

ABSTRAK

PERANCANGAN SARANA MENCUCI PERALATAN MAKAN PADA ROMBONG PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) SOTO MADURA

Oleh :

TERRI IVAN PRATIKTYA

NRP : 6086021

Pedagang kaki lima atau PKL adalah bagian tak terpisahkan dari kota besar seperti Surabaya. Ada banyak jenis PKL tergantung dari dagangan yang mereka jual dan mayoritas PKL di Surabaya menjual makanan. Meski keberadaan PKL dijamin oleh Pemerintah lewat Peraturan Daerah Kota Surabaya No. 17 Tahun 2003, PKL selalu menimbulkan masalah yang tak pernah habis dimanapun keberadaannya. Masalah seperti ketidak-teraturan, estetika, ketertiban dan kebersihan, keamanan, penurunan kualitas lingkungan, PKL selalu meninggalkan kesan buruk terkait keberadaan mereka.

Salah satu masalah yang ditimbulkan PKL yang menjadi topik bahasan penelitian ini adalah rendahnya tingkat kebersihan pada PKL makanan. Kurangnya kebersihan dapat menyebabkan penularan penyakit. Contoh kurangnya kebersihan dapat dilihat pada proses mencuci dan sarana yang digunakan untuk mencuci peralatan makan di rompong PKL. Menurut peraturan dari Menteri Kesehatan Republik Indonesia lewat Kepmenkes RI no. 1098 tahun 2003, proses dan sarana mencuci yang digunakan oleh PKL tidak tepat.

Ada banyak jenis makanan yang dijual oleh PKL di Surabaya, salah satunya Soto Madura. Soto Madura adalah makanan khas Jawa Timur yang berlemak. Lemak yang menempel pada peralatan makan susah dibersihkan karena lemak merupakan molekul hidrofobik (tidak mengikat air) sehingga harus dibersihkan dengan sabun cuci. Interaksi antara sabun cuci dengan lemak meningkat seiring kenaikan suhu air dimana mencuci menggunakan air hangat dapat menghemat waktu dan penggunaan sabun cuci. Soto Madura sendiri selalu disajikan dalam keadaan hangat karena kompor pada rompong selalu berada posisi menyala. Energi panas yang terbuang ini dapat dimanfaatkan untuk memanaskan air.

Penelitian ini akan mendiskusikan proses mendesain sarana mencuci peralatan makan pada PKL, terutama PKL Soto Madura, yang mereka gunakan sehari-hari untuk berdagang. Hasil desain nantinya, selain sesuai dengan peraturan Pemerintah, juga dapat digunakan untuk memanaskan air didalamnya sehingga air yang dipanaskan dapat digunakan untuk membantu proses mencuci. Diharapkan hasil dari penelitian ini mampu membantu Pemerintah menjaga kualitas lingkungan dan mengurangi penyebaran penyakit menular.

Kata Kunci: Air panas, Peralatan makan, PKL, Sarana mencuci, Soto Madura

ABSTRACT

DESIGNING A DISHWASHING TOOL FOR PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) SOTO MADURA

By :

TERRI IVAN PRATIKTYA

NRP : 6086021

Keywords: Cutlery, Dishwashing, PKL, Soto Madura, Warm water

Pedagang Kaki Lima (PKL) or known as street vendor is an inseparable part of big city like Surabaya. Majority of PKL in Surabaya is selling street food. Although their existence is guaranteed by the Government through Peraturan Daerah Kota Surabaya, PKL always inflicts an unresolved issues wherever they are. Problems like capriciousness, neatness and sanitation, environmental degradation, PKL always leaves bad impressions regarding their existence.

One of the problems inflict by PKL that become the subject of this research is the bad sanitation on street food vendor. Bad sanitation can lead to infectious disease. The example of bad sanitation can be seen from the tools they use and the methods they adopt to clean their cutlery. According to regulation from Republic Indonesia's Health Minister, the tools and the methods used by the PKL to clean their cutlery is inappropriate. A good dishwashing process should follow the government regulation.

Soto Madura is a fats local food from Jawa Timur that sold by PKL in Surabaya. Grease from Soto Madura that attached to the cutlery is difficult to clean and should be clean only with detergent. Interaction between detergent and grease strengthen as the water temperature rises so using warm water to wash can reduce the amount of detergent used. Wasted heat energy from the stove can be used to warm the water.

This research will discuss about the process of designing a media used by PKL, especially PKL Soto Madura, to wash their cutlery they used it daily to serves the consumers. Design results should follow the manual dishwashing steps recommended by the Government. The product later can be used to heat the water so the warm water can help making cleanse process better. Hopefully, this tool can help the government maintain environmental quality and reduce the transmission of infectious diseases.