ABSTRACT

One of the hospital fuction is to provide hygiene food which is safe to be consumed by patients. Food safety is necessary condition and effort to prevent from possible biological/ microbial contamination, chemical contamination and physical contamination that can disrupt, harm and endanger human health. The objective of the study was to describe the Application of Standard Operating Procedures (SOP) to the successful prevention of *E. Coli* spread and the number of germs in Inpatient disease room at Rumkital Dr Ramelan.

This research was descriptive observational with cross sectional design. Samples were 360 pieces of cutlery, 18 food handlers and clean water in the Inpatient disease room. Data were analyzed statistically using crosstab and Chi Square test to see the relationship.

The results showed that all food handlers had good hygiene personel (100%). Their attitude and compliance in implementing SOP for dishes washing is 94,4 % . The spread of *E. Coli* did not occur in the dishes after washing (100% negative of *E. Coli*), but the number of germs still occured in the dishes (44.4% was not eligible). Based on the results of statistical tests obtained the value of Asymptotic Significance is 0.357 > 0.05, the calculated Chi Square value was 0,847 < Chi Square Table was 3.84 indicates that there was no relationship between attitudes and compliance food handlers with clean germ figures. Water which used in the process of dishes washing was free from *E.Coli* contamination (100% negative *E. Coli*).

Conclusion The application of SOP for eating utensils in an effort to prevent the spread of *E. Coli* and Germs in patients' cutlery, was found to have a relationship of personel hygiene with *E. Coli* and the number of germs with good personnel hygiene, cutlery did not contain *E. Coli*. There was a relationship between attitudes and compliance to *E.Coli* in cutlery with the results of attitudes and compliance, the patient's cutlery did not contain *E.Coli.* There was no relationship between attitudes and compliance to the number of germs, because the attitude and compliance still contained a number of germs that did not meet the requirements.

Keywords : Cutlery, Escherichia Coli, Number of germs, Standard Operating Procedures.

ABSTRAK

Salah satu tugas pokok rumah sakit adalah menyediakan makanan pasien yang hygiene sehingga makanan aman dikonsumsi oleh pasien. Keamanan pangan merupakan suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegahnya dari kemungkinan cemaran biologis/ mikroba, cemaran kimia dan cemaran fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Tujuan penelitian adalah mendeskripsikan Penerapan Standar Prosedur Operasional (SPO) terhadap keberhasilan pencegahan penyebaran *E. Coli* dan angka kuman pada alat makan pasien ruang penyakit dalam di Rumkital Dr Ramelan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif observasional dengan desain *cross sectional*. Sampel adalah 360 Alat makan, 18 penjamah makanan dan air bersih di Ruang Penyakit Dalam. Data dianalisis statistika deskriptif menggunakan crosstab dan uji Chi Square untuk melihat hubungan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keseluruhan penjamah makanan mempunyai higiene personel yang baik (100%). Penjamah makanan menunjukkan sikap & kepatuhannya dalam melaksanakan SPO pencucian alat makan sebanyak 94,4 %. Penyebaran *E.Coli* tidak terjadi pada alat makan setelah dilakukan pencucian (100% negative *E.Coli*), akan tetapi penyebaran kuman masih terjadi pada alat makan (44,4% tidak memenuhi syarat). Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan nilai Asimtotic Sig adalah 0,357 > 0,05, nilai Chi Square hitung 0,847 < Chi Square tabel 3,84 menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara sikap dan kepatuhan penjamah makanan dengan angka kuman alat makan bersih Air Bersih yang digunakan dalam proses pencuciaan alat makan bebas dari kontaminasi *E.Coli* (100% negative *E.Coli*).

Kesimpulan Penerapan SPO pencucian alat makan dalam upaya pencegahan penyebaran *E.Coli* dan Angka Kuman pada alat makan pasien, didapatkan ada hubungan higiene personel dengan *E.Coli* dan Angka kuman dengan hasil higiene personel baik, alat makan tidak mengandung *E.Coli*. Ada hubungan sikap dan kepatuhan dengan *E.Coli* pada alat makan dengan hasil sikap dan kepatuhan kriteria patuh, alat makan pasien tidak mengandung *E.Coli*. Tidak ada hubungan sikap dan kepatuhan dengan angka kuman, dikarenakan sikap dan kepatuhan kriteria patuh masih terdapat angka kuman yang tidak memenuhi syarat.

Keywords : Alat Makan, Angka Kuman, *Escherichia Coli*, Standart Prosedur Operasional