

RINGKASAN

Makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur dapat pula berperan dalam penyebaran penyakit. Keberadaan berbagai kuman patogen pada makanan siap saji seperti *staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *E. coli* O157:H7, *Listeria spp*, *Salmonella spp* dan *Clostridium perfringens* telah terbukti menjadi penyebab KLB (kejadian luar biasa) penyakit melalui makanan.

Rumah makan sebagai salah satu jenis tempat pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan bagi masyarakat banyak memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan makanan dan kasus keracunan makanan sangat erat kaitannya dengan higiene dan sanitasi makanan. Peranan pembersihan atau pencucian peralatan makan seperti piring, sendok, gelas dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya mulai dari pencucian, penyimpanan hingga sampai ke tangan konsumen untuk mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan.

Pengambilan sampel dilakukan pada empat rumah makan di Kota Binjai. Adapun cara pengambilan sampel yaitu dengan usap (swab) kapas lidi steril pada piring makan dan metode penelitian adalah analisis deskriptif. Parameter yang diuji adalah angka kuman dengan menggunakan media nutrient agar dan *E. coli* dengan menggunakan media endo agar.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa angka kuman dari tiga rumah makan tidak memenuhi persyaratan dan yang satu lagi memenuhi persyaratan, sedangkan untuk *E. coli* keempat rumah makan memenuhi persyaratan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.715/Menkes/SK/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga, untuk persyaratan sanitasi pengolahan makanan kebersihan peralatan yang kontak dengan makanan ditentukan dengan angka kuman sebanyak-banyaknya $100/\text{cm}^2$ permukaan dan tidak ada kuman *E. coli*.