

Abstrak

***Literature Review* PENGARUH LARUTAN DETERGEN PADA PROSES PENCUCIAN TERHADAP ANGKA KUMAN ALAT MAKAN DI RUMAH MAKAN**

Yahya Arif H, Devi Octaviana, Saudin Yuniarno

Latar Belakang : Peranan peralatan makan dalam penyajian makanan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan (*food hygiene*).Kebersihan peralatan makan merupakan salah satu hal pokok dalam sanitasi makanan. Pemutusan penularan penyakit dapat dilakukan dengan mengendalikan faktor risiko pencemaran terhadap alat makan salah satunya dengan cara mencuci peralatan makan yang baik dan benar. Penggunaan detergen tidak berperan sendirian dalam menurunkan angka kuman alat makan. Oleh karena itu *literature review* ini dibuat untuk mendapat landasan teori yang kuat dalam memecahkan permasalahan angka kuman pada alat makan

Metode : Jenis penelitian ini adalah kajian literatur *Naratif review*. Penelitian menggunakan database artikel yaitu *google Scholar* , *Pubmed* , *MEDLINE*, *EBSCO*,*EMBASE*, *Cochrane Library*, *Web of Science*, dan Portal Garuda, *ejournal2.litbang.kemkes.go.id*. Kata kunci pencarian yang digunakan untuk mencari literatur adalah *detergen OR sabun, AND Angka Kuman OR Bacteria OR Total Plate Number OR Number of Germ AND Alat makan OR Cutlery OR Tableware AND Rumah Makan OR Restaurant*. Kriteria artikel yang digunakan memiliki objek Detergen, angka kuman, Alat makan, original artike *Full text*, dengan tema pencucian alat makan terhadap angka kuman.

Hasil : Enam artikel membahas detergen yang mengandung disinfektan kimia dan empat artikel membahas detergen ditambah dengan disinfektan alami. Detergen an disinfektan kimia paling rendah penurunannya kombinasi detergen dan klorin mampu menurunkan angka kuman sebesar 90,85% dan paling besar kombinasi detergen yang mengandung *etil cetab* dikombinasi dengan *detol* dan pembilasan yang baik menurunkan angka kuman 100%. Sebagai disinfektan alami bonggol nanas dan daun sirih paling sedikit menurunkan angka kuman yaitu sebesar 71%, sedangkan VCO sebagai disinfektan memiliki hasil paling tinggi yaitu angka kuman turun sampai 99,66%

Simpulan : Detergen yang mengandung bahan anti bakteri dan disertai cara pencucian yang baik sangat efektif dalam menurunkan angka kuman alat makan.

Kata Kunci : Detergen, angka kuman , alat makan, lirlterature review

Abstract

Literature Review THE EFFECT OF DETERGENT SOLUTION ON WASHING PROCESS ON THE NUMBER OF GERMS OF CUTLERY IN RESTAURANTS

Yahya Arif H, Devi Octaviana, Saudin Yuniarno

Background: The role of tableware in the presentation of food is an integral part of the principles of food hygiene. The cleanliness of cutlery is one of the main things in food sanitation. Termination of disease transmission can be done by controlling the risk factors of pollution against cutlery one of them by washing good and proper cutlery. The use of detergent does not play a role alone in lowering the number of germs of cutlery. Therefore, this literature review was made to gain a strong theory in solving the problem of germ numbers in cutlery.

Method: This type of research is a literature review (Narrative review). The research used a database of articles google Scholar, Pubmed, MEDLINE, EBSCO, EMBASE, Cochrane Library, Web of Science, and Portal Garuda, ejournal2.litbang.kemkes.go.id. The search keywords used to search for literature are detergent OR sabun, AND Germ Number OR Bacteria OR Total Plate Number OR Number of Germ AND Cutlery OR Tableware AND Restaurant OR Restoran. The criteria of the article used have objects Detergent, germ numbers, cutlery, original article Full text, with the theme of washing cutlery against the number of germs.

Result : Six articles discussing detergents containing chemical disinfectants and four articles discussing detergents coupled with natural disinfectants. Detergent and chemical disinfectant the lowest decrease in the combination of detergent and chlorine is able to decrease the germ rate by 90.85% and at most the combination of detergents containing ethyl cetab combined with detol and good sedation lowers the germ rate by 100%. As a natural disinfectant of pineapple weevils and betel leaves at least lowered the germ rate by 71%, while VCO as a disinfectant had the best result that the germ rate dropped to 99.66%.

Conclusion: Detergents containing anti-bacterial ingredients and accompanied by a good washing method are very effective in lowering the number of germs of cutlery.

Keywords : Detergent, germ number, cutlery, literature review