

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Makanan diperlukan oleh manusia sebagai kebutuhan dasar hidup dalam menjalankan aktivitasnya. Tanpa makanan manusia tidak mampu bertahan hidup di bumi ini.

Dewasa ini, orang lebih memilih untuk membeli makanan daripada mengolah sendiri karena alasan efektivitas waktu. Salah satu yang menjadi pilihan dari masyarakat yakni dengan membeli makanan di warung, oleh karena harganya yang terjangkau. Akan tetapi, seringkali ditemukan kontaminasi bakteri pada makanan yang disajikan, seperti bakteri *Escherichia coli* yang dapat menyebabkan penyakit atau lebih dikenal dengan *foodborne disease*.

Berdasarkan data yang dihimpun dari CDC (2018), setiap tahun setidaknya ada 48 juta kasus keracunan makanan, dimana diantaranya 128 ribu jiwa dilarikan ke rumah sakit, dan tiga ribu jiwa meninggal.

Penelitian Aditia (2015) yang meneliti bakteri *coliform* pada pedagang kaki lima di sekitar Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar menyebutkan bahwa dari empat sampel yang diteliti, setidaknya satu dari tiga kali pengambilan tidak memenuhi syarat yang tertera pada Peraturan Kepala BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan, yaitu *TPC (Total Plate Count)* ( $10^5$  koloni/ml) dan *MPN (Most Probable Number)* (10 koloni/100ml).

Pencemaran bakteri *coliform* pada makanan juga dapat berasal dari sumber air untuk mencuci peralatan makan yang akan digunakan. Berdasarkan penelitian dari Asti (2013) yang berjudul Pemeriksaan Bakteri *Coliform* Dalam Air Cucian Alat

Makan Pada Warung di Pabelan Sukoharjo, 18 dari 20 sampel air bekas cucian di warung yang terpilih mengandung lebih dari 50 *coliform* per 100 ml sampel air.

Oleh karena banyaknya kasus kontaminasi makanan oleh bakteri tersebut, demi keamanan makanan dan minuman yang dikonsumsi, perlu diadakan pengawasan terhadap sanitasi makanan dan minuman.

Berdasarkan alasan diatas, peneliti merasa terdorong untuk meneliti tentang deteksi bakteri *Escherichia coli* yang terkandung dalam air bekas cucian di beberapa warung yang terletak di Jalan Kedung Sroko Surabaya.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Apakah ada hubungan antara higiene sanitasi dengan kontaminasi bakteri pada air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Menganalisis hubungan higiene sanitasi terhadap kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dan jumlah total bakteri pada air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

**1.3.2.1** Menganalisis hubungan sumber air dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan jumlah total bakteri pada air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya

**1.3.2.2** Menganalisis hubungan jumlah bak pencucian yang digunakan dalam satu siklus dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan jumlah total bakteri pada air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya

- 1.3.2.3** Menganalisis hubungan *personal hygiene* dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan jumlah total bakteri pada air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya
- 1.3.2.4** Menganalisis hubungan kondisi air sampel ketika diambil dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan jumlah total bakteri pada air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya
- 1.3.2.5** Menganalisis hubungan jumlah pelanggan, durasi jam buka warung, dan frekuensi penggantian air cucian dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan jumlah total bakteri pada air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

##### **1.4.1. Manfaat Teoretis**

Memberikan informasi ilmiah tentang higiene sanitasi pedagang serta kualitas bakteriologis pada sampel air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya.

##### **1.4.2. Manfaat Praktis**

Memberikan pengetahuan tentang higiene sanitasi pedagang serta kualitas bakteriologis pada sampel air cucian di warung sepanjang Jalan Kedung Sroko Surabaya, dengan harapan hasil dari penelitian ini dapat menjadi pengingat kepada badan pemerintahan terkait agar terus mengontrol kualitas higiene sanitasi pada warung makan.