

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, demam tifoid masih merupakan penyakit endemik dan termasuk penyakit menular yang tercantum dalam Undang-undang nomor 6 Tahun 1962 tentang wabah. Surveilans Departemen Kesehatan RI, frekuensi kejadian demam tifoid di Indonesia pada tahun 1990 sebesar 9,2 dan tahun 1994 menjadi 15,4 per 10.000 penduduk. Dari survei berbagai rumah sakit di Indonesia tahun 1981 – 1986 terdapat peningkatan jumlah penderita sekitar 35,8% yakni dari 19.596 menjadi 26.606 kasus (Widodo 2009). Sedangkan *case fatality rate* (CFR) demam tifoid di tahun 1996 sebesar 1,08% dari seluruh kematian di Indonesia. Namun berdasarkan hasil Survei Kesehatan Rumah Tangga Departemen Kesehatan RI (SKRT Depkes RI) tahun 1995 demam tifoid tidak termasuk dalam 10 penyakit dengan mortalitas tertinggi (Widodo 2009).

Di Inggris, *Salmonella* bertanggung jawab untuk 70% dari semua mikroorganisme penyebab penyakit yang ditularkan melalui bahan pangan. Berdasarkan statistik yang dikumpulkan, 5 – 10% keracunan disebabkan oleh produk telur dan susu (Buckle et al. 2007).

Gambaran sanitasi di kota Bandung sendiri pada tahun 2009, sebesar 99,4 persen penggunaan air bersih sudah tersedia (Pemerintah Kota Bandung 2012). Sedangkan di kota Cimahi, menurut Dinas Kebersihan dan Pertamanan Kota Cimahi, sebesar 93,85 persen sanitasi di seluruh kota Cimahi belum terlayani, dimana hal ini diakibatkan karena jumlah pertambahan penduduk yang terlalu pesat dan tidak diimbangi dengan pengadaan fasilitas kebersihan yang memadai (Pikiran Rakyat 2012).

Es krim dianggap sebagai salah satu *dessert* /makanan kecil internasional yang populer. Es krim *home made* kebanyakan menggunakan telur mentah atau kurang matang yang dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri *Salmonella sp.* (Mayasari 2012).

Karena itu, pada kesempatan ini, penulis mencoba mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp.* dalam es krim *home made* yang dijual di area beberapa sekolah dasar kota Cimahi dan kota Bandung.

1.2 Identifikasi Masalah

- Apakah dalam es krim *home made* yang dijual oleh pedagang keliling di area beberapa Sekolah Dasar kota Cimahi mengandung *Salmonella sp.*
- Apakah dalam es krim *home made* yang dijual oleh pedagang keliling di area beberapa Sekolah Dasar kota Bandung mengandung *Salmonella sp.*
- Apakah terdapat perbedaan jumlah kandungan bakteri *Salmonella sp.* dalam es krim *home made* yang dijual oleh pedagang keliling di area beberapa Sekolah Dasar pada kota Cimahi dan kota Bandung.

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui dan membandingkan jumlah kandungan bakteri *Salmonella sp.* dalam es krim *home made* yang dijual oleh pedagang keliling di area beberapa Sekolah Dasar kota Cimahi dan kota Bandung.

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Manfaat Akademis

Menjadi masukan bagi para akademisi untuk melakukan penelitian serupa di kemudian hari.

1.4.2 Manfaat Praktis

Menjadi informasi dan bahan pertimbangan masyarakat dalam mengkonsumsi es krim *home made* yang dijual di pasaran.

1.5 Landasan Teori

Hal-hal yang mendasari penelitian ini adalah :

- a. Es krim merupakan makanan bergizi tinggi dengan bahan baku utama telur dan susu sehingga menjadikan es krim sebagai substrat yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme baik patogen maupun non patogen (Fardiaz 1989).
- b. *Salmonella sp.* adalah *Enterobacteriaceae* berbentuk batang, gram negatif, memfermentasikan glukosa dan manosa, memproduksi H₂S dan tahan hidup dalam air membeku pada periode yang lama (Brooks, Butel & Morse 2005).
- c. Perbedaan insidens di perkotaan berhubungan erat dengan penyediaan air bersih yang belum memadai dan sanitasi lingkungan dengan pembuangan sampah yang kurang memenuhi syarat kesehatan lingkungan (Widodo 2009).
- d. Seseorang yang terkena demam tifoid, enterokolitis, atau septikemia, akan mengalami hambatan dalam kegiatan sehari-harinya.

Berdasarkan hal-hal tersebut, es krim *home made* yang dijual oleh pedagang keliling di area sekolah dasar kota Cimahi dan kota Bandung mungkin terkontaminasi *Salmonella sp.*

1.6 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan survei deskriptif dan eksperimental laboratorik.