

Penambahan asam cuka pada air bilasan untuk menurunkan kontaminasi bakteri pada peralatan makan yang digunakan di Kantin FKM UI Depok, 1999

Laila Fitria, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=76537&lokasi=lokal>

Abstrak

Kontaminan yang paling sering dijumpai pada makanan adalah bakteri. Bakteri dapat berasal dari berbagai sumber di lingkungan, termasuk dari tinja manusia dan hewan yang tertular ke dalam makanan karena perilaku penjamah makanan, pencucian peralatan yang tidak bersih, dan penggunaan air pencuci yang berulang kali. Salah satu tempat pengolahan makanan yang mendapat perhatian adalah Kantin FKM UI, karena hasil penelitian menunjukkan bahwa air bilasan dan piring makan yang tersedia di kantin tersebut telah terkontaminasi bakteri Coliform dan Faecal Coliform. Oleh karena itu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk menurunkan jumlah bakteri kontaminan pada air bilasan dan piring makan dari kantin tersebut dengan cara penambahan asam cuka dengan volume tertentu ke dalam air bilasan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan asam cuka sebanyak 9 ml pada 2 liter air bilasan hingga mencapai pH 4 berhasil menurunkan jumlah bakteri selain E. coli pada air bilasan dan pada piring makan. Sedangkan penurunan jumlah bakteri E. coli baru tampak setelah penambahan asam cuka sebanyak 90 ml pada 2 liter air bilasan hingga mencapai pH 3. Namun hal tersebut dianggap bias, karena keterbatasan teknik pemeriksaan bakteri dengan Total Plate Count yang sangat mengandalkan kemampuan penaamatan visual. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengamati efek penambahan asam cuka dalam air bilasan terhadap penurunan E. coli dengan menggunakan metode pemeriksaan laboratorium yang lebih khusus (menggunakan media selektif untuk pertumbuhan E. coli).