan waktu kontak (9 menit, 12 menit dan 15 menit) sinar UV-C terhadap penurunan angka total kuman pada alat makan piring. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen, dengan desain penelitian *post-test with control*. Populasi pada penelitian ini adalah 116 buah alat makan yang terdapat di kantin. Sampel yang diambil berjumlah 24 sampel dengan teknik *random sampling*. Analisis data dilakukan dengan menggunakan uji *One Way Anova*. Berdasarkan hasil penelitian diketahui terjadi penurunan angka total kuman pada kontrol dan setelah dilakukan perlakuan sinar UV-C. Waktu Kontak penyinaran 9 menit menurunkan 86,67%, 12 menit menurunkan 90,32%, dan 15 menit menurunkan 97,22%. Penurunan angka total pada penelitian ini belum efektif. Disarankan untuk penelitian lebih lanjut dengan waktu kontak lebih lama dengan menggunakan metode Sinar UV-C.

DAFTAR PUSTAKA : 27 (2003 – 2019)

KATA KUNCI : Waktu kontak, Angka total kuman, alat makan (piring), sterilisasi, Sinar UV-C