

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada era zaman modern ini, keberadaan pedagang kaki lima di kota-kota besar merupakan suatu fenomena kegiatan perekonomian rakyat kecil yang akhir-akhir ini marak terjadi. Sebagian besar mereka tergolong dalam masyarakat yang ekonominya rendah, ciri khas yang menonjol dari pedagang kaki lima ini ialah ketidakteraturan mereka yang menjajakan dagangannya dan keterbatasan air cucian peralatan makan yang dipakai oleh pedagang makanan.

Pedagang makanan merupakan tempat untuk membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari yang tidak dapat terpisahkan, di samping memberikan pelayanan yang praktis dan cepat adalah salah satu alasan masyarakat suka mengonsumsi makanan yang siap saji yang disediakan oleh pedagang makanan. Keterbatasan waktu untuk mengolah makanan karena padatnya aktivitas sehari-hari adalah alasan lain mengapa masyarakat lebih suka memilih untuk membeli makan ditempat pedagang makanan (Depkes RI, 2003).

Berdasarkan Permenkes No. 304 pasal 9 ayat 1 dijelaskan bahwa peralatan yang digunakan harus memenuhi syarat kesehatan. Kebersihan peralatan makanan yang kurang baik akan mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman, penyebaran penyakit dan keracunan, untuk itu peralatan makanan haruslah dijaga terus tingkat kebersihannya supaya terhindar dari kontaminasi kuman patogen serta cemaran zat lainnya.

Higiene dan sanitasi sangat erat kaitannya karena hanya penerapannya saja yang berbeda tetapi bertujuan sama, bertujuan hidup sehat sehingga dapat terhindar dari penyakit (Sachriani, 2001). Higiene adalah suatu upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan perorangan misalnya seperti mencuci tangan dengan sabun dalam air yang mengalir untuk kebersihan tangannya, kebiasaan mencuci piring, dan kebiasaan membuang sisa makanan atau makanan yang rusak agar tidak mencemari makanan lainnya. Sanitasi adalah upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan, misalnya ketersediaan air bersih untuk mencuci tangan dan piring serta bahan makanan, dan ketersediaan tempat sampah untuk membuang sampah sementara (Purnawijayanti, 2001).

Air merupakan zat mutlak bagi setiap makhluk hidup, dan kebersihan air adalah syarat utama terjaminnya kesehatan manusia. Air merupakan media untuk kehidupan mikroorganisme patogen. *Salmonella*, *E.coli*, *Shigella* dan mikroba patogen lainnya merupakan bagian dari mikroba patogen yang sering mencemari makanan. Mikroba patogen dapat menimbulkan penyakit saluran pencernaan, misalnya *Salmonella* dapat menimbulkan infeksi gastroenteris serta diduga penyebab timbulnya penyakit tifoid, *E.coli* dan *shigella* dapat menimbulkan penyakit disentri, dan mikroba patogen lainnya yang sangat merugikan kesehatan (Astridyudh, 2008). Selain gastroenteritis, spesies *Salmonella* juga dapat menimbulkan gejala penyakit lainnya. Misalnya demam tifoid dan demam paratifoid, serta infeksi lokal (Poeloengan, 2014).

Penyakit demam tifoid, dan disentri merupakan penyakit yang dapat ditularkan melalui air, dengan cara meminum atau mencuci peralatan makan dan minum dalam air yang telah terkontaminasi. Pada *water washes disease*, infeksi

dapat disebabkan dari manusia ke manusia lain melalui penyediaan air. Penyebaran penyakit saluran pencernaan berkaitan erat dengan air dan makanan. Pencemaran pada air cucian terjadi karna sanitasi dan penyediaan air cucian kurang baik (Astridyudh, 2008).

Kejadian tersebut semakin meningkat dengan semakin banyaknya pedagang makanan yang kurang higienis. Oleh sebab itu penulis mencoba melakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui keberadaan *Salmonella* sp. pada air cucian peralatan makanan pedagang kaki lima .

Untuk itu maka dilakukan penelitian tentang “ Pemeriksaan kualitas air cucian peralatan makanan pada pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya berdasarkan kandungan *Salmonella* sp. “.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah ” Apakah terdapat kontaminasi *Salmonella* sp. pada air cucian peralatan makanan di daerah Mulyosari ? “

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui keberadaan *Salmonella* sp. pada air cucian peralatan makanan pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk menguji bakteri *Salmonella* sp. pada air cucian peralatan makanan pada pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya.
2. Untuk mengetahui ada tidaknya *Salmonella* sp. pada air cucian yang digunakan pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1) Bagi Peneliti**

Untuk menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan penulis dalam bidang kesehatan.

#### **2) Bagi Masyarakat atau Pembeli**

Memberikan informasi bagi masyarakat terutama pembeli dalam memilih dan mengkonsumsi makanan.

#### **3) Bagi Pedagang**

Sebagai bahan masukan untuk para pedagang makanan tentang pentingnya kebersihan, khususnya air cucian peralatan makanan agar terhindar dari kuman penyakit.