

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara tropis, cuaca yang panas mengakibatkan masyarakat Indonesia cenderung merasakan haus. Untuk menghilangkan dahaga dengan minuman yang dicampur dengan es batu yang sangat diminati hampir semua kalangan termasuk masyarakat yang berada dilingkungan Sutorejo Surabaya.

Sehingga banyak peluang bisnis bagi pedagang di daerah Sutorejo Surabaya untuk menjual minuman yang ditambah dengan es batu. Karena kebutuhan es batu cukup banyak yang dibutuhkan oleh pedagang minuman, hal ini menjadi peluang untuk para penjual es batu.

Permintaan es batu semakin meningkat dari pedagang minuman dingin. Sehingga menyebabkan pedagang es batu harus membuat es batu secara cepat. Untuk dapat memenuhi kebutuhan para pelanggannya dengan tetap mempertahankan harga yang murah dan tetap bertahan maka beberapa pedagang menggunakan berbagai cara dalam proses pembuatan es batu.

Salah satunya dengan cara mengambil langsung air mentah yang diambil dari kran Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) atau air sumur untuk membuat es batu. Sehingga pedagang es batu tidak membutuhkan waktu lama untuk merebus air.

Banyak pedagang es batu yang sangat jarang memperhatikan aspek kebersihannya. Hal ini yang harus diwaspadai dan dihindari untuk dikonsumsi.

Seperti yang dimuat pada artikel Yuki water filter yang membahas tentang bahaya dari es batu. Terdapat tim investigasi dari salah satu stasiun Tv yang mengambil contoh secara random di beberapa penjual yang mencampurkan es batu dengan minuman yang mereka jual. Kemudian tim tersebut membawa ke Laboratorium untuk menguji kandungan bakteri *Escherichia coli* pada es batu tersebut. Hasilnya ternyata dalam es batu tersebut terkandung bakteri *Escherichia coli* jauh di atas batas normal yaitu (10000 -20000 / ml), yang seharusnya kadar bakteri *Escherichia coli* pada makanan atau minuman adalah 0 (Anonim, 2007).

Pembuatan es batu yang tidak dilakukan secara bersih dan steril , akan menyebabkan adanya kandungan bakteri. Salah satunya bakteri patogen yang dapat terkandung di dalam es batu yaitu bakteri *Escherichia coli* yang berada dalam air mentah yang terkontaminasi dengan feses. Baik dari feses manusia atau dari feses hewan (Supardi, 1999).

Bakteri *Escherichia coli* tidak bisa mati jika berada di lingkungan yang beku. Tidak hanya air yang digunakan untuk membuat es batu yang menyebabkan adanya bakteri *Escherichia coli* tetapi juga kemasan atau wadah es batu dengan kondisi yang kurang bersih dan baik juga harus diperhatikan. Apabila bakteri *Escherichia coli* masuk ke dalam tubuh akan membahayakan kesehatan konsumen.

Escherichia coli menjadi indikator air yang tercemar oleh feces, baik dari feces manusia ataupun hewan. Hal ini juga yang dapat menyebabkan

gastroenteritis. Sehingga bakteri *Escherichia coli* tidak hanya bermanfaat bagi tubuh, tetapi dapat bersifat patogen dalam tubuh apabila jumlahnya berlebih di dalam pencernaan (Anonim, 2004).

Salah satu jenis bakteri di *Escherichia coli* dapat menyebabkan penyakit sistem pencernaan yang serius, gejala pada manusia yaitu umumnya ditandai dengan mual , demam , gas dalam perut , kram perut , kehilangan nafsu makan dan diare. Dampak lain yang diakibatkan oleh bakteri *Echerchia coli* yaitu menghasilkan racun yang dapat merusak ginjal serta melemahkan dinding usus kecil pada anak – anak.

Berdasarkan uraian di atas penulis ingin mengetahui kandungan bakteri *Escherichia coli* pada es batu yang dijual di warung daerah Sutorejo Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan pada penelitian ini adalah :

Apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* pada es batu yang dijual di warung - warung daerah Sutorejo Surabaya.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada dan tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada es batu yang dijual di warung - waung daerah Sutorejo Surabaya.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk menganalisa ada dan tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada es batu yang dijual di warung – warung daerah Sutorejo Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Untuk mendalami ilmu pengetahuan tentang bakteri *Escherichia coli*.

1.4.2 Bagi Institusi

Untuk menambah wacana dan referensi di Unniversitas Muhammadiyah Surabaya.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Untuk menambah informasi tentang bahaya bakteri *Escherichia coli* yang terkandung di dalam es batu yang selama ini di konsumsi.