

BAB 4

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Setelah dilakukan pemeriksaan *Salmonella* sp. pada 30 sampel air cucian peralatan makanan pada pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya di dapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 4.1 Hasil pemeriksaan *Salmonella* sp. pada air cucian M=-makanan pada pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya.

No. Urut	Tanggal Pengambilan	Kode Sampel	Kontaminasi <i>Salmonella</i> sp.		Keterangan	
			Positif (+)	Negatif (-)	Kualitas Baik	Kualitas Tidak Baik
1	18 Mei 2015	001	-	√	√	-
2	18 Mei 2015	002	-	√	√	-
3	18 Mei 2015	003	-	√	√	-
4	18 Mei 2015	004	-	√	√	-
5	18 Mei 2015	005	-	√	√	-
6	18 Mei 2015	006	-	√	√	-
7	18 Mei 2015	007	-	√	√	-
8	18 Mei 2015	008	-	√	√	-
9	18 Mei 2015	009	-	√	√	-
10	18 Mei 2015	010	-	√	√	-
11	18 Mei 2015	011	-	√	√	-
12	18 Mei 2015	012	-	√	√	-
13	18 Mei 2015	013	-	√	√	-
14	18 Mei 2015	014	-	√	√	-
15	18 Mei 2015	015	-	√	√	-
16	18 Mei 2015	016	-	√	√	-
17	18 Mei 2015	017	-	√	√	-
18	18 Mei 2015	018	-	√	√	-
19	18 Mei 2015	019	-	√	√	-
20	18 Mei 2015	020	-	√	√	-
21	18 Mei 2015	021	-	√	√	-
22	18 Mei 2015	022	-	√	√	-
23	18 Mei 2015	023	-	√	√	-
24	18 Mei 2015	024	-	√	√	-
25	18 Mei 2015	025	-	√	√	-
26	18 Mei 2015	026	-	√	√	-
27	18 Mei 2015	027	-	√	√	-
28	18 Mei 2015	028	-	√	√	-
29	18 Mei 2015	029	-	√	√	-
30	18 Mei 2015	030	-	√	√	-
Jumlah	0	30			30	

Keterangan :

Positif (+) : Kualitas tidak baik, apabila air cucian mengandung *Salmonella* sp.

Negatif (-) : Kualitas baik, apabila air cucian tidak mengandung *Salmonella* sp.

4.2 Analisis Data

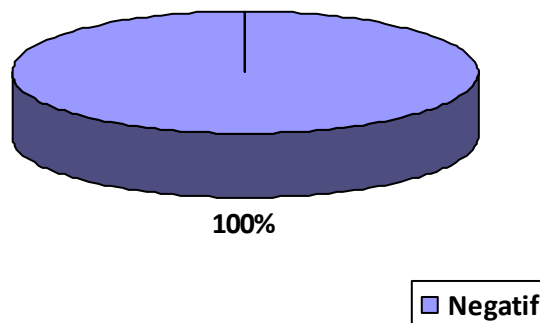
Analisis data dilakukan secara deskriptif, yaitu menghitung prevalensi yang terkontaminasi dan tidak terkontaminasi dari 30 sampel yang telah dilakukan pemeriksaan.

Hasil analisa adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2 Distribusi kualitas air cucian peralatan makanan pada pedagang kaki lima yang berkualitas baik dan tidak baik.

Kualitas			
Baik		Tidak Baik	
Σ	%	Σ	%
0	0%	30	100%

Berdasarkan tabel 4.2 dari 30 sampel, didapatkan 30 sampel sebanyak 100% berkualitas baik (tidak terkontaminasi *Salmonella* sp.).



Gambar 4.2 diagram Pie kontaminasi *Salmonella* sp. pada air cucian peralatan makanan pedagang kaki lima

4.3 Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian dengan pemeriksaan sampel air cucian peralatan makanan pada pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya sebanyak 30 sampel, menunjukkan hasil 30 sampel (100%) berkualitas baik yaitu tidak mengandung *Salmonella* sp.

Dilihat dari prinsip pencucian oleh pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya telah memenuhi syarat kesehatan. Hal ini dikarenakan air yang digunakan oleh pedagang kaki lima berasal dari air PDAM. Karena air yang berasal dari PDAM biasanya sudah mengandung klorin yang dapat membunuh bakteri. Hal tersebut sesuai yang dinyatakan oleh Giwangkara (2007), yang

menyatakan klorin bahan kimia pembunuh bakteri yang artinya air bersih ketika sampai ke konsumen sudah bebas dari bakteri coliform.

Pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya menggunakan dua buah bak atau ember. Satu ember sebagai pencuci dan satu ember lainnya sebagai pembilas. Penggantian air pada ember dilakukan setiap air mulai agak keruh. Maka dari itu kontaminasi bakteri pada air cuci peralatan makanan sangat kecil. Sumber air yang digunakan pun sudah terjamin kebersihannya karena menggunakan air Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM). Penggunaan detergen atau sabun pencuci anti bakteri juga mempengaruhi hasil pemeriksaan ini negatif.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan air cucian peralatan makan pada pedagang kaki lima di daerah Mulyosari Surabaya, memiliki kualitas baik dengan ditunjukkan dari kandungan *Salmonella* sp.