

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latarbelakang

Demam tifoid yang disebabkan oleh *Salmonella typhi* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di dunia, terutama pada negara berkembang yang memiliki sanitasi yang buruk, termasuk Indonesia. Diseluruh dunia, demam tifoid menyebabkan 220.000 kematian dan 22 juta kasus per tahun.¹ Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2007, prevalensi demam tifoid di Indonesia mencapai 1,7%. Distribusi prevalensi tertinggi adalah pada usia 5-14 tahun (1,9%), 1-4 tahun (1,6%), 15-24 tahun (1,5%) dan < 1 tahun (0,8%).² Di Jawa Barat, prevalensi demam tifoid pada tahun 2009 adalah 2,14 per 1.000 atau menempati urutan kedua setelah pneumonia.³

Air merupakan faktor yang sangat menentukan kualitas dari makanan atau minuman, karena air digunakan sebagai bahan baku untuk memasak, mencuci bahan-bahan makanan, mencuci alat-alat makanan dan minuman, dan sebagainya.⁴ Apabila air yang tersedia tidak memenuhi persyaratan yang diperlukan, maka makanan dan minuman yang diolah dapat terkontaminasi oleh bakteri-bakteri yang patogen, salah satunya adalah *Salmonella typhi*. Penularan *Salmonella typhi* yaitu transmisi oral melalui makanan atau air yang terkontaminasi bakteri tersebut.⁵

Salah satu faktor risiko penyakit demam tifoid adalah ketersediaan air bersih dan kualitas sistem saluran air. Biasanya pengelola warung atau pedagang, mengambil air untuk mencuci piring yang belum tentu bebas dari pencemaran. Penggunaan sabun atau detergen saja belum cukup untuk membersihkan alat makan. Karena penggunaan air yang sama untuk membilas alat-alat makan bisa tercemar oleh bakteri.^{5, 6} Disamping itu juga menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS).⁷

Penelitian yang dilakukan oleh Nelly dan Aya tentang higienitas peralatan makan pada tahun 2012, menunjukkan bahwa terdapat 24,49% kuman *Salmonella typhi* dari 98 warung makan di kota Banda Aceh.⁹

Oleh sebab itu peneliti ingin mengetahui keberadaan *Salmonella typhi* pada air cucian peralatan makan warung pecel lele yang di salah satu jalan di Bandung.

1.2 Identifikasi Masalah

Apakah terdapat *Salmonella typhi* pada air cucian peralatan makan di warung pecel di salah satu jalan di Bandung.

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian untuk mengetahui apakah terdapat *Salmonella typhi* pada air cucian peralatan makan di warung pecel lele di salah satu jalan di Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini bermanfaat bagi :

- Pemilik warung makan agar dapat dapat meningkatkan higienitas dalam mengelola warung pecel lele.
- Untuk konsumen yaitu memberikan pengetahuan agar lebih waspada dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi terutama warung pecel lele.
- Dalam bidang akademis diharapkan menambah wawasan tentang mikrobiologi dan sanitasi lingkungan.

1.5 Landasan Teori

Salmonella typhi masuk yang masuk ke dalam tubuh peroral, dapat menimbulkan infeksi dengan dosis infeksi rata-rata 10^3 . Dalam air, *Salmonella typhi* bisa bertahan selama 4 minggu . Pengelola warung makan dan konsumen dapat berperan sebagai *carrier typhoid* yang menyebabkan air terkontaminasi *Salmonella typhi*. Selain itu sumber kontaminan *Salmonella typhi* yaitu bisa berasal dari sumber air yang digunakan, seperti menggunakan sumber air yang berasal dari sumur gali. Sumur gali mudah terkontaminasi oleh mikroba patogen bila tidak memenuhi syarat konstruksi dan cara pengambilan yang benar. Faktor lain penyebaran *Salmonella typhi* yaitu pencuci peralatan makan tidak menggunakan sabun, dan tidak mencuci ember yang digunakan. Sehingga air cucian yang digunakan untuk membersihkan peralatan makan dapat terkontaminasi *Salmonella typhi* atau mikroba lain.

