

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kualitas air menentukan kesehatan masyarakat, karena air merupakan salah satu media dari berbagai macam penularan penyakit, terutama infeksi saluran cerna. Agar air tidak menimbulkan penyakit, maka harus dilakukan pengolahan air yang baik mulai dari sumber sampai jaringan distribusinya (Sutrisno, 2004).

Famili *Enterobacteriaceae* yang disebut juga sebagai bakteri koliform, terdiri atas genus-genus *Escherichia*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Proteus*, *Serratia*, *Shigella*, *Salmonella*, dan *Yersinia*. Salah satu bakteri koliform tersebut yaitu *Escherichia coli* merupakan bakteri yang pasti terdapat dalam usus manusia dan hewan mamalia, maka kehadirannya di air digunakan untuk indikator adanya pencemaran air oleh tinja (Elliott et al., 2007).

Berdasarkan Permenkes No. 416/Menkes/PER/IX/1990 tentang syarat-syarat dan pengawasan kualitas air, air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila telah dimasak. Syarat air bersih harus memenuhi syarat fisik, kimia, mikrobiologik dan radioaktif. Syarat mikrobiologik air bersih yang berasal dari air perpipaan menurut Permenkes No. 416/Menkes/PER/IX/1990 tidak boleh mengandung >10 jumlah total koliform (MPN) per 100 ml.

Food court merupakan sebuah tempat makan yang terdiri dari *counter-counter* makanan yang menawarkan aneka menu yang variatif dan biasanya terletak di dalam ruangan beratap. Menurut hasil wawancara dari pihak manajemen *food court* di salah satu universitas kota Bandung, hampir setiap harinya ada mahasiswa, karyawan dan dosen yang membeli dan mengkonsumsi makanan atau minuman yang disediakan *food court* tersebut. Sejak dibuka dan diresmikannya pada tahun 2012 itu hingga sekarang, terdapat rata-rata 1.000 transaksi per hari nya. Mengingat banyaknya konsumen tersebut, maka menjaga kebersihan makanan dan minuman yang disediakan oleh *food court* tersebut

menjadi penting, salah satunya dengan cara menjaga kebersihan air yang digunakan untuk mencuci peralatan dapur. Kebersihan air tersebut harus sesuai dengan syarat air bersih, baik secara fisik, kimia, mikrobiologik dan radioaktif. Dalam hal ini, belum diketahui bagaimanakah kualitas mikrobiologik air yang digunakan untuk mencuci peralatan dapur *food court* tersebut, sehingga diperlukan adanya penelitian kualitas air secara mikrobiologik. Air yang digunakan untuk mencuci peralatan dapur *food court* tersebut adalah air sumur universitas yang disalurkan melalui perpipaan.

Dalam menganalisa sampel air secara bakteriologi, tidak akan mungkin dilakukan deteksi pada setiap bakteri. Oleh karena itu, dilakukan pemeriksaan untuk mendeteksi bakteri *Escherichia coli*, yang merupakan bakteri indikator pencemaran oleh tinja. Salah satu pemeriksaan untuk mengetahui kondisi sanitasi air adalah menggunakan metode kualitatif, yaitu *multiple-tube test* (Cappuccino & Sherman, 1998).

1.2 Identifikasi Masalah

Apakah terdapat cemaran bakteri koliform dalam air pencuci peralatan dapur di *food court* salah satu universitas di Bandung.

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kualitas bakteriologik dan mengetahui adanya cemaran bakteri koliform dalam air pencuci peralatan dapur di *food court* salah satu universitas di Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Ilmiah

Penelitian ini diharapkan memberikan pengetahuan dalam mengungkapkan informasi ilmiah mengenai kehadiran bakteri koliform dalam air pencuci peralatan dapur di *food court* salah satu universitas di Bandung.

1.4.2 Manfaat Praktis

Untuk memberikan pengetahuan tentang kualitas air pencuci peralatan dapur di *food court* salah satu universitas di Bandung, sebagai tambahan informasi atau umpan balik bagi pihak manajemen *food court* tersebut dalam pengadaan air bersih yang memenuhi syarat bakteriologik.