

**PENERAPAN HAZARD ANALISIS CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP)
PADA PROSES PRODUKSI KECAP DI BASTON FOOD KUDUS**

Milna Andelina, Eko Prasetyo

**KEPUASAN PASIEN DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN
PELAYANAN GIZI DI RUANG RAWAT INAP RUMAH SAKIT ISLAM
SUNAN KUDUS DI KABUPATEN KUDUS TAHUN 2015**

Desi Rahmawati Sukadi, Sri Wahyuningsih

**PEMERIKSAAN KOLONI BAKTERI AIR BAK CUCI
DI WARUNG MAKAN PASAR X KABUPATEN KUDUS
TAHUN 2015**

Risna Endah Budiati

**HUBUNGAN FAKTOR LINGKUNGAN RUMAH DENGAN
KEJADIAN PNEUMONIA PADA BALITA DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS NGESREP BANYUMANIK SEMARANG
TAHUN 2014**

David Laksamana Caesar

**HUBUNGAN AKTIVITAS BERULANG DAN SIKAP KERJA
DENGAN KELUHAN MUSKULOSKELETAL PADA PEKERJA
PENGANGKUT SAWIT DI KECAMATAN RIMBO ILIR
KABUPATEN TEBO TAHUN 2015**

Martiyas P.W.P., Putri Sahara Harahap, H. Idet Harianto

Vol. 3, No. 1
Agustus, 2015

ISSN : 2338-6347

JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT
JKM CENDEKIA UTAMA

JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT
JKM **CENDEKIA UTAMA**

Penanggung Jawab

Ilham Setyo Budi, M.Kes.
Ns. Heriyanti Widyaningsih, M.Kep.

Ketua

Eko Prasetyo, S.KM, M.Kes

Sekretaris

Sri Wahyuningsih, S.KM

Editor

Ervi Rachma Dewi, S.KM
Susilo Restu Wahyuno, S.Kom

Mitra Bestari

Eti Rimawati, S.KM., M.Kes.
(Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro Semarang)
Sigit Ari Saputro, S.KM., M.Kes. (Biostat)
(Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya)

Periklanan dan Distribusi

Risna Endah Budiati, S.KM., M.Kes. (Epid)
Rachmad Rifa'i, S.Kom

Penerbit

STIKES Cendekia Utama Kudus

Alamat

Jalan Lingkar Raya Kudus - Pati KM.5 Jepang Mejobo Kudus 59381
Telp. (0291) 4248655, 4248656 Fax. (0291) 4248657
Website : www.jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id
Email : jurnal@stikescendekiautamakudus.ac.id

Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM) Cendekia Utama merupakan jurnal ilmiah dalam bidang kesehatan masyarakat yang diterbitkan oleh Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat STIKES Cendekia Utama Kudus secara berkala satu kali dalam satu tahun

KATA PENGANTAR

Salam Sehat,

Puji syukur selalu senantiasa kita panjatkan ke hadirat Allah SWT. Yang telah melimpahkan Rahmat Hidayah dan Ilmu-NYA, sehingga JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat) Cendekia Utama Vol. 3 No. 1 dapat kembali terbit pada bulan Agustus 2015 ini. Pada kesempatan yang baik ini kami menyampaikan ucapan terimakasih dan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada bapak ibu mitra bestari, para peneliti, team redaksi dan semua pihak yang telah mendukung atas terbitnya JKM Cendekia Utama ini.

JKM Cendekia Utama merupakan jurnal ilmiah di bidang Kesehatan Masyarakat yang diterbitkan secara berkala 1 (satu) kali dalam setahun oleh Program Studi S-1 Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama Kudus. JKM Cendekia Utama mempublikasikan informasi ilmiah hasil penelitian dengan kajian : Epidemiologi, Kesehatan Lingkungan, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), Promosi Kesehatan, Biostatistik dan Kependudukan, Administrasi Kebijakan Kesehatan (AKK), Manajemen Kesehatan, Gizi Masyarakat, Kesehatan Ibu dan Anak (KIA), Kesehatan Reproduksi, dan kajian-kajian pengembangan ilmu di bidang Kesehatan Masyarakat.

JKM Cendekia Utama kembali mengundang berbagai ilmuan dari berbagai lembaga pendidikan tinggi maupun peneliti untuk memberikan sumbangan ilmiahnya dalam bentuk artikel ilmiah dari hasil penelitian, laporan/ studi kasus, kajian/ tinjauan pustaka di bidang Kesehatan Masyarakat dalam rangka mengatasi permasalahan kesehatan masyarakat yang semakin kompleks.

Redaksi sangat mengharapkan masukan-masukan dari para pembaca dan profesional bidang Kesehatan Masyarakat untuk peningkatan kualitas jurnal dan berharap semoga artikel-artikel yang termuat dalam JKM Cendekia Utama bermanfaat dalam pengembangan ilmu di bidang kesehatan masyarakat.

Pimpinan Redaksi

Eko Prasetyo, S.KM, M.Kes

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Susunan Dewan Redaksi	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi	v
Penerapan Hazard Analisis Critical Control Points (HACCP) Pada Proses Produksi Kecap Di Baston Food Kudus	1
Kepuasan Pasien Dalam Pelayanan Gizi Di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Isam Kudus Di Kabupaten Kudus Tahun 2015	9
Pemeriksaan Koloni Bakteri Air Bak Cuci Di Warung Makan Pasar X Kabupaten Kudus Tahun 2015	19
Hubungan Faktor Lingkungan Rumah Dengan Kejadian Pneumonia Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Ngesrep Banyumanik Semarang Tahun 2014	27
Hubungan Aktivitas Berulang Dan Sikap Kerja Dengan Keluhan Muskuloskeletal Pada Pekerja Pengangkut Sawit Di Kecamatan Rimbo Ilir Kabupaten Tebo Tahun 2015	35
Lampiran	
Pedoman penulisan naskah JKM	43

PEMERIKSAAN KOLONI BAKTERI AIR BAK CUCI DI WARUNG MAKAN PASAR X KABUPATEN KUDUS TAHUN 2015

Risna Endah Budiati
Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat
STIKES Cendekia Utama Kudus
Email : pskm.cuk@yahoo.com

ABSTRAK

Higiene sanitasi warung makan Pasar XKabupaten Kudus adalah kurang dilihat dari kondisi air bak cucian peralatan seperti piring hanya menggunakan 2 bak yang seharusnya menggunakan 3 bak pencucian yaitu mengguyur, menyabun dan membilas, hal tersebut memungkinkan kontaminasi dari bakteri pathogen dan dapat membahayakan pembeli yang makan di warung-warung tersebut. Tujuan penelitian ini untuk menegetahui memeriksa koloni bakteri pada air bak cuci di warung makan Pasar XKabupaten Kudus tahun 2015. Jenis penelitian ini adalah Eksperimen. Populasi dalam penelitian ini adalah 8bak cuci pedagang warung makan di Pasar X Kudus tahun 2015. Sampel secara total sampling berjumlah 8 bak cuci pedagang warung makan. Hasil penelitian untuk pemeriksaan koloni bakteri yang positif sebanyak 8 responden (100%) dengan koloni bakteri terbanyak adalahdengan total 9×10^5 koloni/ml sedangkan yang terendah yaitu pada sampel R8 yaitu $3,2 \times 10^4$ koloni /ml. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan terjadi penurunan kualitas air dan dapat meningkatkan faktor risiko dari *water borne diseases* pada pengguna.

Kata kunci : pemeriksaan koloni bakteri air bak cuci.

ABSTRACT

Sanitary hygiene market stalls X Kudus less well seen from the water sink equipment such as plate only use 2 tubs are supposed to use the washing tub 3 is flushed, lather and rinse, researchers want to know the number of colonies of bacteria in the water sink The second. Goals for inspection of bacterial colonies on the water sink in market food stalls X Kudus 2015.

The study was descriptive. The population in this study is all the food stalls in the Market merchants XKudus 2015. The sample is total sampling amounted to 8 merchant stalls that use water sink.

The result of this research is all of the sample was positive in bacterial colonies 8 respondents (100%). The biggest colonies is 9×10^5 colonies /ml and the lower is $3,2 \times 10^4$ colonies /ml. This situation can increasing the risk factor of water borne diseases in stalls X.

Keywords: *water bacterial colonies sink.*

PENDAHULUAN

Diketahui pada tahun 2011 Badan POM (Pengawas Obat dan Makanan) telah mencatat 128 kasus keracunan pangan di seluruh Indonesia dengan jumlah yang terpapar sebanyak 18.144 orang, sedangkan jumlah orang yang sakit adalah 6.901 orang dan 11 orang meninggal dunia. Ditinjau dari kejadian KLB (kejadian luar biasa) keracunan pangan disimpulkan bahwa 71 (55,47%) kasus belum diketahui penyebabnya, 38 (28,70%) kasus karena mikrobiologi, 19 (14,98%) kasus karena bahan kimia. Profil proporsi angka kesakitan dan angka kematian pada kasus KLB keracunan pangan tahun 2011 dapat disimpulkan bahwa jumlah kasus tertinggi dilaporkan terjadi di Banten sebanyak 1.169 (16,94%), Jawa Tengah 855 (12,39%) dan Riau sebanyak 848 (12,29%) [1].

Penjamah makanan mempunyai peran yang sangat besar dalam proses pengolahan makanan karena penjamah makanan dapat memindahkan bakteri *Escherichia coli* pada makanan apabila mereka tidak menjaga hygiene perorangan, seperti tidak mencuci tangan sebelum memegang makanan. Selain itu, kondisi sanitasi yang tidak memenuhi syarat juga dapat menentukan kualitas makanan yang disajikan, karena berbagai penyakit dapat terjadi akibat kondisi sanitasi yang tidak memenuhi syarat. Beberapa penyakit yang diakibatkan dari mengkonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli* dan kondisi sanitasi yang buruk adalah kejang perut, diare berdarah, gangguan ginjal pada anak-anak (fatal), gangguan saraf pada lansia, kegagalan ginjal, *gastroenteritis*, keracunan makanan [2].

Tempat umum seperti pasar biasanya menyediakan berbagai makanan dan minuman bagi orang yang beraktivitas ditempat itu. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan, yaitu persyaratan lokasi dan bangunan, persyaratan fasilitas sanitasi, persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan, persyaratan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan pengolahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan, persyaratan penyajian makanan jadi, persyaratan peralatan yang digunakan. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan[3]

Pasar X merupakan pasar tradisional yang terletak di Kecamatan Mejubo Kabupaten Kudus. Pasar ini beraktifitas hampir 12 jam dalam sehari dan dijadikan sumber mata pencaharian untuk masyarakat sekitar Pasar X.

Warung makan yang berada di Pasar X untuk pencucian peralatan masih menggunakan bak cuci tidak menggunakan air kran atau air yang mengalir. Sejauh ini belum ada data pasti mengenai kesehatan makanan dan minuman yang dijual di Pasar X khususnya kontaminasi bakteripada air bak pencucian. Hal ini menyebabkan sangat rentanya makanan untuk terkontaminasi bakteri baik yang berasal dari bahan-bahan makanan, peralatan yang digunakan dan perilaku penjamah yang tidak sehat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi dan pemeriksaan koloni bakteri pada air bak cuci warung makan Pasar X Mejobo Kudus. Dan membuat desain warung makan sehat.

METODOLOGI PENELITIAN

Rancangan penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi STIKES Cendekia Utama Kudus. Peneliti di bantu oleh 1 orang laboran yang melakukan uji koloni bakteri. Populasi penelitian ini adalah semua warung makan yang berada di Pasar X Kudus sejumlah 8 air bak cuci.

HASIL PEMBAHASAN

Selain pemeriksaan koloni bakteri pada air bak cuci, peneliti mengambil beberapa data sekunder yang digunakan sebagai data penelitian. Data tersebut adalah sumber air bersih yang diperoleh warung makan tersebut, tempat pencucian peralatan, tempat pencucian bahan makanan, higiene penjamah.

Tabel 1
Sumber Air Bersih

Sumber Air Bersih	(n)	(%)
Air Sumur	8	100
Air PDAM	0	0
Air Isi Ulang	0	0
Total	8	100

Sumber: Data Primer 2015

Berdasarkan tabel 1 sumber air bersih responden berasal dari air sumur sebanyak 8 responden (100%) sedangkan dari air PDAM dan air isi ulang sebanyak 0 responden (0%).

Tabel 5
Tempat Pencucian Peralatan

Tempat Pencucian Peralatan	(n)	(%)
Baik	0	0
Buruk	8	100
Total	8	100

Sumber: Data Primer 2015

Berdasarkan tabel 5 hasil penelitian terdapat 0 responden (0%) memiliki tempat pencucian peralatan yang baik, 8 responden (100%) memiliki tempat pencucian peralatan yang buruk.

Dari hasil penelitian 8 responden jumlah air untuk pencucian peralatan cukup memadai untuk praktik pencucian peralatan. Kemudian sudah membuang sisa makanan terlebih dahulu dan menggunakan sabun saat memncuci peralatan seperti piring ini sudah memenuhi salah satu kriteria Kepmenkes No.1098 (2003) tentang tempat pencucian peralatan. Untuk bak cuci responden menggunakan 2 bak air pencucian padahal semestinya harus terdiri dari 3 bak air pencucian. Berdasarkan Kepmenkes No 1098 (2003) bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bak pencuci yaitu mengguyur, menyabun, dan membilas.

Tabel 6
Tempat Pencuci Bahan Makanan

Tempat pencuci bahan makanan	(n)	(%)
Baik	3	37,5
Buruk	5	62,5
Total	8	100

Sumber: Data Primer 2015

Berdasarkan tabel 6 hasil penelitian terdapat 3 responden (37,5%) memiliki tempat pencucian bahan makanan yang baik, 5 responden (62,5%) memiliki tempat pencucian bahan makanan yang buruk.

Dari hasil penelitian 8 responden mempunyai persediaan air yang cukup namun untuk praktiknya dari 8 responden tidak memakai air yang mengandung larutan cuci hama ini di karenakan pengetahuan pemilik warung yang kurang sedangkan untuk tempat pencucian bahan makanan ada 3 responden yang sudah memakai air kran dan terbuat dari bahan yang kuat dan aman. Hal ini sesuai dengan Kepmenkes No 1098 (2003) tentang

persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran yaitu setiap tempat pencuci bahan makanan harus terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.

Tabel 8
Higiene Penjamah

Higiene Penjamah	(n)	(%)
Baik	5	62,5
Buruk	3	37,5
Total	8	100

Sumber: Data Primer 2015

Berdasarkan tabel 8 hasil penelitian terdapat 5 responden (62,5%) memiliki higiene penjamah yang baik, 3 responden (37,5%) memiliki higiene penjamah yang buruk.

Dari hasil penelitian terdapat 3 responden (50%) yang tidak memakai celemek saat menangani makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian Rahayu (2013) menyatakan 40% penjamah makanan tidak memakai celemek ketika menjamah makanan akan menjamin sanitasi dan higiene pengolahan makanan, karena terdapat debu atau kotoran melekat pada pakaian secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran pada makanan [6].

Diketahui 3 responden yang memakai cincin pada saat menangani makanan tidak dilepas, hal ini akan mengakibatkan bakteri mudah tumbuh subur dan berkembang biak pada kulit dibagian perhiasan. Penggunaan cincin pada jari tangan penjamah sehingga tingkat kebersihannya kurang terjamin, kemungkinan tersimpan kotoran atau sisa makanan pada sela antara cincin dan jari tangan yang dapat mengkontaminasi makanan. penelitian ini sesuai dengan teori Purwiyatno dan Ratih D.H (2009) menyatakan bahwa saat menangani makanan semua perhiasan termasuk cincin harus dilepas, disimpan di tempat yang aman karena kemungkinan perhiasan tersebut dapat lepas dan jatuh maka akan berpotensi untuk mengkontaminasi makanan.

Untuk higiene penjamah masalah kuku tangan pendek dan bersih, mencuci tangan sebelum menangani makanan, memakai penjepit dalam mengambil makanan dari 8 responden semuanya sudah memenuhi syarat. Hal ini sesuai dengan Kepmenkes No 942 (2003) bahwa penjamah harus menjaga kebersihan dirinya baik kuku dan mencuci tangan sebelum menangani makanan agar makanan terjaga ke higienenya. Namun untuk pemakaian sarung tangan selama mengolah makanan[7].

Dari 8 responden tidak ada satupun yang memakai sarung tangan. Hal ini sesuai dengan penelitian dari rahayu (2013) bahwa 70% responden

tidak memakai sarung tangan ini menyebabkan Sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan berkembang biak dalam makanan, terutama dalam makanan jadi. Selain itu, perilaku atau kebiasaan penjamah makanan yang buruk dapat juga mempengaruhi terjadinya kontaminasi bakteri pada alat pengolah makanan atau minuman[6].

Tabel 9
Koloni Bakteri

Koloni Bakteri	(n)	(%)
Positif	8	100
Negatif	0	0
Total	8	100

Sumber: Data Primer 2015

Berdasarkan tabel 9 hasil penelitian terdapat 8 (62,5%) responden warung makan positif ada koloni bakteri, 0 responden (0%) negatif koloni bakteri pada air bak pencucian peralatan.

Tabel 10
Hasil Uji Laborat Koloni Bakteri

No.	Kode Sampel	Hasil Uji Lab
1	R1	9×10^5 koloni/ml
2	R2	$5,9 \times 10^4$ koloni /ml
3	R3	5×10^4 koloni /ml
4	R4	$7,1 \times 10^4$ koloni /ml
5	R5	$3,4 \times 10^4$ koloni /ml
6	R6	$5,3 \times 10^4$ koloni /ml
7	R7	$6,7 \times 10^4$ koloni /ml
8	R8	$3,2 \times 10^4$ koloni /ml

Sumber: Data Primer 2015

Dari hasil uji angka lempeng total koloni bakteri didapatkan angka tertinggi yaitu pada sampel R1 dengan total 9×10^5 koloni/ml sedangkan yang terendah yaitu pada sampel R8 yaitu $3,2 \times 10^4$ koloni /ml

Berdasarkan gambaran mengenai keberadaan koloni bakteri pada air bak pencucian. Dari 8 (100%) responden semuanya positif ada koloni bakterinya. Dari hasil uji laborat jumlah angka lempeng total koloni bakteri adalah 9×10^5 koloni/ml, $5,9 \times 10^4$ koloni/ml, 5×10^4 koloni/ml, $7,1 \times 10^4$ koloni/ml, $3,4 \times 10^4$ koloni /ml, $5,3 \times 10^4$ koloni /ml, $6,7 \times 10^4$ koloni /ml, $3,2 \times 10^4$

koloni/ml. tingginya angka jumlah bakteri dikarenakan warung makan hanya menggunakan 2 bak air pencucian, sebagian penjamah ada yang tidak memakai celemek dan ada yang memakai cincin. Hal ini memungkinkan peralatan makanan seperti piring akan terkontaminasi oleh bakteri.

Simpulan Dan Saran

Simpulan

Hasil pemeriksaan koloni bakteri yang positif sebanyak 8 responden (100%) dengan koloni bakteri terbanyak adalah dengan total 9×10^5 koloni/ml sedangkan yang terendah yaitu pada sampel R8 yaitu $3,2 \times 10^4$ koloni / ml. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan terjadi penurunan kualitas air dan dapat meningkatkan faktor risiko dari *water borne diseases* pada pengguna.

Saran

Perlu ada penelitian lebih lanjut dengan jenis desain penelitian dan variabel yang berbeda untuk mengetahui jenis bakteri yang lebih spesifik dalam peralatan makanan seperti piring di warung makan.

Daftar Pustaka

- [1] Balai Pengawas Obat dan Makanan. (2011). *Hasil Kegiatan Pengawasan Obat dan Makanan*. BPOM RI: Jakarta.
- [2] Chukwuemeka, Nkere., et al. (2010). *Bacteriological Quality of Food and Water Sold by Vendours and in Restaurant in Nsukka, Nigeria: Assessment of Coliform Contamination*, Journal of Food Technology, vol. 8(4), p. 175-179.
- [3] Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 *Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Kepmenkes: Jakarta.
- [4] Notoatmodjo, Soekidjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta: Jakarta.
- [5] Purwiyatno., Ratih D.H. (2009). *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Dian Rakyat: Jakarta.
- [6] Rahayu, Nunik A. (2013). *Studi Deskriptif Karakteristik Higiene Dan Sanitasi Pada Alat Pengolah Makanan Gado-Gado Di Lingkungan Pasar Johar Kota Semarang Tahun 2012*. Skripsi. Semarang: UNNES Semarang.
- [7] Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 *tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Kepmenkes: Jakarta.

PEDOMAN PENULISAN NASKAH JKM

Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM) STIKES Cendekia Utama Kudus menerima naskah hasil-hasil riset, artikel ilmiah, studi/ analisa kritis, skripsi, tesis, disertasi dan tulisan ilmiah lain di bidang kesehatan masyarakat.

Naskah adalah karya asli penulis/ peneliti, bukan plagiat, saduran atau terjemahan karya penulis/ peneliti lain.

Naskah khusus ditujukan kepada Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM) STIKES Cendekia Utama Kudus, belum pernah dipublikasikan di media lain.

Naskah yang dikirim harus disertai surat persetujuan publikasi dan surat pengantar yang ditandatangani peneliti/ penulis.

Komponen naskah:

- ✓ Judul, ditulis maksimal 150 karakter, huruf *Book Antiqua*, ukuran 13, spasi 1
- ✓ Identitas penulis, ditulis setelah judul. Terdiri atas nama (tanpa gelar), alamat tempat kerja, nomor telepon/hp dan alamat email.
- ✓ Abstrak dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris, maksimal 200 kata, disusun dalam satu alinea, berisi masalah, tujuan, metode, hasil dan 3-5 kata kunci. Untuk naskah dalam bahasa Inggris, tidak perlu disertai abstrak dalam bahasa Indonesia.
- ✓ Pendahuluan, tanpa subjudul, berisi latar belakang, sedikit tinjauan pustaka dan tujuan penelitian.
- ✓ Metode penelitian, dijelaskan secara rinci, disain, populasi, sampel, sumber data, teknik/ instrumen pengumpul data, dan prosedur analisis data.
- ✓ Hasil dan Pembahasan, mengurai secara tepat dan argumentatif hasil penelitian, kaitan hasil dengan teori yang sesuai dan sistematis.
- ✓ Tabel atau gambar. Tabel, diberi nomor sesuai urutan penyebutan dalam teks, ditulis 1 (satu) spasi, ukuran 11. Judul singkat, padat dan jelas, terletak di atas tabel. Gambar, diberi nomor sesuai urutan penyebutan dalam teks. Judul singkat, padat dan jelas, terletak di bawah gambar.
- ✓ Simpulan dan Saran. Simpulan menjawab masalah penelitian, pernyataan tegas. Saran logis, tepat guna dan tidak mengada-ada,

dan ada keterkaitan dengan keberlanjutan penelitian

- ✓ Rujukan/ referensi ditulis sesuai aturan *Vancouver*, urut sesuai dengan pemunculan dalam keseluruhan teks, maksimal 25 rujukan dan 75 persen merupakan publikasi dalam 10 tahun terakhir.

Naskah sebanyak 15-25 halaman kuarto, batas atas-bawah-tepi kiri-tepi kanan (cm) : 4-3-4-3, spasi 1,5, jenis huruf: arial, ukuran 12, format microsoft word, dalam bentuk soffile dan 3 (tiga) eksemplar dalam bentuk print out.

Naskah dikirim melalui pos ke alamat : Redaksi Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM) STIKES Cendekia Utama Kudus. Naskah juga dapat dikirim melalui email.

Kontak langsung dapat melalui:

- ✓ Eko Prasetyo : 08122 847 57 59 / 08157 543 51 02
- ✓ Sri Wahyuningsih : 0857 4057 2288

Contoh penulisan daftar pustaka :

Artikel Jurnal Penulis Individu.

Sloan NL, Winikoff B, Fikree FF. An ecologic analysis of maternal mortality ratios. *Stud Fam Plann* 2001;32:352-355.

Artikel Jurnal Penulis Organisasi

Diabetes Prevention Program Research Group. Hypertension, insulin, and proinsulin in participants with impaired glucose tolerance. *Hypertension*.2002;40(5):679-86

Artikel Jurnal di Internet

Goodyear-Smith F and Arroll B, Contraception before and after termination of pregnancy: can we do it better? *New Zealand Medical Journal*, 2003, Vol. 116, No. 1186, <<http://www.nzma.org.nz/journal/116-1186/683/content.pdf>>, accessed Aug. 7, 2007.

Buku Dengan Nama Editor sebagai penulisnya

Lewis G, ed. *Why mothers die 2000–2002: the confidential enquiries into maternal deaths in the United Kingdom*. London: RCOG Press; 2004.

Buku yang Ditulis Individu

Loudon I. *Death in childbirth. An international study of maternal care and maternal mortality 1800-1950*. London: Oxford University Press, 1992.

Buku yang Ditulis Organisasi

Council of Europe, *Recent Demographic Developments in Europe 2004*, Strasbourg, France: Council of Europe Publishing, 2005.

Artikel dari Buletin

Ali MM, Cleland J and Shah IH, Condom use within marriage: a neglected HIV intervention, Bulletin of the World Health Organization, 2004, 82(3):180–186.

Paper yang Dipresentasikan dalam Pertemuan Ilmiah/Konferensi

Kaufman J, Erli Z and Zhenming X, Quality of care in China: from pilot project to national program, paper presented at the IUSSP XXV International Population Conference, Tours, France, July 18–23, 2005.

Bab dalam Buku

Singh S, Henshaw SK and Berentsen K, Abortion: a worldwide overview, in: Basu AM, ed., The Sociocultural and Political Aspects of Abortion, Westport, CT, USA: Praeger Publishers, 2003, pp. 15–47.

Data dari Internet

U.S. Bureau of the Census, International Data Base, Country summary: China, 2007, <<http://www.census.gov/ipc/www/idb/country/chportal.html>>, accessed Aug. 12, 2007.

Disertasi

Lamsudin R. Algoritma Stroke Gadjah Mada (Disertasi). Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada. 1997

Makalah dalam Surat Kabar

Banzai VK, Beto JA. Treatment of Lupus Nephritis. The Jakarta Post 1989; Dec 8; Sect A.5(col 3)

Kamus

Ectasia. Dorland's Illustrated Medical Dictionary. 27th ed. Philadelphia: Saunders, 1988;527

UCAPAN TERIMA KASIH DAN PENGHARGAAN

Kepada Yang Terhormat :

Eti Rimawati, S.KM., M.Kes.

Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro Semarang

Sigit Ari Saputro, S.KM., M.Kes. (Biostat)

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya

Selaku penelaah (Mitra Bestari) dari

Jurnal Kesehatan Masyarakat

CENDEKIA UTAMA

STIKES Cendekia Utama Kudus