

# FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN ANGKA KUMAN PADA PERALATAN MAKAN DI RUMAH SAKIT ROEMANI MUHAMMADIYAH

SALMA NUR FADHILLAH-25000122130123  
2026-SKRIPSI

**Latar belakang:** Peralatan makan di rumah sakit berpotensi menjadi media penularan penyakit apabila tidak dikelola sesuai standar higiene dan sanitasi. Kontaminasi dapat meningkatkan risiko infeksi nosokomial yang berdampak pada keselamatan pasien. Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah wajib memenuhi standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS), sehingga pengendalian angka kuman menjadi penting. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi faktor yang berhubungan dengan angka kuman pada peralatan makan di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah.

**Metode:** Penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel berjumlah 55 peralatan makan terdiri dari piring, mangkuk, bento, plato, lepek, dan tempat lauk dengan perhitungan Lemeshow dan proportional sampel. Pemeriksaan angka kuman menggunakan metode Total Plate Count (TPC), sedangkan total coliform air bersih menggunakan metode membran filtrasi. Analisis data menggunakan uji Kruskal Wallis, korelasi Spearman, dan Fisher's Exact Test.

**Hasil:** Hasil menunjukkan 85,5% peralatan makan memenuhi persyaratan angka kuman ( $\leq 100$  CFU/cm<sup>2</sup>), sedangkan 14,5% tidak memenuhi. Sebesar 75% sampel air bersih tidak memenuhi baku mutu total coliform. Terdapat hubungan signifikan antara bentuk alat makan ( $p=0,004$ ), kelas perawatan pasien ( $p=0,010$ ), total coliform air bersih ( $p=0,041$ ), suhu air panas pencucian ( $p=0,002$ ), dan sanitasi tempat penyimpanan ( $p=0,041$ ) dengan angka kuman peralatan makan. Tidak terdapat hubungan signifikan antara bahan alat makan, kualitas udara, cara pencucian, dan higiene penjamah.

**Kesimpulan:** Bentuk alat makan, kelas perawatan pasien, total coliform air bersih, suhu air panas pencucian, dan sanitasi tempat penyimpanan berhubungan dengan angka kuman peralatan makan di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah. Diperlukan upaya perbaikan melalui filtrasi air, optimalisasi suhu desinfeksi, dan sanitasi penyimpanan.

**Kata Kunci** : Angka Kuman, Peralatan Makan, Higiene Sanitasi, Rumah Sakit, Air Bersih