

**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI WARUNG MAKAN DI PASAR
NGASEM SEBAGAI PENUNJANG WISATA KULINER DI
YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Prasyarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan



Oleh:
Nannissa Hidayah Rahmadiyanti
NIM. 14511241023

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI WARUNG DI PASAR NGASEM SEBAGAI PENUNJANG WISATA KULINER DI YOGYAKARTA

Oleh:
Nannissa Hidayah Rahmadiyanti
NIM. 14511241023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) kuliner yang berpotensi sebagai daya tarik wisatawan di Pasar Ngasem Yogyakarta, (2) penerapan higiene dan sanitasi makanan, (3) penerapan higiene dan sanitasi alat, (4) penerapan higiene dan sanitasi personal, (5) penerapan higiene dan sanitasi lingkungan pada warung makan di Pasar Ngasem Yogyakarta, (6) penerapan higiene dan sanitasi kuliner di Pasar Ngasem menurut penilaian konsumen.

Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif. Responden pada penelitian ini adalah penjual yang berjumlah 7 orang serta konsumen yang membeli makanan di warung makan Pasar Ngasem Yogyakarta dengan jumlah 30 orang. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara serta kuisioner. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif dan distribusi kategori.

Hasil dari penelitian ini adalah: (1) Makanan yang memiliki potensi sebagai daya tarik wisatawan di area kuliner Pasar Ngasem adalah Sayur Bobor Daun Kelor, Sayur Brongkos, Oseng-Oseng Genjer dan Sambal Jenggot. (2) aspek higiene sanitasi makanan yang telah memenuhi standar adalah kualitas bahan makanan yang bermutu baik, perlakuan makanan sebelum diolah, tidak menyimpan bahan makanan dan pemilihan alat saji alat yang bersih dan aman. Aspek yang belum memenuhi adalah penyajian makanan secara terbuka (3) aspek higiene sanitasi alat yang sudah sesuai standar adalah pembungkus makanan sesuai dengan taraf pangan, penggunaan alat sesuai fungsinya, peralatan utuh, mudah dibersihkan, dicuci dengan air bersih dan sabun sabun, dan dikeringkan. Aspek yang belum memenuhi adalah penyimpanan alat secara terbuka.(4) aspek higiene sanitasi personal yang sesuai standar adalah perilaku hidup bersih dan sehat dan yang belum sesuai adalah penggunaan apron dan penutup kepala. (5) aspek higiene sanitasi lingkungan yang telah tercapai adalah sanitasi air yang bersih dan dilengkapi sabun, penyediaan tempat sampah serta kebersihan area kerja. Aspek yang belum terpenuhi adalah belum adanya tempat mencuci tangan yang terpisah dengan alat dan bahan makanan. (6) Higiene sanitasi kuliner menurut penilaian konsumen secara keseluruhan menunjukkan 23,3% responden menyatakan sangat sesuai, 56,7% menyatakan sesuai, dan 20% menyatakan tidak sesuai.

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Wisata Kuliner, Pasar Ngasem.

APPLICATION OF FOOD STALL HYGIENE AND SANITATION AT NGASEM MARKET AS CULINARY TOURISM SUPPORTER IN YOGYAKARTA

By:

Nannissa Hidayah Rahmadiyanti
NIM. 14511241023

ABSTRACT

This study aims to determine: (1) potential of culinary as tourist fascination at Ngasem Market in Yogyakarta, (2) food hygiene dan sanitation, (3) equipment hygiene and sanitasion, (4) personal hygiene and sanitasion, (5) environment hygiene and sanitatiom at food stall in Ngasem Market Yogyakarta, (6) culinary hygiene and sanitation according to consumer assessments.

This type of research is qualitatif. The respondens in this research is the sellers amounting to 7 people and consumers who bought food at food stall in Ngasem Market Yogyakarta as many as 30 people. Data collection techniques with observation, interview and questionnaires. Data analysis techniques are descriptive and categories distribution.

The result of the research shows that: (1) Special food which have potential as tourist fascination at culinary area at Ngasem Market are Sayur Bobor Daun Kelor, Sayur Brongkos, Oseng-Oseng Genjer and Sambal Jenggot. (2) food hygiene and sanitation aspects that suitable with standard are ingredients in good quality, ingredients treatment before cooked, not save the ingredients and safety and clean equipments election to serve the dish. Aspects that unsuitable with standard is the dish served openly (3) equipment hygiene and sanitation aspects that suitable with standard are using food grade packaging, using tools according to its purpose, the equipment are undamaged, easy to clean, washed with clean water and soap and then be dried and aspects that unsuitable with standard is the some equipments are storage openly (4) personal hygiene and sanitation aspects that suitable with standard is about clean and healthy living behavior and aspects that unsuitable with standard is wearing apron and headdress awareness. (5) environment higiene and sanitation aspects that suitable with standard are the water sanitation be equipped with soap, the trash can is available, and work space cleanliness. Aspect that unsuitable with standard is wastafle that separated with equipment and ingredient place of washing. (6) culinary hygiene and sanitation according to consumer assesments in totality show that 23,3% people state very appropriate, 56,7% person state appropriate and 20% state inappropriate.

Key Words: Hygiene, Sanitation, Culinary Tourism, Pasar Ngasem.

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI WARUNG MAKAN DI PASAR
NGASEM SEBAGAI PENUNJANG WISATA KULINER DI YOGYAKARTA**

Disusun Oleh :

Nannissa Hidayah Rahmadiyanti

NIM : 14511241023

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh pembimbing untuk dilaksanakan Ujian

Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 06 Juni 2018

Mengetahui
Ketua Program Studi,
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing

Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si.

NIP. 19770131 200212 2 001

Dr. Marwanti, M.Pd.

NIP. 19570313 198303 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI WARUNG MAKAN DI PASAR NGASEM SEBAGAI PENUNJANG WISATA KULINER DI YOGYAKARTA

Disusun Oleh :

Nannissa Hidayah Rahmadiyanti

NIM : 14511241023

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi

Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada tanggal 9 Juli 2018

TIM PENGUJI

Nama/ Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Dr. Marwanti, M. Pd.

Ketua Penguji/ Pembimbing

Dr. Nani Ratnaningsih, STP., MP.

Sekretaris

Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M. Kes.

Penguji

28 Agustus 2018

27 Agustus 2018

27 Agustus 2018

Yogyakarta, Agustus 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,

Dr. Dra. Widarto, M. Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001



SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nannissa Hidayah Rahmadiyanti

NIM : 14511241023

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

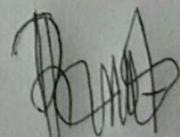
Judul TAS : Penerapan Higiene dan Sanitasi Warung Makan di Pasar

Ngasem sebagai Penunjang Wisata Kuliner di Yogyakarta

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 09 Juli 2018

Yang menyatakan,



Nannissa Hidayah Rahmadiyanti

NIM. 14511241023

MOTTO

To Infinity and Beyond
(Buzz Lightyear - Toy Story)

Go confidently in the direction of your dreams! Live the life you've imagined
(Henry David Thoreau)

Be happy for this moment. This moment is your life.
(Omar khayyam)

Gens Una Sumus

“ If you are grateful, I will surely increase you (in favor)”
(Ibrahim: 7)

PERSEMBAHAN

Keluarga Besar H. Harun Abdullah & Hj. Chaerani Harahap

Keluarga Besar Sutopo & Rubiyem

Rubinem

Rahmad Ariadi & Retno Wijayanti

Yannissa M. R., Dannissa A. R., & Rahmad Fathurahman

Intan Muara

**Keluarga dan sahabatku yang tiada henti memberikan dukungan, cinta kasih
serta mendorong untuk meraih pendidikan yang lebih tinggi.**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Alloh SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapat gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Kajian Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem sebagai Penunjang Pariwisata di Yogyakarta” dapat disusun sesuai harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Marwanti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan masukan, dorongan, semangat dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Prof. Dr. Sugiyono selaku Validator Instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/ masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Marwanti, M.Pd selaku Ketua Penguji, Dr. Nani Ratnaningsih, S.T.P., M.P. selaku Sekretaris Penguji, dan Dr. Badraningsih Lastariwati, M. Kes. selaku Penguji yang telah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, M. Si. selaku Ketua Jurusan PTBB dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staff yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
5. Dr. Widarto, M. Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Suyadi selaku Lurah Pasar Ngasem Yogyakarta yang telah memberi izin dan bantuan dalam pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para pedagang dan konsumen di zona kuliner Pasar Ngasem Yogyakarta yang telah membantu dalam pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi ini.

8. Orang tua, keluarga, dan saudara yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam proses penyusunan sampai dengan selesaiya TAS ini.
9. Intan Muara, Anggun Y.A.S. dan Novia Anggelia yang telah memberikan bantuan, dukungan dan semangat selama kuliah sampai dengan penyelesaian Tugas Akhir Skripsi ini.
10. Keluarga Pendidikan Teknik Boga Kelas A angkatan 2014 yang telah memberikan semangat serta doa dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
11. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta,
Penulis,



Nannissa Hidayah Rahmadiyanti
NIM. 14511241023

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMPAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi masalah	7
C. Batasan Masalah	9
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Penelitian	9
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
A. Kajian Teori	12
1. Pariwisata	12
2. Kuliner	14
3. Pariwisata Kuliner	16
4. Pasar Tradisional	19
5. Higiene dan Sanitasi	22

B. Hasil Penelitian yang Relevan	29
C. Kerangka Pikir	33
D. Pertanyaan Penelitian	36
BAB III METODE PENELITIAN	37
A. Jenis Penelitian	37
B. Tempat dan Waktu Penelitian	38
C. Responden Penelitian	38
D. Metode Pengumpulan Data	38
E. Instrumen Pengumpulan Data	40
F. Teknik Analisi Data	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
A. Hasil Penelitian	48
1. Gambaran Lokasi Penelitian	48
2. Deskripsi Hasil Penelitian	52
B. Pembahasan	77
1. Identifikasi Kuliner di Zona Timur Pasar Ngasem	77
2. Penerapan Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem	78
3. Penerapan Higiene Sanitasi Menurut Konsumen	91
C. Keterbatasan Penelitian	94
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	95
A. Kesimpulan	95
B. Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	99

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia mengenai Higiene dan Sanitasi Kuliner	23
Tabel 2. Pedoman Observasi	41
Tabel 3. Pedoman Wawancara Higiene dan Sanitasi	42
Tabel 4. Indikator dan Sub Indikator Penelitian	44
Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem	45
Tabel 6. Skor Alternatif Jawaban	45
Tabel 7. Rumus Interval Empat Kategori	47
Tabel 8. Responden Penjual Berdasarkan Jenis Kelamin & Usia	51
Tabel 9. Responden Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	52
Tabel 10. Hasil Identifikasi Makanan di Warung Makan Pasar Ngasem	53
Tabel 11. Higiene dan Sanitasi Makanan Menurut Penjual	58
Tabel 12. Hasil Observasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan	59
Tabel 13. Higiene dan Sanitasi Alat Menurut Penjual	60
Tabel 14. Hasil Observasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Peralatan	62
Tabel 15. Higiene dan Sanitasi Personal Menurut Penjual	63
Tabel 16. Perilaku Kebersihan Diri Responden	64
Tabel 17. Hasil Observasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Personal	66
Tabel 18. Higiene dan Sanitasi Lingkungan Menurut Penjual	67
Tabel 19. Hasil Observasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan	69
Tabel 20. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Keseluruhan	71
Tabel 21. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Makanan	72
Tabel 22. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Alat	73
Tabel 23. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Personal	74
Tabel 25. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Lingkungan	75
Tabel 26. Kesimpulan Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem Menurut Penilaian Konsumen.	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagan Kerangka Berpikir	35
Gambar 2. Proses Penelitian Kualitatif	37
Gambar 3. Penyajian makanan yang secara terbuka di Pasar Ngasem	59
Gambar 4. Penataan peralatan di warung makan Pasar Ngasem	61
Gambar 5. Diagram Batang Perilaku Kebersihan Diri	65
Gambar 6. Contoh penerapan higiene dan sanitasi perorangan	66
Gambar 7. Abu sisa pembakaran yang berpotensi mencemari makanan	68
Gambar 8. Wastafel cuci tangan yang dialih fungsikan	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian	103
Lampiran 3. Data Hasil Penelitian	114
Lampiran 4. Hasil Pengolahan Data Penelitian	114
Lampiran 6. Lampiran Foto	119
Lampiran 7. Surat Izin Penelitian	122

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pariwisata merupakan kompleksitas bisnis yang di dalamnya terdapat fenomena berupa hubungan timbal balik dan interaksi di antara pemangku kepentingan yang oleh Perlas (2000) disebut *threefolding*, yaitu pemerintah, pengusaha atau dunia usaha pariwisata, dan masyarakat penerima (*host*). Menurut Gartner (1996:5-7), hubungan tersebut timbul dalam rangka penciptaan daya tarik wisata dan upaya menjamu wisatawan juga pengunjung (*visitor*) lainnya. Dalam kaitan *threefolding* tersebut, masyarakat disebut sebagai dimensi budaya, pengusaha atau dunia usaha pariwisata disebut sebagai dimensi ekonomi, dan pemerintah sebagai dimensi politik. Budaya yang merupakan semua jenis kesenian, pola dan tata kehidupan masyarakat, adat istiadat tentunya memiliki ciri khas dan keunikan yang berbeda pada setiap daerah. Ciri khas dan keunikan tersebut tentunya dapat dijadikan daya tarik bagi wisatawan yang ingin mengetahui dan mempelajari kebudayaan daerah tujuan wisatanya.

Menurut Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan yang dimaksud dengan daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. Definisi tersebut memperlihatkan bahwa begitu luasnya batasan yang diberikan untuk daya tarik wisata, sehingga hal-hal yang menarik bagi wisatawan lebih lanjut

dikelompokkan menjadi segala sesuatu yang berasal dari alam (*natural resources*), budaya (*culture*), dan segala sesuatu hasil buatan manusia (*man made resources*).

Dorongan seseorang untuk melakukan perjalanan tidak terlepas dari motivasi yang ditimbulkan wisatawan. Motivasi wisatawan dalam melakukan suatu perjalanan wisata ke suatu destinasi begitu penting. Motivasi adalah hal yang sangat mendasar dalam studi tentang wisatawan dan pariwisata. Motivasi juga merupakan *trigger* dari proses perjalanan wisata, walaupun motivasi ini seringkali tidak disadari oleh wisatawan itu sendiri (Pitana, 2005:56). Motivasi dapat di kelompokkan menjadi empat kelompok besar, yaitu *physical motivation, cultural motivation, social motivation or interpersonal motivation* dan *fantasy motivation* (Pitana dan Gayatri, 2005: 58). Pendapat dari Uysal dan Hagan (dalam Zeng, 2015) menyebutkan ada lima faktor yang menarik wisatawan untuk datang ke daerah tujuan wisata, yaitu *natural and historic attractions, food, people, recreation facilities, marketed image of the destination* (Sahara, 2016).

Menurut Suwantoro (2004), selama bepergian dari suatu negara ke negara lain wisatawan tentu membutuhkan berbagai fasilitas/ sarana wisata, salah satunya adalah kebutuhan akan makanan atau minuman. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut wisatawan memerlukan jasa boga yang menyediakan pelayanan makan dan minum, baik berupa makanan spesifik daerah setempat (*local food*) maupun makanan ala negara asal wisatawan. Sarana yang harus tersedia antara lain bar dan restaurant, rumah makan dan lain-lain. Berdasarkan ketiga pendapat tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa makanan atau kuliner merupakan salah satu produk dari kebudayaan yang dapat dijadikan salah satu motivasi wisatawan untuk melakukan

perjalanan wisata. Namun, tidak semua tempat destinasi wisata menyediakan pelayanan jasaboga dan fasilitas makanan yang berpotensi sebagai daya tarik wisata, bahkan malah sering diabaikan atau tidak dikelola dengan baik.

Wisata kuliner merupakan bentuk baru di dunia pariwisata. Hal ini dibuktikan dengan mulai berkembangnya wisata kuliner sejak tahun 2001 dan dengan terbentuknya *International Culinary Tourism Association* (ICTA) yang telah disahkan oleh Erik Wolf selaku Presiden ICTA (Permana, 2011). Berdasarkan data pengeluaran wisatawan dari Kementerian Pariwisata (2014), menunjukkan pengeluaran pada makanan berada di posisi kedua setelah angkutan dengan persentase sebesar 19,6 %. Menurut Purnama (2015), Master Card Crescent Rating Muslim Shopping Travel Index pada tahun 2014 juga mencatat bahwa pengeluaran wisatawan di Asia Pasifik sebesar US\$26 miliar untuk makanan dan minuman (Akbar & Pangestuti, 2017).

Bondan Winarno (2008) menjelaskan industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah. Dari sisi harga, makanan dan minuman yang ada di dalam negeri ini lebih terjangkau dibandingkan dengan makanan luar negeri (Besra, 2012). Menurut Hasan Saputro (2004:12-13) selain restoran, industri kuliner juga dapat berupa tempat penjualan makanan dan minuman seperti warung makan, toko atau pusat jajanan (Maulana & Prasetia, 2015). Selain itu, industri kuliner Indonesia yang dapat digunakan sebagai destinasi wisata mulai melirik pada pasar tradisional.

Pasar tradisional merupakan wadah utama penjualan produk-produk berskala ekonomi rakyat seperti petani, nelayan, pedagang kerajinan tangan dan produk industri rumah tangga (Gardjito, 2017). Selain itu, di pasar tradisional juga terdapat beraneka macam kuliner tradisional yang eksistensinya mulai tergeser oleh kuliner modern. Pasar tradisional tidak hanya sebagai tempat untuk jual beli, tetapi salah satunya juga dapat dijadikan sebagai sarana rekreasi contohnya dalam bentuk wisata kuliner. Berdasarkan penjelasan sebelumnya, wisata kuliner tidak hanya dapat dilakukan di restaurant, bar, warung makan kaki lima, tetapi juga dapat dilakukan di pasar tradisional.

Kuliner tradisional khas daerah setempat merupakan salah satu keunikan yang dimiliki suatu lokasi wisata. Salah satunya yang terdapat di pasar tradisional dan dapat dijadikan salah satu potensi untuk menarik wisatawan. Kuliner yang khas merupakan identitas suatu kawasan wisata yang memiliki daya tarik tersendiri. Indonesia memiliki beragam kuliner yang tersebar luas di wilayah Indonesia mulai dari makanan, minuman serta kudapan manis maupun asin. Kuliner yang beragam tersebut dilatar belakangi oleh letak wilayah dan sumber daya alam yang tersedia di setiap daerah.

Pasar Ngasem merupakan salah satu pasar tradisional yang lokasinya sangat dekat dengan lokasi wisata Tamansari. Tamansari adalah situs bekas taman atau kebun Istana Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat. Pasar Ngasem dengan ciri khas yang dimiliki memberikan daya tarik dan nilai tambah bagi kawasan Tamansari (Nugroho Tri, 2000). Selain ciri khas bangunannya yang menjadi daya tarik wisatawan, di pasar ini juga terdapat warung makan yang menjual berbagai sayur

dan lauk tradisional. Melihat lokasinya yang cukup strategis dekat dengan obyek wisata Tamansari, tentunya para wisatawan juga dapat mengunjungi warung makan ini untuk dijadikan alternatif pilihan menu makan mereka. Hal ini disebabkan karena fasilitas makanan yang terdapat di area Tamansari masih belum mencukupi. Tidak hanya wisatawan lokal, tetapi juga wisatawan mancanegara yang sedang berwisata di Tamansari. Akan tetapi, pengunjung di warung makan ini merupakan orang-orang lokal yang tujuan utamanya memang berbelanja di Pasar Ngasem.

Higiene dan sanitasi di bidang jasa boga meliputi makanan, peralatan, perorangan, dan lingkungan. Dalam bidang kuliner, higiene dan sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik. Hal ini dikarenakan makanan merupakan sumber bahan pangan yang dikonsumsi oleh manusia dan dampaknya dapat mempengaruhi kesehatan tubuh manusia. Maka dari itu, penjual kuliner hendaknya menerapkan higiene dan sanitasi dengan baik dan benar agar tidak menimbulkan kejadian yang tidak diinginkan seperti keracunan makanan. Higiene sanitasi tidak hanya dilaksanakan dari aspek pengolahan, penyajian, dan keadaan lingkungan saja. Namun, kebersihan diri (*personal hygiene*) penjual atau penjamah makanan juga perlu diperhatikan. Hal ini dikarenakan penjual atau penjamah makanan merupakan subjek yang secara langsung berkонтак dengan bahan makanan. Tubuh manusia dapat menyediakan tempat bagi kuman penyebab penyakit dan parasit untuk tumbuh dan berkembang biak. Kecil kemungkinan kuman dan parasit masuk dalam tubuh jika orang memiliki kebiasaan kebersihan pribadi yang baik.

Penyelenggaraan pasar sehat tentunya memberikan peranan penting untuk menciptakan produk dan pelayanan yang berkualitas. Berdasarkan pendapat Sukresno (2000:8) ditinjau dari produk yang dihasilkan oleh restoran adalah totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk didalamnya adalah rasa, aroma, warna makanan, harga, nama makanan dan minuman, reputasi restoran serta jasa pelayanan dengan keramahtamahan yang diterima guna memuaskan pelanggan (Rinawati, 2008). Dengan demikian, tidak hanya produk yang berasal dari restoran saja yang harus memenuhi aspek totalitas tetapi juga berlaku pada industri jasa boga termasuk warung makan di destinasi wisata.

Berdasarkan observasi di Pasar Ngasem Yogyakarta, hampir seluruh penjual di warung makan di zona timur menjual makanan mereka secara terbuka. Makanan yang dijual di zona timur Pasar Ngasem antara lain, nasi, bubur, sayur berkuah, sayur tidak berkuah, serta lauk pauk hewani dan nabati. Hal ini tentunya menimbulkan resiko kontaminasi makanan oleh zat pencemar seperti debu, kotoran, abu, hewan. Penataan peralatan juga masih tampak kurang teratur. Sebagai contoh adalah susunan keranjang, karung arang, bahan makanan yang diletakkan secara tidak teratur sehingga menimbulkan pemandangan yang kurang baik bagi pengunjung. Selain itu, ditemukan penjual yang tidak menggunakan apron dan penutup kepala. Abu sisa pembakaran saat pengolahan masakan yang tidak segera dibersihkan juga memicu permasalahan lingkungan di area makan ini. Permasalahan lain yang timbul adalah kurang terjangkaunya tempat mencuci tangan bagi pengunjung. Tempat mencuci tangan berupa wastafel di area makan ini

justru dialih fungsikan untuk mencuci peralatan penjual. Selain itu, masih terdapat penjual yang mencuci peralatan mereka menggunakan air yang ditampung dalam ember. Hasil observasi tersebut menunjukkan higiene dan sanitasi penjual di warung makan zona timur Pasar Ngasem belum diterapkan dengan baik.

Hasil penelitian tentang higiene dan sanitasi di Pasar Kotagede (Setyawanti & Andayani, 2015) dan Pasar Besar Kota Malang (Islamy, *et al.*, 2018) menunjukkan hasil bahwa pengetahuan pedagang tentang higiene dan sanitasi masih kurang. Masih ditemui pedagang yang tidak mengenakan apron atau celemek serta penutup kepala. Kebersihan diri penjual juga kurang diterapkan dengan baik karena masih ditemui penjual yang tidak mencuci tangan mereka sebelum maupun selesai melakukan kontak dengan makanan. Pada penelitian di Pasar Besar Kota Malang, masih ditemui penjual yang merokok di dekat barang dagangan mereka serta masih kurang memperhatikan makanan jajanan yang tidak terbungkus.

Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang penerapan higiene dan sanitasi kuliner di Pasar Ngasem Yogyakarta. Dengan adanya penelitian ini, baik pemerintah maupun pengelola Pasar Ngasem dapat meningkatkan kualitas kuliner di tempat tersebut dari segi kebersihan, kesehatan, suasana serta pelayanan yang lebih baik lagi.

B. IDENTIFIKASI MASALAH

1. Daya tarik wisata berupa kuliner masih sering diabaikan dan terkadang tidak tersedia pada destinasi wisata.
2. Salah satu fasilitas yang dibutuhkan wisatawan adalah jasa pelayanan makan dan minum tetapi tidak semua lokasi wisata memiliki fasilitas tersebut.

3. Tamansari merupakan kawasan wisata yang belum memiliki fasilitas kuliner yang memadai.
4. Warung makan di zona timur Pasar Ngasem menjual beragam sayur dan lauk tradisional yang berpotensi untuk menunjang wisata kuliner di area Tamansari tetapi belum dikelola dengan baik.
5. Penerapan higiene dan sanitasi makanan belum dilakukan secara optimal karena penyajian kuliner di warung makan Pasar Ngasem masih terbuka dan rentan terkontaminasi zat pencemar seperti debu, kotoran, dan hewan.
6. Penerapan higiene dan sanitasi peralatan belum dilakukan secara optimal karena masih terdapat penjual yang menggunakan air yang ditampung pada ember untuk mencuci alat.
7. Penerapan higiene dan sanitasi perorangan belum dilakukan secara optimal karena belum adanya pembiasaan diri menggunakan penutup kepala dan juga apron atau celemek oleh penjual pada saat melakukan pengolahan.
8. Penerapan higiene dan sanitasi peralatan belum dilakukan secara optimal karena terdapat susunan keranjang, karung arang, dan beberapa bahan makanan tidak rapi, abu sisa pembakaran tidak dibersihkan secara rutin saat pengolahan makanan ditempat dengan *anglo* sehingga beresiko mencemari makanan yang disajikan, tempat mencuci tangan di area warung makan Pasar Ngasem dialih fungsikan oleh penjual, serta letak tempat mencuci tangan tidak strategis.

C. BATASAN MASALAH

Batasan masalah pada penelitian ini adalah mengenai identifikasi kuliner yang memiliki potensi sebagai daya tarik wisata dan penerapan higiene dan sanitasi kuliner di Pasar Ngasem Yogyakarta.

D. RUMUSAN MASALAH

Dari uraian latar belakang di atas, kemudian rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja hidangan yang disajikan warung makan di zona timur Pasar Ngasem?
2. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan di zona timur Pasar Ngasem?
3. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi peralatan memasak di zona timur Pasar Ngasem?
4. Bagaimana penerapan personal hygiene penjual kuliner di zona timur Pasar Ngasem?
5. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi lingkungan di zona timur Pasar Ngasem?
6. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi kuliner menurut penilaian konsumen dan atau wisatawan?

E. TUJUAN

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi kuliner di zona timur Pasar Ngasem yang memiliki potensi sebagai daya tarik wisatawan.

2. Mengetahui penerapan higiene dan sanitasi makanan di zona timur Pasar Ngasem Yogyakarta.
3. Mengetahui penerapan higiene dan sanitasi peralatan memasak di zona timur Pasar Ngasem Yogyakarta.
4. Mengetahui penerapan higiene dan sanitasi personal di zona timur Pasar Ngasem Yogyakarta.
5. Mengetahui penerapan higiene dan sanitasi lingkungan di zona timur Pasar Ngasem Yogyakarta.
6. Mengetahui penilaian higiene dan sanitasi kuliner di zona timur Pasar Ngasem menurut penilaian konsumen dan atau wisatawan.

F. MANFAAT PENELITIAN

Manfaat dari penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Secara Teoritis.
 - a. Bagi Pemerintah/ Pengelola
 - 1) Hasil penelitian dapat dijadikan sumbangan ide pengembangan lokasi pusat kuliner di Pasar Ngasem Yogyakarta selanjutnya.
 - 2) Hasil penelitian dapat dijadikan bahan evaluasi penataan lokasi pusat kuliner di Pasar Ngasem Yogyakarta.
 - b. Bagi Mahasiswa/ Guru/ Dosen
 - 1) Hasil penelitian dapat dijadikan sumbangan ide untuk penelitian lain yang sejenis.
 - 2) Hasil penelitian dapat dijadikan salah satu dasar untuk penelitian lanjutan mengenai kuliner pariwisata di Pasar Ngasem.

- c. Bagi Higiene dan Sanitasi Kuliner
 - 1) Adanya hasil penelitian yang dapat dijadikan salah satu dasar pengembangan mengenai higiene dan sanitasi kuliner di pasar tradisional.
- 2. Secara Praktis
 - a. Bagi Pemerintah/ Pengelola
 - 1) Adanya pengembangan lokasi pusat kuliner di Pasar Ngasem menjadi lebih baik lagi.
 - 2) Menjadikan kuliner di Pasar Ngasem sebagai salah satu destinasi wisata kuliner yang bersih, aman dan sehat.
 - b. Bagi Penjual dan Masyarakat setempat.
 - 1) Meningkatkan kualitas higiene dan sanitasi warung makan di zona timur Pasar Ngasem.
 - 2) Meningkatkan ekonomi masyarakat setempat.
 - 3) Turut serta melestarikan dan memperkenalkan warisan budaya kuliner setempat.
 - c. Bagi Konsumen dan Wisatawan
 - 1) Sebagai alternatif kuliner wisata yang bersih, aman dan sehat untuk dikonsumsi.
 - 2) Mengenali kuliner khas daerah yang menjadi warisan budaya setempat.
 - d. Bagi Higiene dan Sanitasi Kuliner
 - 1) Terciptanya kuliner yang aman, bersih, dan sehat untuk dikonsumsi.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Pariwisata

Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusahaan objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut. (Undang-undang Nomor 9 Tahun 1990). Pariwisata menurut Robert McIntosh bersama Shaskinant Gupta (Yoeti ; 1992:8) adalah gabungan gejala dan hubungan yang timbul dari interaksi wisatawan, bisnis, pemerintah tuan rumah serta masyarakat tuan rumah dalam proses me narik dan melayani wisatawan-wisatawan serta para pengunjung lainnya.

Definisi lain dari pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan orang untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain meninggalkan tempatnya semula, dengan suatu perencanaan dan dengan maksud bukan untuk berusaha atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam. Hal ini telah dikemukakan oleh Richard Sihite (dalam Marpaung dan Bahar 2000:46-47).

Pada hakikatnya pariwisata adalah suatu proses kepergian sementara dari seorang atau lebih menuju tempat lain di luar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan, baik karena kepentingan

ekonomi, sosial, kebudayaan, politik, agama, kesehatan maupun kepentingan lain seperti karena sekedar ingin tahu, menambah pengalaman ataupun untuk belajar.

Istilah pariwisata berhubungan erat dengan pengertian perjalanan wisata, yaitu sebagai suatu perubahan tempat tinggal sementara seseorang di luar tempat tinggalnya karena suatu alasan bukan untuk melakukan kegiatan yang menghasilkan upah. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa perjalanan wisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau lebih dengan tujuan antara lain untuk mendapatkan kenikmatan dan memenuhi hasrat ingin mengetahui sesuatu. Dapat juga karena kepentingan yang berhubungan dengan kegiatan olah raga untuk kesehatan, konvensi, keagamaan dan keperluan usaha lainnya.

Menurut Soebagyo (2012), pariwisata adalah salah satu industri yang paling cepat berkembang sejalan dengan pertumbuhan penduduk dan masuknya masyarakat global ke Indonesia. Oleh karena itu, pengelola obyek wisata perlu melakukan upaya pengembangan untuk meningkatkan daya tarik wisatawan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan asing (Suryanto, 2017). Saat ini industri pariwisata memiliki prioritas utama dari pemerintah karena apabila dikelola dan dikembangkan secara maksimal pariwisata memiliki manfaat multi guna, yaitu dapat mendorong dan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dan pendapatan asli daerah serta meningkatkan pendapatan nasional (Teteki, 2010).

Uysal dan Hagan (dalam Zeng, 2015) menyebutkan lima faktor yang dapat menarik wisatawan untuk datang ke daerah tujuan wisata, yaitu *Natural and historic attractions, food, people, recreation facilities, marketed image of the*

destination (Sahara, 2016). Semua faktor tersebut tentunya merupakan produk pariwisata yang memiliki keunikan dan ciri khas. Produk pariwisata yang unik tersebut apabila dimanfaatkan dengan baik tentunya dapat memotivasi wisatawan untuk datang berkunjung ke destinasi wisata.

2. Kuliner

Kata kuliner berarti suatu seni mengolah bahan makanan yang dimulai dari memilih bahan makanan dan mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak, termasuk mengupas, mencuci, memotong-motong, memberi bentuk dan memberi bumbu, yang semuanya dikerjakan dengan benar dan tepat. Kemudian diteruskan dengan memasakbahan makanan yang telah dipersiapkan, dengan berbagai macam teknik memasak, serta bagaimana menyajikan makanan atau hidangan yang menarik, yang dapat menggugah selera makan, dan lezat rasanya. Mengenai hal ini dibutuhkan suatu ketrampilan dan suatu seni tersendiri (Tawotjo, 1998).

Menurut Lazuardi dan Triady dalam Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019, Washington DC dan Mississippi merupakan dua negara bagian di Amerika Serikat yang sudah memasukkan kuliner (*culinary arts*) ke dalam industri kreatif dengan pertimbangan bahwa mereka memiliki kekayaan dan keunikan dalam bidang tersebut. Selain itu, dunia kuliner dianggap memiliki perkembangan yang baik dalam hal penciptaan kreasi baru yang ditandai dengan maraknya kemunculan restoran yang menyajikan kreasi menu baru. Definisi kuliner yang digunakan di Washington DC adalah “Bagian dari industri penyedia makanan yang kegiatannya meliputi semua hal yang terkait dengan aktivitas memasak yang mana estetika dan kreativitas merupakan elemen yang sangat penting. Segmen industri

ini meliputi restoran lokal, restoran *full-service*, toko makanan dan jasa boga.” Sedangkan definisi kuliner yang digunakan di Mississippi adalah “Bagian dari industri penyedia makanan yang mana estetika dan kreativitas merupakan hal utama yang menarik konsumen serta menyebabkan penetapan harga yang tinggi mungkin untuk dilakukan.”

Berdasarkan sumber dari *Focus Group Discussion* subsektor Kuliner, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Mei—Juni 2014), dari kedua pengertian tersebut dapat disimpulkan definisi dari subsektor kuliner pada ekonomi kreatif Indonesia adalah “Kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian produk makanan dan minuman yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, tradisi, dan/atau kearifan lokal; sebagai elemen terpenting dalam meningkatkan citarasa dan nilai produk tersebut, untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen.

Kuliner saat ini tidak lagi hanya sebatas produk pemuas kebutuhan dasar manusia. Ada unsur lain yang dicari oleh konsumen saat mengkonsumsi sebuah sajian makanan dan minuman. Kuliner yang memiliki unsur budaya asli suatu daerah dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk datang mengunjungi daerah tersebut. Kuliner yang menggunakan kreativitas dapat menghasilkan olahan makanan yang memiliki cita rasa lezat dan juga memberikan pengalaman tersendiri saat menyantapnya, sehingga menjadikan kuliner sebagai komoditas yang menarik untuk dikembangkan.

3. Pariwisata Kuliner (*Culinary Tourism*)

Makanan merupakan komponen penting pariwisata bersama transportasi, akomodasi dan atraksi. Saat perjalanan, pengunjung terlibat dengan makanan dalam beberapa bentuk, mulai dari memakan makanan yang akrab dari rumah hingga mencari hidangan lokal baru dan berbeda. Mencari pengalaman dengan makanan tujuan telah mendapat perhatian yang meningkat di antara para pengunjung. Artinya fungsi makanan tidak lagi sebagai pemenuhan kebutuhan fisiologis saja tapi juga sebagai tujuan penguatan pengalaman, menawarkan kesempatan untuk mempelajari budaya tujuan melalui pertemuan langsung dengan masakan lokal. Memiliki pengalaman mengenai makanan lokal dapat menyediakan pintu gerbang budaya baru, mengarahkan pengunjung untuk belajar tentang budaya masyarakat selain miliknya dan untuk bertemu dengan penduduk setempat. Sejak makan merupakan bagian integral dari perjalanan, hal ini biasa bagi pengunjung untuk mengharapkan pengalaman kuliner yang menyenangkan. Istilah wisata kuliner bisa diinterpretasi sebagai perjalanan wisata, selama konsumsi atau pengalaman pada makanan dan minuman lokal disajikan dalam berbagai kegiatan terkait makanan, terlepas dari apakah pengalaman makanan lokal adalah atau bukan tujuan utama untuk bepergian (Wijaya, *et. al.*, 2016).

Wolf (2002, p.5) menggambarkan wisata kuliner atau wisata makanan secara sederhana - "melakukan perjalanan untuk mencari, dan menikmati, menyiapkan makanan dan minuman." Ini mencakup semua pengalaman kuliner yang tak terlupakan, tidak hanya dengan reputasi 'santapan' tapi juga pengalaman makanan yang tak terlupakan di sebuah "café pinggir jalan di manapun" (Reza, 2014)

Wisata kuliner, yang didefinisikan secara luas sebagai pengejaran pengalaman makan dan minum yang unik dan mengesankan, menyediakan cara menghubungkan sistem makanan lokal dengan pengalaman turis. Wisata kuliner dan agritourisme bisa dibedakan dengan cara berikut. Wisata kuliner merupakan subset dari wisata budaya dan mengemukakan bahwa makanan merupakan ekspresi budaya. Agritourisme biasanya dipandang sebagai subset dari pariwisata pedesaan dan fokusnya adalah pada kegiatan pertanian. Wisata kuliner mengacu pada kegiatan baik di dalam maupun di luar pertanian. Aktivitas di luar pertanian mungkin termasuk restoran di komunitas yang menampilkan makanan khas dan makanan lokal di menu mereka. Kegiatan kuliner di pertanian dapat mencakup kunjungan ke peternakan untuk belajar bagaimana menyiapkan makanan khas yang berasal dari wilayah ini (Green & Dougherty, 2008).

Wisata kuliner memberikan pendekatan baru untuk mempromosikan pembangunan ekonomi, membangun sistem pangan lokal, dan merayakan budaya daerah. Ini sekaligus mendukung sektor pariwisata dan pertanian dan membangun jembatan antara kedua industri tersebut. Meskipun pariwisata kuliner telah membuka pasar baru bagi produsen, namun tidak memiliki pengaruh besar terhadap harga yang diterima petani untuk barang mereka. Manfaatnya tampaknya lebih tidak langsung, melalui belanja konsumen tambahan di wilayah ini. Manfaat utama bagi petani mungkin karena diversifikasi pendapatan mereka dan melindungi dari beberapa ketidakpastian yang mungkin mereka hadapi di pasar lain.

Menurut Daneswari (2014), Berdasarkan data dari sebuah survei yang dilakukan Hilton Worldwide pada tahun 2014 terhadap 2.700 wisatawan dari

sembilan negara di Asia Pasifik menyatakan bahwa makanan dan minuman merupakan faktor penentu dalam memilih tujuan wisata. Sebanyak 86% wisatawan merasa wajib mencicipi makanan khas lokal saat mereka berkunjung ke suatu tempat wisata, 90% wisatawan mencari pengalaman kuliner yang unik saat mereka berkunjung ke suatu tempat karena menemukan pengalaman bersantap yang memuaskan (Gardjito, 2017). Wisatawan Nusantara lebih membutuhkan makanan yang praktis, enak, murah, dan cepat saji. Sedangkan yang dibutuhkan wisatawan mancanegara adalah makanan yang higienis, aman, autentik, unik, dan khas daerah setempat.

Setiap pengalaman pariwisata dimana seseorang belajar, menghargai dan atau mengkonsumsi makanan dan minuman yang mencerminkan masakan lokal, daerah atau nasional, warisan, budaya, tradisi atau teknik kuliner. *United Nation World Tourism Organization (UNWTO) Global Report on Food Tourism* menyebutkan secara umum karakteristik wisatawan kuliner adalah sebagai berikut:

- a. Memperhatikan asal-usul produk (*Concern about origin of products*)
- b. Sarana bersosialisasi dan bertukar pengalaman dengan orang lain (*Means of socializing and exchanging experiences with others*).
- c. Pengeluarannya yang lebih tinggi dari rata-rata (*Higher than average expenditure*).
- d. Menuntut dan menghargai (*Demanding and appreciative*)
- e. Tingkat loyalitas yang tinggi (*High level of loyalty*)
- f. Mengunjungi kembali tempat tujuan karena keahlian memasaknya (*Revisit destinations due to gastronomy*)

Wisata kuliner lokal (*food tourism*) tentunya akan berdampak pada meningkatnya daya tarik wisata; meningkatnya jumlah wisatawan, meningkatnya pengalaman wisatawan; memperkuat identitas daerah; dan stimulasi pertumbuhan sektor lainnya. Sangat jelas bahwa kuliner menyumbang pengaruh berkesinambungan terhadap perkembangan pariwisata (Steinmetz, 2010).

4. Pasar Tradisional

Pasar tradisional adalah pasar yang tumbuh dan berkembang di masyarakat dengan pedagangnya sebagian besar adalah orang pribumi. Menurut Feriyanto (2006) pasar tradisional tersebut sebagian besar muncul dari kebutuhan masyarakat umum yang membutuhkan tempat untuk menjual barang yang dihasilkan serta konsumen yang membutuhkan barang-barang tertentu untuk kebutuhan hidup sehari-hari. Pasar tradisional menjadi sandaran hidup bagi banyak orang dan interaksi sosial yang terjadi sangat kental di dalam pasar, mulai dari tata cara penjualan (sistem tawar menawar). Pasar tradisional merupakan kumpulan para wirausaha yang memiliki modal sendiri dengan kekuatan sendiri. Pasar tersebut mempunyai beberapa fungsi yang positif bagi peningkatan perekonomian daerah yaitu: pertama, pasar sebagai pusat pengembangan ekonomi rakyat. Kedua, pasar sebagai sumber retribusi daerah. Ketiga, pasar sebagai tempat pertukaran barang. Keempat, pasar sebagai pusat perputaran uang daerah. Kelima, pasar sebagai lapangan pekerjaan.

Secara umum pasar tradisional ini mempunyai beberapa kelebihan dan kekurangan atau kelemahan. Kekurangannya yaitu: kondisi tempat yang kumuh, becek, *semrawut*, panas, tidak aman. Kelebihannya adalah lokasinya strategis, yaitu

dekat dengan pemukiman, adanya tawar menawar yang secara psikologis memberikan nilai positif pada proses interaksi penjual dan pembeli, menjual barang kebutuhan sehari-hari dengan harga yang relative murah, karena jalur lebih pendek dan tidak terkena pajak atau pungutan yang lain (Feriyanto, 2006). Jadi, pasar tradisional mempunyai ciri khas tersendiri yaitu selain adanya tawar menawar juga memberi keramahan dan keakraban antara pembeli dan penjual (Kompas, 2006).

Sesuai dengan Perwali Yogyakarta No. 47 Tahun 2009 mengenai pasar, terdapat lima kelas pasar, yaitu:

- a. Pasar Kelas Satu, yaitu pasar dengan komponen bangunan-bangunan yang lengkap, sistem arus barang dan orang baik di dalam maupun di luar bangunan, dan melayani perdagangan tingkat regional.
- b. Pasar Kelas Dua, yaitu pasar dengan komponen bangunan-bangunan, sistem arus barang dan orang baik di dalam maupun di luar bangunan, dan melayani perdagangan tingkat kota.
- c. Pasar Kelas Tiga, yaitu pasar dengan komponen bangunan-bangunan, sistem arus barang dan orang baik di dalam maupun di luar bangunan, dan melayani perdagangan tingkat wilayah bagian kota.
- d. Pasar kelas Empat, yaitu pasar dengan komponen bangunan-bangunan, sistem arus barang dan orang terutama di dalam bangunan, dan melayani perdagangan tingkat lingkungan.
- e. Pasar Kelas Lima, yaitu pasar tanpa atau dengan komponen bangunan-bangunan, sistem arus barang dan orang, dan melayani perdagangan tingkat blok.

Adiwisono mengungkapkan bahwa bagi masyarakat Jawa pasar tradisional bukan sekedar sebagai tempat jual beli semata, namun lebih dari itu pasar terkait dengan konsepsi hidup dan sosial budaya. Pasar tidak semata mewadahi kegiatan ekonomi, akan tetapi pelaku juga dapat mencapai tujuan-tujuan lain (Aliyah, 2007). Pernyataan tersebut dapat diartikan bahwa pasar tradisional dapat dijadikan wadah untuk berkegiatan dalam aspek ekonomi, interaksi sosial, dan juga sebagai sarana rekreasi.

Pendapat yang sama juga diungkapkan oleh Restu Pratiwi, Ketua Umum Yayasan Danamon Peduli saat diwawancara oleh Femina pada acara Festival Pasar Rakyat di Pasar Besar, Kota Batu, Jawa Timur, Minggu (2/10). Restu menyatakan bahwa pasar tradisional di suatu daerah tidak hanya sebagai pusat perekonomian, tapi juga potensi pariwisata. Pasalnya, pasar tradisional bisa juga sebagai ciri khas suatu daerah (Nurtaeni, 2016).

Nugroho (2015) dalam tesisnya mengungkapkan bahwa pasar tradisional memiliki kontribusi yang tidak sedikit bagi Pendapatan Asli Daerah (PAD), namun kontribusi tersebut mengalami penurunan dalam beberapa tahun terakhir. Maka dari itu diperlukan suatu upaya pemberdayaan terhadap pasar tradisional untuk menjaga eksistensinya agar mampu tetap bersaing dengan pasar modern. Upaya yang dapat dilakukan diantaranya adalah dengan melakukan pembangunan atau renovasi pasar, peningkatan sarana dan prasarana pasar, peningkatan keamanan dan ketertiban pasar, peningkatan kebersihan pasar, dan pembinaan pedagang pasar.

5. Higiene dan Sanitasi

Kata Higiene berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, Higiene berasal dari nama seorang Dewi yaitu *Hygea* (Dewi pencegah penyakit). Dalam buku *The Theory of Catering* (Ceserani & Kinton,2007) disebutkan tentang Higiene sebagai berikut. *Higiene is the study of health and the prevention of the disease* yang artinya Higiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan suatu penyakit (Safitri, 2014)

Higiene lebih menitik beratkan pada segi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit atau dengan kata lain bebas dari kuman penyakit. Jadi, dapat disimpulkan bahwa Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya. Upaya tersebut di antaranya adalah kegiatan mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak dan lain sebagainya.

Sanitasi berasal dari bahasa Latin, artinya sehat. Dalam konteks industri pangan, sanitasi adalah penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi higienis dan sehat. Higiene pangan adalah semua kondisi dan ukuran yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan (Codex Alimentarius Commission,1997).

Sanitasi lebih menitikberatkan pada kebersihan, dengan pengertian tidak terdapat kotoran. Jadi, barang yang tampaknya bersih, belum tentu bebas dari kuman penyakit dan aman bagi kesehatan. Sanitasi juga diartikan sebagai kesehatan lingkungan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Boga, menerangkan bahwa pengertian higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia juga turut berperan dalam usaha penciptaan higiene dan sanitasi dalam bidang kuliner. Hal ini ditandai dengan adanya beberapa Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang diantaranya adalah mengenai Pedoman penyelenggaraan Pasar Sehat, Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, dan Higiene Sanitasi Jasaboga. Dalam keputusan tersebut memuat tentang peraturan yang harus dipenuhi oleh pelaku dalam bidang jasaboga untuk menciptakan usaha higiene dan sanitasi kuliner. Beberapa syarat mengenai higiene dan sanitasi kuliner dari Kemenkes dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia mengenai Higiene dan Sanitasi Kuliner

No.	Aspek Higiene Sanitasi	Keputusan Menkes	Persyaratan
1.	Higiene Sanitasi Makanan	Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VII/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat	a. Makanan tidak basi. b. Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna tekstil yang berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku.
		Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.	a. Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.

Lanjutan Tabel 1

No.	Aspek Higiene Sanitasi	Keputusan Menkes	Persyaratan
			<ul style="list-style-type: none"> b. Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan. c. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.
		Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.	<ul style="list-style-type: none"> a. Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri. b. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan dalam keadaan baik, segar, tidak rusak, tidak berubah bentuk, warna, rasa, tidak berjamur dan tidak bernoda.
2.	Higiene dan Sanitasi Alat	Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VII/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat	<ul style="list-style-type: none"> a. Tempat Penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan.
		Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.	<ul style="list-style-type: none"> a. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. b. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun. c. Peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih d. Peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

Lanjutan Tabel 1.

No.	Aspek Higiene Sanitasi	Keputusan Menkes	Persyaratan
		Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.	<ul style="list-style-type: none"> a. Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan taraf pangan (<i>food grade</i>) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan. b. Wadah penyimpanan makanan yang digunakan terpisah untuk setiap jenis makanan jadi, makanan basah dan makanan kering. c. Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
3.	Higiene dan Sanitasi Personal	Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VII/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat	<ul style="list-style-type: none"> a. Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangan dengan sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan buang dahak sembarangan, dll) b. Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung, seperti: diare, hepatitis, TBC, kudis, ISPA, dll.
		Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya; b. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian; c. Memakai celemek, dan tutup kepala; d. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan. e. Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan;

Lanjutan Tabel 1.

No.	Aspek Higiene Sanitasi	Keputusan Menkes	Persyaratan
			<p>f. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);</p> <p>g. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.</p>
		Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.	<p>a. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipusm kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain.</p> <p>b. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.</p> <p>c. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai (disposal), penjepit makanan, dan sendok garpu.</p> <p>d. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan celemek/ apron dan tutup rambut.</p> <p>e. Perilaku selama bekerja/ mengelola makanan yaitu tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/ jamban, selalu memakai pakaian kerja yang bersih, tidak banyak berbicara, selalu menutup mulut, menjauhi makanan atau keluar dari area kerja pada saat batuk atau bersin dan</p>

Lanjutan Tabel 1.

No.	Aspek Higiene Sanitasi	Keputusan Menkes	Persyaratan
			tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.
4.	Higiene dan Sanitasi Lingkungan	Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VII/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir. b. Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan. c. Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat. d. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti: lalat, kecoa, tikus, nyamuk. e. Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering. f. Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup dan mudah dibersihkan. g. Sampah diangkut minimal 1x24 jam. h. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau. i. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
		Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.	<ul style="list-style-type: none"> a. Konstruksi sarana penjaga harus memenuhi persyaratan, yaitu: <ul style="list-style-type: none"> 1) mudah dibersihkan; 2) tersedia tempat untuk air bersih

Lanjutan Tabel 1.

No.	Aspek Higiene Sanitasi	Keputusan Menkes	Persyaratan
			<p>3) tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan</p> <p>4) tersedia tempat untuk penyimpanan makanan jadi/siap disajikan</p> <p>5) tersedia tempat untuk penyimpanan peralatan</p> <p>6) tersedia tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)</p> <p>tersedia tempat sampah.</p>
		Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.	<p>a. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.</p> <p>b. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.</p>
			<p>c. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau didekat dengan tempat bekerja.</p> <p>d. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (<i>organik</i>) dan sampah kering (<i>an organik</i>). Tempat sampah harus bertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.</p>

B. Hasil Penelitian yang Relevan

Penelitian ini mengenai kajian standar Higiene dan sanitasi dalam bidang kuliner di Pasar Ngasem yang berpotensi sebagai daya tarik wisatawan. Berdasarkan eksplorasi peneliti, telah ditemukan beberapa tulisan yang berkaitan dengan penelitian ini. Penelitian yang pertama ditulis oleh Devi Justika Sembiring, Taufik Ashar, dan Wirsal Hasan (2013) dengan judul Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Kepadatan Lalat pada Warung Makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematangsiantar. Hasil dari penelitian ini adalah penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di 17 warung makan di Pasar Horas tidak memenuhi syarat kesehatan. Bahan makanan yang dibeli tetap diletakkan di keranjang belanja atau hanya diletakkan di atas meja tanpa menyimpannya. Penyimpanan makanan jadi tidak memenuhi syarat kesehatan karena tidak mempunyai tempat penyimpanan khusus. Akibatnya makanan tidak terhindar dari kontaminasi udara luar karena tempat tersebut hanya berupa *stelling* yang terbuka hanya pada satu sisi. Dalam hal pengangkutan makanan menunjukkan hasil tidak memenuhi syarat kesehatan karena tidak adanya tempat khusus dalam pengangkutan makanan yang sudah matang, dan tidak memiliki penutup yang baik serta mudah dibersihkan. Penyajian makanan dengan cara terbuka tidak memenuhi persyaratan kesehatan, mereka langsung memberikannya kepada tamu setelah makanan itu dipesan, makanan yang tidak ditutup akan dapat terkontaminasi dengan udara luar dari tangan si penyaji.

Penelitian yang kedua ditulis oleh Okta Setyawanti dan Sri Wahyu Andayani (2015) dengan judul Higiene Dan Sanitasi Jajan Pasar Di Pasar Kotagede

Yogyakarta. Hasil dari penelitian ini adalah pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi oleh masing-masing penjual sangat kurang tetapi mereka mengetahui dan menyadari pentingnya menjaga kebersihan lingkungan sekitar. Penerapan higiene dan sanitasi makanan dilakukan dengan cara menutup makanan menggunakan plastik, mengambil makanan menggunakan alat atau sarung tangan. Penerapan higiene dan sanitasi personal dilakukan oleh pedagang dengan cara menghindari makanan saat batuk dan bersin, serta melakukan kegiatan membersihkan diri seperti mandi, menggosok gigi secara teratur sebanyak dua kali sehari. Penerapan higiene dan sanitasi lingkungan dilakukan pedagang dengan cara memungut sampah yang berserakan disekitar tempat berjualan.

Penelitian yang ketiga ditulis oleh Amita Satyaningsih, Yusuf Sabilu, Sabril Munandar (2017) dengan judul Gambaran Higiene Sanitasi dan Keberadaan *Escherichia Coli* dalam Jajanan Kue Basah di Pasar Kota Kendari Tahun 2016. Hasil dari penelitian ini adalah terdapat 15 pedagang kue yang memakai etalase dan 15 pedagang kue lainnya tidak menggunakan etalase. Pada tempat penjualan tidak dilengkapi dengan sanitasi air bersih dan tempat penampungan sampah yang tertutup. Seluruh pedagang tidak mencuci tangan saat akan melakukan penanganan dan penyajian makanan. Selain itu, pedagang juga tidak menjaga kebersihan tangan, kuku, dan rambut. Pedagang juga tidak berpakaian bersih. Perilaku pedagang menunjukkan hasil bahwa masih di temui pedagang yang mengelap tangan mereka pada baju yang sedang digunakan dan kemudian kembali menangani makanan tanpa mencuci tangan dengan bersih. Masih ditemui pula pedagang yang merokok pada saat menangani makanan. Hasil observasi mengenai penyajian makanan

terdapat 66,7% pedagang yang menyajikan makanan mereka dalam keadaan tertutup. Wadah penyimpanan kue yang digunakan tidak kering dan bersih.

Penelitian keempat ditulis oleh Ardini Debilauralita Nuraya dan Triska Susila Indra (2017) dengan judul Hubungan Praktik *Personal Hygiene* Pedagang dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* dalam Jajanan Kue Lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya. Hasil dari penelitian tersebut adalah sebagian besar pedagang mencuci tangan sebelum menjamah jajanan (96,6%), kuku tangan pedagang yang bersih dan pendek (86,2%), tidak menggunakan celemek (100%), menggunakan pakaian bersih (100%), berbicara saat menjamah makanan (100%), tidak menggunakan alat bantu menjamah makanan (100%), tidak menggunakan perhiasan saat menjamah makanan (37,9%). bukan merupakan pembuat kue lapis yang dijual. Pedagang mengambil kue lapis dari produsen atau produsen yang mengantarkan kepada pedagang dalam wadah plastik yang tidak tertutup rapat. Selain itu, berdasarkan hasil observasi, lingkungan dimana pedagang berjualan juga kurang bersih. Sarana penjualan yang terbuka, tidak terlindung dapat memudahkan debu dan serangga seperti lalat, yang berpotensi membawa bakteri patogen, untuk mengontaminasi jajanan

Penelitian kelima ditulis oleh Galang Panji Islamy, Sri Sumarmi dan Farapti (2018) dengan judul Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. Hasil dari penelitian ini adalah terdapat 20 pedagang makanan jajanan dalam kondisi sehat dan tidak memiliki luka pada tubuhnya. Terdapat 3 pedagang yang memakai penutup pakaian dan kepala pada saat berjualan. Hal ini dikarenakan pedagang merasa pakaian yang dikenakan sudah

bersih dan apabila menggunakan penutup pakaian pedagang merasa tidak nyaman dan terganggu. Selain itu, 20 pedagang makanan jajanan tidak mencuci tangan saat sebelum maupun selesai melakukan kontak dengan makanan yang dijualnya. Hal ini dikarenakan sumber air bersih jauh dari tempat berjualan sehingga pedagang malas untuk mencuci tangan. Terdapat pula pedagang laki-laki yang merokok didekat makanan yang dijual pada saat menunggu pembeli datang.

Hasil observasi pada penelitian ini juga menunjukkan bahwa pedagang sudah memperhatikan kondisi tempat berjualan makanan jajanan di pasar ini yaitu peralatan penyajian dalam kondisi baik, kondisi wadah penyajian tidak membahayakan dan memiliki permukaan yang halus. Peralatan yang digunakan merupakan peralatan sekali pakai, tidak berbau menyengat, dan tempat penyimpanan peralatan bersih dan tidak terkontaminasi. Pada observasi penyajian makanan, terdapat 15 pedagang yang kurang memperhatikan makanan jajanan yang tidak terbungkus dan 5 pedagang menutup makanan jajanan mereka dengan kertas minyak atau plastik. Semua pedagang sudah menerapkan penyajian makanan yang baik, namun karena keterbatasan dari tempat berjualan membuat makanan yang dijual tidak bersekat. Tempat yang tidak bersekat membuat kontaminasi silang antar makanan dan meningkatkan kontaminasi dari mikroba ke satu makanan dengan makanan lainnya.

Berdasarkan jurnal penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi dalam dunia kuliner di lingkungan pasar tradisional masih belum seluruhnya dilaksanakan dengan baik. Pemahaman mengenai pengaruh kebersihan makanan, peralatan, personal dan lingkungan terhadap kesehatan

konsumen perlu ditanamkan pada pedagang. Oleh karena itu, penelitian ini akan mendeskripsikan tentang penerapan higiene dan sanitasi warung makan di Pasar Ngasem Yogyakarta.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh Setyawanti dan Islamy yaitu sama-sama mendeskripsikan tentang penerapan higiene dan sanitasi makanan, peralatan, personal dan lingkungan. Perbedaan penelitian ini dengan kedua penelitian higiene dan sanitasi diatas adalah penelitian ini juga membahas tentang kuliner yang disajikan dan berpotensi sebagai daya tarik wisata serta penilaian konsumen terhadap higiene dan sanitasi warung makan tersebut.

C. Kerangka Berpikir

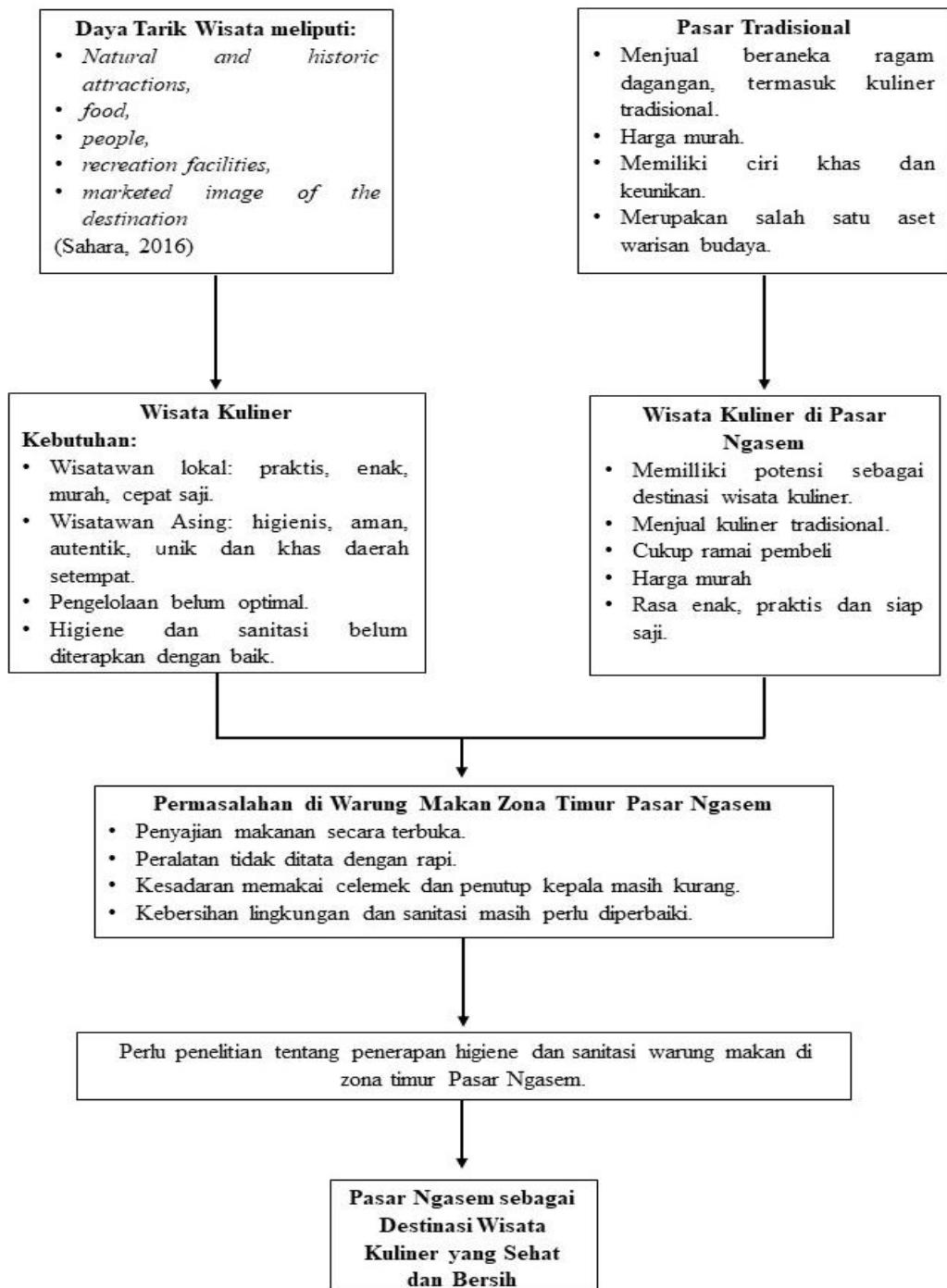
Kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi. (Sugiyono,2011:60). Kegiatan pariwisata yang dilakukan oleh wisatawan dipengaruhi oleh faktor-faktor yang meliputi *Natural and historic attractions, food, people, recreation facilities, marketed image of the destination* (Sahara, 2016). Wisata kuliner yang merupakan salah satu kegiatan pariwisata melibatkan makanan dan minuman sebagai tujuan utamanya. Karakteristik wisatawan baik dari nusantara maupun mancanegara biasanya mencari lokasi kuliner yang higienis, aman, autentik, unik dan khas daerah setempat, praktis, enak, murah cepat saji.

Wisata kuliner bisa dilakukan di tempat manapun termasuk pasar tradisional. Pasar Tradisional merupakan tempat untuk menjual beraneka ragam dagangan, termasuk kuliner tradisional. Kuliner di pasar tradisional selain memiliki ciri khas dan keunikan juga ditawarkan dengan harga yang murah. Pasar tradisional yang

menjadi salah satu aset warisan budaya tentunya memiliki potensi untuk dijadikan salah satu destinasi wisata kuliner.

Pasar Tradisional Ngasem Yogyakarta merupakan salah satu pasar yang lokasinya masih satu komplek dengan tempat wisata Tamansari. Terdapat penjual kuliner tradisional siap saji di pasar ini. Akan tetapi kuliner di pasar ini masih tampak kurang baik. Hal ini dibuktikan dengan cara penyajian makanannya yang terbuka, penataan peralatan yang kurang rapi, serta kebersihan lingkungan yang masih kurang optimal. Pandangan buruk mengenai pasar tradisional yang kotor, becek dan kumuh tentunya menjadi masalah yang harus dihilangkan. Pandangan ini juga dapat berdampak pada penjual makanan yang terdapat didalamnya. Sehingga perlu adanya penerapan higiene dan sanitasi oleh penjual dan pengelola pasar tradisional. Penerapan higiene diterapkan pada makanan, peralatan dan personal sedangkan sanitasi meliputi sumber air bersih, kebersihan lingkungan dan pengelolaan sampah.

Maka dari itu, penelitian tentang penerapan higiene dan sanitasi kuliner di pasar tradisional Ngasem ini perlu dilakukan agar hasilnya dapat dijadikan sumbangan ide perbaikan kawasan kuliner di pasar ini. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen terhadap kuliner di pasar tradisional dan dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif wisata kuliner di Kota Yogyakarta.



Gambar 1. Bagan Kerangkan Berpikir

D. Pertanyaan Penelitian

- 1.** Apa saja makanan yang dijual pada warung makan di zona timur Pasar Ngasem?
- 2.** Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan pada warung makan di zona timur Pasar Ngasem?
- 3.** Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan pada warung makan di zona timur Pasar Ngasem?
- 4.** Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan pada warung makan di zona timur Pasar Ngasem?
- 5.** Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan pada warung makan di zona timur Pasar Ngasem?
- 6.** Bagaimana penilaian konsumen/ wisatawan mengenai higiene dan sanitasi pada warung makan di zona timur Pasar Ngasem?

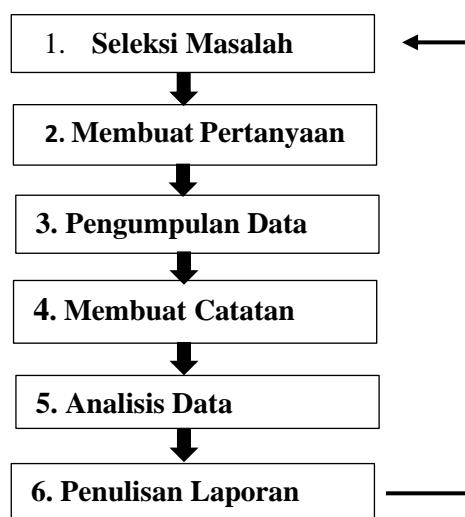
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif. Patton (1980) dalam Lexy J. Moleong (2002:103) menjelaskan bahwa analisis data dalam penelitian kualitatif adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategori, dan satuan uraian.

Wagiran (2013:37) dalam bukunya yang berjudul Metodologi Penelitian Pendidikan (Teori dan Implementasi) menyebutkan proses penelitian kualitatif berbentuk siklus yang diawali dari pemilihan masalah, pembuatan pertanyaan, membuat catatan atau perekaman, dan analisis. Proses ini dilakukan secara berulang-ulang pada suatu obyek penelitian yang sama. Tujuannya adalah untuk memperoleh data yang semakin fokus, obyektif dan konsisten. Adapun proses penelitian kualitatif dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses Penelitian Kualitatif

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Zona Timur Pasar Ngasem yang terletak di Kelurahan Patehan, Kecamatan Kraton, Kota Yogyakarta 55133.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2018 sampai Juni 2018

C. Responden Penelitian

Responden pada penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu responden internal dan responden eksternal. Responden internal yang diteliti merupakan penjual makanan di warung makanan di Pasar Ngasem. Responden ini berjumlah 7 orang. Responden eksternal dalam penelitian ini merupakan konsumen, pengunjung atau wisatawan yang membeli makanan di warung makan Pasar Ngasem ini. Responden ini berjumlah 30 orang.

D. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data berarti cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data. Data pada penelitian ini diperoleh melalui wawancara, observasi lapangan dan kuisioner. Data sekunder didapat melalui studi pustaka.

a. Identifikasi Kuliner

Metode pengumpulan data mengenai identifikasi kuliner di warung makan zona timur Pasar Ngasem dilakukan dengan cara observasi. Observasi atau pengamatan adalah proses pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki.

b. Penerapan Higiene dan Sanitasi

Metode pengumpulan data yang digunakan untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi warung makan di zona timur Pasar Ngasem adalah dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Wawancara adalah proses tanya-jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan dimana dua orang atau lebih bertatap muka mendengarkan secara langsung informasi-informasi atau keterangan-keterangan (Narbuko & Achmadi, 2013). Wawancara dilakukan untuk menggali informasi dari narasumber mengenai higiene dan sanitasi yang telah mereka terapkan pada kegiatan usaha mereka. Observasi dilakukan untuk mengetahui fakta mengenai penerapan higiene dan sanitasi warung makan di zona timur Pasar Ngasem. Dokumentasi dilakukan dengan cara memotret keadaan warung makan di zona timur Pasar Ngasem ini. Hasil gambar dari dokumentasi ini berfungsi untuk memperkuat hasil observasi.

c. Penilaian Higiene dan Sanitasi

Data penilaian higiene dan sanitasi menurut pendapat konsumen diperoleh dengan metode kuisioner. Menurut Widi (2010), kuisioner merupakan daftar tertulis pertanyaan yang harus dijawab oleh responden. Melalui pengumpulan data ini, responden membaca daftar pertanyaan tertulis yang diberikan, dan untuk selanjutnya menuliskan jawabannya atau memilih jawaban yang telah disediakan. Penyebaran kuisioner pada penelitian ini dilakukan secara kolektif, yaitu dengan menyebarkan kuisioner tersebut di suatu tempat tertentu.

E. Instrumen Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data atau informasi dalam penelitian perlu dilakukan kegiatan pengumpulan data. Dalam proses pengumpulan data diperlukan sebuah alat atau instrumen pengumpul data. Alat pengumpul data berarti instrumen atau perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data.

Pada penelitian ini, instrumen pengumpulan data yang digunakan adalah daftar pertanyaan wawancara, lembar catatan observasi dan juga kuisioner dengan Skala Likert.

1. Lembar Observasi

Penelitian ini menggunakan metode observasi personal, yaitu sebuah strategi riset yang diobservasi pada saat kejadian. Observer tidak berusaha atau memanipulasi fenomena yang diobservasi tetapi mencatat kejadian yang sedang berlangsung. Alat bantu yang digunakan pada kegiatan observasi adalah berupa catatan anekdot (*Anecdotal Record*). Wagiran (2013) mengemukakan catatan anekdot merupakan catatan yang paling sederhana karena bentuknya sekedar lembaran-lembaran kertas putih atau sebuah buku catatan. Tugas observer adalah membuat catatan-catatan secara terurai mengenai setiap unsur didalam gejala yang berhubungan dengan variabel dan masalah penelitiannya.

Aspek yang diobservasi pada penelitian ini diantaranya adalah menu masakan yang disajikan penjual, higiene sanitasi makanan, higiene sanitasi peralatan, higiene sanitasi personal, dan higiene sanitasi lingkungan. Adapun pedoman observasi ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Pedoman Observasi

No.	Aspek Pengamatan	Materi Pengamatan
1.	Identifikasi Kuliner	- Jenis-jenis masakan tradisional yang dijual.
2.	Higiene dan Sanitasi Makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Mutu bahan yang digunakan. - Cara penyajian makanan. - Cara memperlakukan makanan. - Cara mengemas makanan.
3.	Higiene dan Sanitasi Peralatan	<ul style="list-style-type: none"> - Peralatan yang digunakan. - Keadaan alat yang digunakan - Cara membersihkan alat. - Cara mengeringkan alat. - Cara penataan/ penyimpanan alat.
4.	Higiene dan Sanitasi Personal	<ul style="list-style-type: none"> - Kebersihan pakaian. - Perilaku mencuci tangan. - Penampilan penjual. - Perilaku kerja penjual.
5.	Higiene dan Sanitasi Lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> - Ketersediaan tempat sampah. - Kebersihan area kerja. - Kebersihan area makan. - Sanitasi - Kebersihan lingkungan lainnya.

2. Daftar Pertanyaan Wawancara

Wawancara terpimpin (*guide interview*) merupakan jenis wawancara yang digunakan dalam penelitian ini. Wawancara terpimpin berlangsung dengan mengikuti pedoman yang dipersiapkan sebelum dilaksanakan. Pedoman berisi petunjuk tentang kegiatan yang harus dilaksanakan dan daftar pertanyaan-pertanyaan yang teratur urutannya sesuai dengan data atau informasi yang diperlukan untuk menyelesaikan masalah penelitian. Pedoman ini disusun secara tertulis untuk pegangan bagi pewawancara dalam memulai, selama bertanya dan mengakhiri wawancara (Wagiran, 2013).

Instrumen wawancara memuat daftar pertanyaan yang telah diberi alternatif jawaban, sehingga pewawancara tinggal mencentang jawaban yang sesuai dengan yang dikatakan narasumber. Bentuk pertanyaan yang digunakan adalah wawancara tertutup dan wawancara terbuka. Wawancara tertutup terdiri dari pertanyaan-

pertanyaan yang memungkinkan jawaban responden menjadi terbatas, misalnya adalah jawaban “Ya” dan atau “Tidak”. Sedangkan wawancara terbuka terdiri dari pertanyaan-pertanyaan yang memberi responden kebebasan dalam menjawab.

Wawancara yang dilakukan dengan subjek penelitian dilakukan dengan pedoman yang telah dibuat. Pedoman tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Pedoman Wawancara Higiene dan Sanitasi

No.	Indikator
I. Higiene dan Sanitasi Makanan	
1.	Apakah bahan makanan yang digunakan bermutu baik?
2.	Apakah menggunakan bahan makanan olahan dalam kemasan?
3.	Bagaimana kualitas bahan makanan olahan kemasan yang digunakan?
4.	Bagaimana cara memperlakukan bahan makanan sebelum diolah?
5.	Bagaimana cara menyimpan bahan makanan kering dan basah ?
6.	Apakah makanan tidak mengandung bahan berbahaya (pengawet borax, formalin, pewarna tekstil)?
7.	Bagaimana cara menyajikan makanan yang sudah matang?
8.	Apakah makanan disajikan dalam keadaan terbungkus/ tertutup?
II. Higiene dan Sanitasi Peralatan	
1.	Apakah penutup atau pembungkus makanan bersih?
2.	Apakah peralatan makanan aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan?
3.	Apakah peralatan digunakan sesuai dengan peruntukannya?
4.	Apakah peralatan utuh, tidak cacat, tidak retak dan mudah dibersihkan?
5.	Apakah peralatan rutin dicuci dengan air dan sabun?
6.	Apakah peralatan rutin dikeringkan dengan alat pengering atau lap?
7.	Bagaimana cara penyimpanan peralatan yang digunakan?
8.	Apakah tempat penyimpanan peralatan bersih dan bebas dari hama?
III. Higiene dan Sanitasi Personal	
1.	Apakah memiliki riwayat penyakit menular?
2.	Bagaimana cara untuk melindungi dari kontak langsung dengan makanan?
3.	Berapa kali mandi dalam sehari?
4.	Berapa kali keramas dalam seminggu?
5.	Berapa kali menggosok gigi dalam sehari?
6.	Berapa kali memotong kuku dalam sebulan?
7.	Apakah pakaian yang digunakan saat melakukan pengolahan makanan bersih?
8.	Apakah saat melakukan pengolahan makanan sambil merokok?
9.	Apakah saat melakukan pengolahan makanan sambil mengunyah/makan?
10.	Apakah saat batuk dan bersin menutup mulut dan hidung?
11.	Apakah saat batuk dan bersin menjauhi makanan?
12.	Apakah saat melakukan pengolahan makanan sambil menyisir rambut atau menggaruk anggota badan?
13.	Apakah menggunakan sarung tangan atau alat untuk menghindari kontak langsung dengan makanan?

Lanjutan Tabel 3.,

No.	Indikator
14.	Apakah saat melakukan pengolahan makanan menggunakan apron atau celemek?
15.	Apakah saat melakukan pengolahan atau pelayanan makanan menggunakan tutup rambut?
16.	Apakah saat melakukan pengolahan makanan menggunakan perhiasan?
17.	Apakah selalu mencuci tangan dengan sabun?
IV. Higiene dan Sanitasi Lingkungan	
1.	Apakah air yang digunakan untuk keperluan pengolahan makanan bersih?
2.	Apakah tempat mencuci tangan terpisah dengan tempat mencuci alat?
3.	Apakah tempat mencuci tangan dengan air mengalir dan dilengkapi dengan sabun?
4.	Bagaimana cara melakukan pengolahan sampah?
5.	Bagaimana cara memilih tempat sampah yang layak digunakan?
6.	Bagaimana cara menjaga sanitasi higiene dilingkungan kerja serta area makan?

3. Dokumentasi

Dokumen merupakan informasi atau data yang kaya dan memberi peluang yang luas bagi penelitian. Oleh karenanya diperlukan teknik dan alat yang relevan dalam menggali data/ informasi dari bahan-bahan tersebut (Wagiran, 2013). Dalam penelitian ini, kegiatan dokumentasi dengan menggunakan alat berupa kamera. Obyek yang difoto adalah berupa jenis-jenis makanan yang disajikan serta gejala-gejala yang tampak pada penerapan higiene dan sanitasi makanan, peralatan, perorangan, dan lingkungan. Tujuan dari dokumentasi ini adalah untuk menguatkan data hasil observasi yang telah dilakukan.

4. Angket (Kuisisioner) Skala Likert

Kuisisioner yang digunakan dalam penelitian ini berupa Angket dengan jenis Skala Likert. Skala Likert adalah suatu skala psikomatrik yang umum digunakan dalam kuisisioner. Skala Likert paling sering digunakan dalam penelitian yang menggunakan metode survei. Skala Likert sering digunakan untuk kuisisioner yang mengungkap sikap dan pendapat seseorang terhadap suatu fenomena. Tanggapan responden dinyatakan dalam bentuk rentang jawaban mulai dari tidak sesuai sampai

sangat sesuai. Kolom jawaban sudah tersedia dan responden tinggal memilih salah satu jawaban yang tersedia dengan cara memberi tanda centang pada setiap kolom jawaban sesuai pernyataan.

Tahapan yang dilakukan dalam pembuatan Skala Likert ini adalah sebagai berikut:

a. Penentuan Indikator dan Sub Indikator Instrumen.

Penentuan indikator dan Sub Indikator instrumen dibuat berdasarkan judul penelitian dan pembahasan pada kajian teori. Pada penelitian ini membahas tentang higiene dan sanitasi kuliner di salah satu pasar tradisional yang meliputi higiene sanitasi makanan, higiene sanitasi alat, higiene sanitasi personal, higiene sanitasi lingkungan.

Tabel 4. Indikator dan Sub Indikator Penelitian

Indikator	Sub Indikator
Higiene dan Sanitasi	a. Higiene sanitasi Makanan b. Higiene Sanitasi Alat c. Higiene Sanitasi Perorangan d. Higiene Sanitasi Lingkungan

b. Pembuatan Kisi-kisi Instrumen.

Kisi-kisi instrumen dibuat untuk dijadikan pedoman dalam proses pembuatan lembar angket. Kisi-kisi ini memuat indikator, sub indikator, penomoran butir-butir soal, serta jumlah soal pada masing-masing sub indikator. Kisi-kisi instrumen dibuat dengan berpedoman pada Keputusan Menteri Kesehatan sesuai dengan Tabel 1. Dengan adanya kisi-kisi ini, pembuatan angket menjadi lebih mudah dan terarah.

Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Item	Jumlah Item
Penerapan higiene dan Sanitasi	Higiene dan Sanitasi Makanan	Kualitas Makanan	1, 2	2
		Penyajian Makanan	3, 4	2
		Pengemasan Makanan	5, 6	2
	Higiene dan Sanitasi Peralatan	Alat pengemasan	7, 8, 9	3
		Alat penyajian	12	1
		Kualitas alat	10, 13	2
		Perlakuan alat	14, 15	2
		Penggunaan alat	11, 16, 17	3
	Higiene dan Sanitasi Personal	Mise en place	18, 19, 20, 23	4
		Perilaku Hdup Bersih dan Sehat (PHBS)	21, 22, 24, 25, 26, 27, 28	7
	Higiene dan Sanitasi Lingkungan	Sanitasi air bersih	29, 30, 31, 32	4
		Pengelolaan sampah	33	1
		Kebersihan lingkungan kerja	34, 35	2
Total				35

c. Pembuatan Instrumen (*Skala Likert*)

Skala Likert yang digunakan menggunakan pernyataan yang bersifat positif yang artinya pernyataan yang digunakan mendukung gagasan yang ada pada daftar pustaka. Pernyataan yang terdapat pada instrumen Skala Likert ini berpedoman pada Keputusan Menteri Kesehatan seperti yang tertera pada Tabel 1. Skala Likert yang digunakan menggunakan 4 alternatif jawaban, yaitu Sangat Sesuai, Sesuai, Tidak Sesuai, dan Sangat Tidak Sesuai. Sistem penskoran pada Skala Likert dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Skor Alternatif Jawaban

No.	Kategori	Skor	Keterangan
1.	Sangat Sesuai	4	Apabila pernyataan sangat sesuai dengan keadaan sesungguhnya.
2.	Sesuai	3	Apabila pernyataan sesuai dengan keadaan sesungguhnya
3.	Tidak Sesuai	2	Apabila pernyataan tidak sesuai dengan keadaan sesungguhnya
4.	Sangat Tidak Sesuai	1	Apabila pernyataan sangat tidak sesuai dengan keadaan sesungguhnya

F. Teknik Analisis Data

1. Analisis Data Deskriptif

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan pendekatan deskriptif. Menurut Widi (2010), penelitian deskriptif merupakan penelitian yang mencoba untuk memberikan gambaran secara sistematis tentang situasi, permasalahan, fenomena, layanan atau program. Lazimnya dalam penelitian deskriptif peneliti mengembangkan konsep, menghimpun fakta, tapi tidak menguji hipotesis. Sedangkan menurut Narbuko dan Achmadi (2013), penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha untuk menurunkan pemecahan masalah yang ada sekarang berdasarkan data-data, jadi ia juga menyajikan data, menganalisis dan menginterpretasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk pemecahan masalah secara sistematis dan faktual mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi.

2. Analisis Data Kuisioner

Pada penelitian ini, analisis data untuk kuisioner menggunakan olah data kategori. Tujuannya adalah untuk mengetahui kesesuaian higiene dan sanitasi kuliner di Pasar Ngasem menurut penilaian konsumen. Data yang didapat diolah menggunakan bantuan program *SPSS for Windows 22.0 Version* Data yang diperoleh kemudian di beri skor sesuai dengan jawaban yang diberikan. Olah data kategori di awali dengan mencari skor tertinggi dan skor terendah hasil data, kemudian mencari nilai rerata ideal (M_i) dan standar ideal. Kemudian, langkah selanjutnya adalah menentukan nilai interval setiap kategori. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Rumus Skor Tertinggi dan Terendah

$$\text{Skor tertinggi} = \text{jumlah soal} \times \text{nilai alternatif jawaban tertinggi}$$

$$\text{Skor terendah} = \text{jumlah soal} \times \text{nilai alternatif jawaban terendah}$$

- b. Rumus Rerata Ideal (M_i)

$$\text{Rerata ideal } (M_i) = \frac{\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah}}{2}$$

- c. Standar Ideal

$$\text{Rerata ideal } (M_i) = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{6}$$

- d. Interval Kategori

Angket penelitian ini menggunakan 4 kategori, maka dari itu rumus interval yang digunakan dipaparkan pada Tabel 7.

Tabel 7. Rumus Interval Empat Kategori

No.	Interval	Kategori
1.	di atas $(M_i + 1,5 \text{ SD})$ s.d $(M_i + 3 \text{ SD})$	Sangat Sesuai
2.	di atas M_i s.d $M_i + 1,5 \text{ SD}$	Sesuai
3.	di atas $M_i - 1,5 \text{ SD}$ s.d M_i	Tidak Sesuai
4.	$M_i - 3\text{SD}$ s.d. $M_i - 1,5 \text{ SD}$	Sangat Tidak Sesuai

(Sumber: Wagiran, 2013)

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Lokasi Penelitian

Berikut ini adalah deskripsi lokasi penelitian yang dilihat dari dua aspek, yaitu geografi dan demografi.

a. Keadaan Geografis

Pasar Tradisional Ngasem beralamatkan di Jalan Polowijan, Patehan, Kraton, Kota Yogyakarta 55133. Pasar Ngasem memiliki luas area 7.125 m^2 dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:

- 1) Sebelah Barat : berbatasan dengan Kecamatan Wirobrajan.
- 2) Sebelah Selatan : berbatasan dengan Kecamatan Mantrijeron.
- 3) Sebelah Timur : berbatasan dengan Kecamatan Mergangsan.
- 4) Sebelah Utara : berbatasan dengan Kecamatan Ngampilan.

Pasar Ngasem dahulunya merupakan danau yang sering digunakan Sultan Hamengku Buwono II berplesir sambil melihat-lihat keindahan keraton dari luar benteng. Namun, sekian waktu berjalan danau tersebut beralih fungsi menjadi perkampungan dan ditengah-tengah kampung tersebut menjadi sebuah pasar yang khusus menjual burung. Menurut cerita masyarakat setempat, areal pasar di masa silam, banyak ditumbuhi pohon asam (*Tamarindus indica*). Pohon ini begitu besar dan rindang. Buahnya kerap digunakan pula sebagai bumbu masakan. Konon, karena itulah tempat ini dinamakan Ngasem. Situasi teduh serta udara yang sejuk

kemudian mendorong masyarakat senang berkumpul di sana. Mereka berkumpul sambil melakukan kegiatan jual beli. Seiring waktu,wilayah ini lalu berkembang menjadi pasar. Pasar Ngasem konon telah ada sejak tahun 1809. Kemudian sekitar tahun 1960-an, pasar ini semakin identik dengan burung setelah pedagang burung dari Pasar Beringharjo dipindahkan ke tempat ini.

Pada tahun 2010, lokasi pasar Ngasem tidak lagi mampu mengakomodir pertumbuhan jumlah pedagang, serta tingginya trafik penjual dan pembeli. Sementara dengan posisinya yang berada di area cagar budaya (heritage area), mendorong Pemerintah Kota Yogyakarta melakukan penataan pasar kembali. Pasar Ngasem yang menjual burung dan satwa lain kembali direlokasi ke Pasar Satwa dan Tanaman Hias Yogyakarta (PASTHY).

Sejak 11 Mei 2010, Pemerintah Kota Yogyakarta memulai penataan Pasar Ngasem. Penataan ulang sebagai upaya revitalisasi kawasan wisata Kraton sebagai pusat kerajinan dan seni Yogyakarta (PSKY) serta pintu gerbang utama menuju obyek wisata Tamansari Watercastle. Relokasi Pasar Ngasem berkaitan dengan revitalisasi kawasan Tamansari yang pada intinya mengamankan cagar budaya (Dinas Pengelolaan Pasar Kota Yogyakarta, 2015).

Akan tetapi, terdapat perbedaan pendapat mengenai fungsi keberadaan Pasar Ngasem di lokasi wisata Tamansari. Menurut Drs. Didik Agus Mursihanta, Lurah Pasar Ngasem yang menjabat pada tahun 2010, penataan di Pasar Ngasem sudah menganut sistem zoning. Los-los dipasar dikelompokkan berdasarkan jenis dagangannya. Tidak hanya terlihat rapi tetapi ini juga mempermudah para pembeli untuk menemukan jenis barang yang dibutuhkan. Pasar Ngasem dikonsep sebagai

pintu keluar bagi wisatawan yang berkunjung ke Keraton Ngayogyakarta dan Tamansari. Konsep ini bertujuan agar wisatawan yang datang berkunjung ke Keraton Ngayogyakarta dan Tamansari juga mengunjungi pasar yang menyediakan berbagai cinderamata dan kuliner yang dapat dijadikan oleh-oleh. Maka dari itu, berdasarkan konsep tersebut kuliner di Pasar Ngasem dapat dijadikan alternatif utama untuk menunjang pariwisata di Tamansari (Florecys, 2012)

b. Keadaan Demografi

Pasar Ngasem merupakan salah satu Pasar di Kota Yogyakarta yang masuk dalam kategori pasar kelas tiga. Pasar Kelas Tiga, yaitu pasar dengan komponen bangunan-bangunan, sistem arus barang dan orang baik di dalam maupun di luar bangunan, dan melayani perdagangan tingkat wilayah bagian kota. Pasar Ngasem dikepalai oleh seorang Lurah Pasar yang dibantu oleh 2 orang petugas administrasi, 5 orang petugas kebersihan, dan 2 orang keamanan pasar. Selain itu, di pasar ini juga terdapat fasilitas berupa kantor pengelola, kantor kebersihan, mushola, kamar mandi, hotspot area, radio pasar dan tempat parkir.

Terdapat 334 los dan 10 kios dengan jumlah pedagang kurang lebih sebanyak 334 orang di Pasar Ngasem. Sebagian besar penjual di Pasar Ngasem menjual kebutuhan pokok seperti sembako, sayur mayur, ikan segar, daging segar, unggas segar, buah-buahan, kuliner, kue tradisional serta aneka jajanan pasar. Kue tradisional yang menjadi ciri khas di Pasar Ngasem adalah Apem beras dan Getuk.

Pada zona timur Pasar Ngasem, terdapat 7 orang penjual makanan tradisional berupa lauk pauk dan sayuran. Warung makan ini biasanya ramai dikunjungi pada waktu pagi hari. Kriteria pembeli di warung makan ini biasanya adalah orang-orang

yang mampir setelah melakukan kegiatan olahraga pagi. Menu makanan yang diandalkan di warung makan ini diantaranya adalah Sayur Bobor Kelor dan Brongkos.

Masih satu komplek dengan Pasar Ngasem, terdapat pula ruang terbuka dengan luas kurang lebih 4200 m² yang bernama Plaza Pasar Ngasem. Plaza ini memiliki beberapa pendapa di sisi timur. Selain itu juga terdapat panggung kesenian yang memiliki background Pulau Cemeti. Plaza Pasar Ngasem biasanya dimanfaatkan sebagai ruang seni dan budaya. Banyak kegiatan kesenian, festival, serta kegiatan lain yang diadakan di tempat ini, diantaranya adalah jathilan, kethoprak, koes plus, dan lain sebagainya.

1) Deskripsi Demografi Responden

Responden pada penelitian ini terdiri dari penjual dan konsumen kuliner di zona timur Pasar Ngasem. Terdapat 7 responden yang merupakan penjual makanan di zona timur pasar tersebut. Sedangkan 30 responden merupakan konsumen yang membeli makanan di tempat tersebut.

Tabel 8. Responden Penjual Berdasarkan Jenis Kelamin & Usia.

Usia (tahun)	Jenis Kelamin				Total	Percentase (%)		
	Laki-Laki		Perempuan					
	Frekuensi	Persentase (%)	Frekuensi	Persentase (%)				
<40	0	0%	0	0%	0	0%		
40-50	0	0%	1	14%	1	14%		
51-60	0	0%	3	43%	3	43%		
61-70	1	14%	2	29%	3	43%		
>70	0	0%	0	0%	0	0%		
Jumlah					7	100%		

Tabel 8 menunjukkan responden berjenis kelamin perempuan dengan rentang usia sekitar 40-50 tahun sebanyak 1 orang dengan persentase sebesar 14%.

Responden berjenis kelamin perempuan dengan rentang usia 51-60 tahun sebanyak 3 orang dengan persentase sebesar 43%. Responden berjenis kelamin perempuan dengan rentang usia 61-70 tahun sebanyak 2 orang dengan persentase sebesar 29%. Responden berjenis kelamin laki-laki dengan rentang usia 51-60 tahun sebanyak 1 orang dengan persentase sebesar 14%.

Tabel 9. Responden Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
Laki-Laki	11	37%
Perempuan	19	63%
Total	30	100%

Tabel 9 menunjukkan responden konsumen berjenis kelamin laki-laki dengan frekuensi sebanyak 11 orang serta persentase sebesar 37%. Sedangkan responden berjenis kelamin perempuan dengan frekuensi sebanyak 19 orang serta persentase sebesar 63%.

2. Deskripsi Hasil Penelitian

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat 6 orang yang menjual makanan dan 1 orang menjual minuman yang bersedia untuk diwawancara serta 30 orang konsumen kuliner di Pasar Ngasem bersedia mengisi kuisioner serta dijadikan sampel. Wawancara kepada pedagang mengenai higiene dan sanitasi yang meliputi makanan, peralatan, pribadi dan juga lingkungan kuliner di Pasar Ngasem. Sedangkan kuisioner berisi tentang pernyataan mengenai tingkat kesesuaian antara higiene dan sanitasi kuliner di Pasar Ngasem menurut pandangan dan atau pengamatan konsumen yang berkunjung di lokasi tersebut dengan kenyataannya.

Meskipun responden penjual hanya terdapat 7 orang yang masing-masing mewakili jumlah kios kuliner yang terdapat di Pasar Ngasem juga masih terdapat tenaga bantu lain di tempat tersebut yang juga menjadi objek pengamatan mengenai higiene dan sanitasi ini. Hal ini dikarenakan, orang-orang tersebut juga menjadi pelaku penjamah makanan baik mulai dari persiapan hingga proses pelayanan.

a. Identifikasi Makanan di Warung Makan Pasar Ngasem

Warung makan di zona timur Pasar Ngasem menyediakan berbagai macam hidangan berupa sayur, lauk pauk, bubur dan nasi putih. Hidangan ini setiap harinya disajikan mulai pukul 05.30 WIB sampai habis. Berdasarkan hasil observasi dan dokumentasi, teridentifikasi beragam makanan yang disajikan di setiap warung makan di Pasar Ngasem ini. Hasil tersebut dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Hasil Identifikasi Makanan di Warung Makan Pasar Ngasem

No.	Nama Masakan	Jumlah Penjual	Gambar
I. Makanan Pokok			
1.	Bubur Nasi Santan	5 orang	
II. Sayur Berkua			
1.	Sayur Brongkos	6 orang	
2.	Sayur Bobor Daun Kelor	2 orang	

Lanjutan Tabel 10

No.	Nama Masakan	Jumlah Penjual	Gambar
3.	Sayur Gudeg	1 orang	
4.	Sayur Mbayung	1 orang	

III. Sayur Tidak Berkuaah

1.	Oseng-oseng Daun Genjer	4 orang	
2.	Oseng-oseng Pepaya	3 orang	
3.	Oseng-oseng Tempe dan Teri	1 orang	
4.	Oseng-oseng Pare	1 orang	

Lanjutan Tabel 10

No.	Nama Masakan	Jumlah Penjual	Gambar
5.	Oseng-Oseng Buncis	3 orang	
6.	Bihun	5 orang	
7.	Capcay	5 orang	

IV. Lauk Pauk Hewani dan Nabati Berkualah

1.	Sambal Goreng Krecek	6 orang	
2.	Terik Tahu dan Telur	3 orang	
3.	Mangut Lele	4 orang	

Lanjutan Tabel 10

No.	Nama Masakan	Jumlah Penjual	Gambar
4.	Mangut Ikan Tongkol dan Putih Telur.	1 orang	
5.	Bandeng Acar Kuning	1 orang	

V. Lauk Pauk Hewani dan Nabati Tidak Berkuanah

1.	Pepes Tahu	1 orang	
2.	Lele Goreng	6 orang	
3.	Tongkol Goreng	1 orang	
4.	Bandeng Goreng	3 orang	
5.	Ayam Goreng	6 orang	

Lanjutan Tabel 10

No.	Nama Masakan	Jumlah Penjual	Gambar
6.	Ayam Bacem	6 orang	
7.	Tahu, Tempe, Gembus Bacem	6 orang	
8.	Tempe Garit	6 orang	
9.	Tahu Goreng	6 orang	
10.	Perkedel Kentang	3 orang	
11.	Bakwan	6 orang	
12.	Mendoan	6 orang	
VI. Hidangan Sepinggan dan Sambal			
1.	Soto Ayam	2 orang	
2.	Sambel Jenggot	1 orang	

Sumber: Dokumentasi Pribadi

b. Higiene dan Sanitasi Penjual Warung Makan di Zona Timur Pasar Ngasem

1) Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan

Higiene dan sanitasi makanan merupakan salah satu faktor penentu bagi konsumen untuk melakukan keputusan pembelian. Maka dari itu, penjual makanan tentunya harus benar-benar memperhatikan kualitas makanan yang dijual.

Tabel 11. Higiene dan Sanitasi Makanan Menurut Penjual

No.	Butir-Butir Soal Wawancara	Alternatif jawaban			
		Ya	%	Tidak	%
1.	Menggunakan bahan makanan bermutu baik.	7	100	-	-
2.	Menggunakan bahan olahan dalam kemasan.	-	-	7	100
3.	Perlakuan bahan makanan sebelum diolah:				
	a. Dicuci,	6	86	1	14
	b. Dikupas,	6	86	1	14
	c. Dipotong/ diiris.	6	86	1	14
4.	Melakukan penyimpanan bahan makanan.	-	-	7	100
5.	Makanan tidak mengandung bahan berbahaya.	7	100	-	-
6.	Makanan disajikan menggunakan alat yang bersih dan aman.	7	100	-	-
7.	Makanan disajikan secara tertutup.	2	29	5	71

Tabel 11 menunjukkan bahwa terdapat 7 penjual kuliner di Pasar Ngasem yang menggunakan bahan makanan yang bermutu baik dan tidak menggunakan bahan olahan dalam kemasan. Penjual sebanyak 6 orang dengan persentase sebesar 86% memperlakukan bahan makanan sebelum diolah dengan cara dicuci, dikupas, dan dipotong atau diiris. Sedangkan 1 dengan persentase sebesar 14% penjual tidak melakukannya karena barang yang dijual berupa minuman teh dan snack jajanan. Terdapat 7 penjual tidak menyimpan bahan makanan yang akan diolah, tidak menggunakan bahan berbahaya dalam makanannya serta makanan disajikan menggunakan alat yang bersih dan aman. Mengenai perilaku menutup makanan yang disajikan oleh penjual. Sebanyak 2 orang penjual menyajikan makanan mereka di meja saji secara tertutup dengan persentase sebesar 29%. Sedangkan 5

orang lainnya tidak menyajikan makanan mereka di meja saji secara tertutup dengan persentase sebesar 71%.



Gambar 3. Penyajian makanan yang secara terbuka di Pasar Ngasem.

Kegiatan observasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi makanan yang dilakukan selama tiga hari. Aspek yang diamati dalam observasi ini meliputi kualitas bahan yang digunakan, cara penyajian, cara memperlakukan makanan dan cara pengemasan hidangan yang sudah matang. Hasil observasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi makanan menunjukkan hasil yang tertera pada

Tabel 12.

Tabel 12. Hasil Observasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan

No.	Hari/ Tanggal	Hasil Observasi
1.	Jum'at, 11 Mei 2018	<ul style="list-style-type: none">a. Seluruh penjual di warung makan Pasar Ngasem menggunakan bahan makanan yang bermutu baik.b. Makanan disajikan dalam baskom dan nampan (<i>serving dish</i>) yang terbuat dari <i>stainless steel</i>.c. Terdapat 5 penjual yang menyajikan makanannya secara terbuka dan 1 orang menyajikan makanan menggunakan etalase setengah terbuka.d. Makanan diambil menggunakan alat berupa penjepit makanan, dan sendok sayur.
2.	Sabtu, 12 Mei 2018	<ul style="list-style-type: none">a. Seluruh penjual di warung makan Pasar Ngasem menggunakan bahan makanan yang bermutu baik.b. Makanan disajikan dalam baskom dan nampan (<i>serving dish</i>) yang terbuat dari <i>stainless steel</i>.c. Terdapat 4 penjual yang menyajikan makanannya secara terbuka dan 1 orang menyajikan makanan menggunakan etalase setengah terbuka.

Lanjutan Tabel 12.

No.	Hari/ Tanggal	Hasil Observasi
		d. Terdapat 1 orang penjual yang menutup sisa dagangannya dengan tutup kukusan dan kertas minyak. Makanan diambil menggunakan alat berupa penjepit makanan, dan sendok sayur.
3.	Minggu, 13 Mei 2018	a. Seluruh penjual di warung makan Pasar Ngasem menggunakan bahan makanan yang bermutu baik. b. Makanan disajikan dalam baskom dan nampan (<i>serving dish</i>) yang terbuat dari <i>stainless steel</i> . c. Terdapat 4 penjual yang menyajikan makanannya secara terbuka dan 1 orang menyajikan makanan menggunakan etalase setengah terbuka. d. Makanan diambil menggunakan alat berupa penjepit makanan, dan sendok sayur.

Berdasarkan data triangulasi wawancara, observasi dan dokumentasi terdapat kesesuaian hasil pada aspek penerapan higiene dan sanitasi makanan. Ketiga data menunjukkan bahwa makanan yang disajikan memiliki kualitas yang baik. Selain itu makanan yang disajikan menggunakan wadah yang terpisah dan ditata diatas meja secara terbuka. Makanan juga diambil menggunakan alat seperti sendok sayur, penjepit makanan, sendok dan garpu.

2) Penerapan Higiene dan Sanitasi Alat

Kebersihan peralatan tentunya perlu diperhatikan untuk menunjang pengolahan makanan yang bersih, aman, dan sehat bagi tubuh. Berdasarkan hasil wawancara yang mengenai higiene dan sanitasi alat didapatkan hasil jawaban yang hampir sama dilakukan.

Tabel 13. Higiene dan Sanitasi Alat Menurut Penjual

No.	Butir-Butir Soal Wawancara	Alternatif jawaban			
		Ya	%	Tidak	%
1.	Menggunakan pembungkus/ penutup makanan yang bersih dan aman.	7	100	-	-
2.	Peralatan terbuat dari bahan taraf pangan (<i>Food grade</i>).	7	100	-	-
3.	Penggunaan alat sesuai peruntukkannya.	7	100	-	-

Lanjutan Tabel 13

No.	Butir-Butir Soal Wawancara	Alternatif jawaban			
		Ya	%	Tidak	%
4.	Peralatan yang digunakan utuh, tidak cacat, dan mudah dibersihkan.	7	100	-	-
5.	Peralatan dicuci dengan air bersih dan sabun setelah digunakan.	7	100	-	-
6.	Alat dikeringkan setelah dicuci.	7	100	-	-
7.	Tempat penyimpanan alat aman.	7	100	-	-
8.	Menyimpan alat di tempat tertutup	4	57	3	43

Tabel 13 menunjukkan data responden penjual sebanyak 7 orang menggunakan pembungkus atau penutup makanan yang bersih dan aman, menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan taraf pangan, menggunakan alat sesuai peruntukannya, menggunakan peralatan yang utuh, tidak cacat dan mudah dibersihkan, mencuci peralatan dengan air bersih dan sabun setelah digunakan, mengeringkan peralatan setelah dicuci, serta menyimpan peralatan di tempat yang aman. Selain itu, terdapat 4 responden yang menyimpan peralatan mereka ditempat tertutup dengan persentase sebesar 57%. Sedangkan 3 responden lainnya tidak menyimpan alat mereka pada tempat tertutup memiliki persentase sebesar 43%.



Gambar 4. Penataan peralatan di warung makan Pasar Ngasem

Kegiatan observasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi peralatan dilakukan selama tiga hari. Aspek yang diamati dalam observasi ini meliputi peralatan yang digunakan, keadaan alat yang digunakan, cara membersihkan alat dan cara penataan atau penyimpanan alat. Hasil observasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi peralatan menunjukkan hasil yang tertera pada Tabel 14.

Tabel 14. Hasil Observasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Peralatan

No.	Hari/ Tanggal	Hasil Observasi
1.	Jum'at, 11 Mei 2018	<ul style="list-style-type: none"> a. Penjual menggunakan peralatan yang berupa baskom. Panci, kukusan, <i>serving dish</i>, wajan, spatula yang terbuat dari bahan stainless steel, aluminium dan kayu. b. Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih. c. Terdapat penjual yang merendam beberapa peralatan yang telah digunakan. d. Terdapat 7 penjual yang mengeringkan peralatannya dengan cara menjemur dan menaruhnya di rak. e. Seluruh pedagang menggunakan alat perapian berupa anglo. f. Terdapat 6 penjual yang menyajikan makanan dengan piring, gelas kaca, sendok dan garpu. g. Terdapat 1 orang penjual lainnya menyajikan makanan menggunakan piring rotan yang diberi alas kertas minyak.
2.	Sabtu, 12 Mei 2018	<ul style="list-style-type: none"> a. Terdapat 3 orang penjual yang mencuci peralatannya menggunakan air yang ditampung dalam ember. b. Seluruh pedagang mengeringkan peralatan mereka dengan cara meletakkannya di rak dan sebagian di kursi kayu panjang.
3.	Minggu, 13 Mei 2018	<ul style="list-style-type: none"> a. Terdapat 3 orang penjual yang mencuci peralatannya menggunakan air yang ditampung dalam ember. b. Seluruh pedagang mengeringkan peralatan mereka dengan cara meletakkannya di rak dan sebagian di kursi kayu panjang. c. Sebelum digunakan, penjual membersihkan alat menggunakan kain lap bersih.

Berdasarkan data triangulasi wawancara, observasi dan dokumentasi terdapat perbedaan data mengenai penataan alat. Hasil wawancara menunjukkan hasil bahwa peralatan dikeringkan dan ditata secara rapi. Sedangkan pada hasil observasi

dan dokumentasi, peralatan tampak berantakan dan tidak rapi. Selain itu, hasil wawancara juga menunjukkan hasil bahwa pencucian alat dengan menggunakan air mengalir, tetapi hasil observasi menunjukkan masih dapat ditemui penjual yang mencuci perlatan mereka dalam air yang ditampung dalam ember. Berdasarkan wawancara dan observasi, perlatan yang digunakan oleh penjual aman, bersih dan tidak terdapat kerusakan atau cacat.

3) Penerapan Higiene dan Sanitasi Personal

Pengolah makanan merupakan subjek utama yang wajib mengontrol kebersihan alat, makanan, lingkungan dan juga personal. Kebersihan personal mutlak perlu di perhatikan karena pengolah makanan rentan menjadi sumber penyakit yang mampu mencemari makanan.

Tabel 15. Higiene dan Sanitasi Personal Menurut Penjual

No.	Butir-Butir Soal Wawancara	Alternatif jawaban			
		Ya	%	Tidak	%
1	Tidak memiliki riwayat penyakit menular.	7	100	-	-
2	Menggunakan pakaian yang bersih.	7	100	-	-
3	Berbicara dan atau menguyah makanan saat melakukan pengolahan.	-	-	7	100
4	Merokok saat melakukan pengolahan makanan.	-	-	7	100
5	Menutup hidung dan mulut saat bersin dan batuk.	7	100	-	-
6	Menghindari makanan saat bersin dan batuk.	7	100	-	-
7	Menyisir rambut dan menggaruk badan saat melakukan pengolahan makanan.	-	-	7	100
8	Menggunakan alat untuk menghindari kontak langsung dengan makanan.	7	100	-	-
9	Menggunakan perhiasan saat melakukan pengolahan makanan.	-	-	7	100
10	Rutin mencuci tangan dengan sabun.	7	100	-	-
11	Menggunakan apron/ celemek saat melakukan pengolahan makanan.	5	71	2	29
12	Menggunakan tutup kepala saat melakukan pengolahan makanan.	1	14	6	86

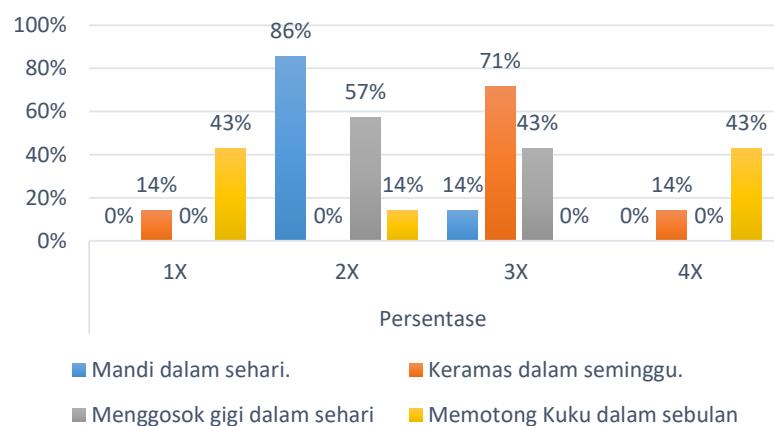
Tabel 15 menerangkan bahwa responden sebanyak 7 orang tidak memiliki riwayat penyakit menular, menggunakan pakaian bersih, tidak berbicara, mengunyah makanan dan merokok saat melakukan pengolahan makanan, selalu menutup mulut dan atau hidung mereka serta menghindari makanan saat batuk dan atau bersin, tidak melakukan kegiatan menyisir rambut dan menggaruk badan mereka saat melakukan pengolahan makanan maupun pelayanan makanan, tidak mengenakan perhiasan saat sedang melakukan pengolahan makanan, serta responden juga rutin mencuci tangan dengan menggunakan sabun. Terdapat 5 orang responden yang mengenakan apron atau celemek saat melakukan pengolahan makanan dengan persentase sebesar 71%. Sedangkan 2 orang lainnya tidak mengenakan apron atau celemek saat melakukan pengolahan makanan dengan persentase sebesar 29%. Terdapat 1 orang responden yang mengenakan penutup kepala dengan persentase sebesar 14%. Sedangkan 6 orang responden lainnya tidak mengenakan penutup kepala pada saat melakukan pengolahan makanan dengan persentase sebesar 86%.

Tabel 16. Perilaku Kebersihan Diri Responden

No	Uraian Pertanyaan	Percentase				Total
		1x	2x	3x	4x	
1	Mandi dalam sehari.	0%	86%	14%	0%	100%
2	Keramas dalam seminggu.	14%	0%	71%	14%	100%
3	Menggosok gigi dalam sehari	0%	57%	43%	0%	100%
4	Memotong Kuku dalam sebulan	43%	14%	0%	43%	100%

Untuk perilaku kebersihan diri, responden dengan persentase sebesar 86% melakukan kegiatan mandi sebanyak 2 kali dalam sehari, sedangkan 14% nya melakukan kegiatan mandi sebanyak 3 kali dalam sehari. Responden dengan persentase sebesar 14% keramas 1 kali dalam seminggu, 71% keramas 3 kali

seminggu dan sisanya 14% keramas 4 kali dalam seminggu. Kegiatan menggosok gigi juga dilakukan responden dengan persentase sebesar 57% melakukannya 2 kali sehari dan 43% melakukannya 3 kali sehari. Sedangkan untuk kegiatan memotong kuku dilakukan responden dengan persentase sebesar 43% melakukannya 1 kali dalam sebulan, 14% responden melakukannya 2 kali dalam sebulan dan 43% responden melakukannya 4 kali dalam sebulan. Adapun gambar diagram batang mengenai data tersebut dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Diagram Batang Perilaku Kebersihan Diri

Kebiasaan lain yang dilakukan penjual adalah pemakaian apron atau celemek serta penutup kepala pada saat melakukan pengolahan makanan. Seperti data yang disajikan pada Tabel 13 dan 14 di bawah ini, menerangkan jumlah responden yang mengenakan dan jumlah responden yang tidak mengenakan apron atau celemek dan penutup kepala pada saat melakukan pengolahan makanan.



Gambar 6. Contoh penerapan higiene dan sanitasi perorangan.

Kegiatan observasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi perorangan dilakukan selama tiga hari. Aspek yang diamati dalam observasi ini meliputi kebersihan pakaian, perilaku mencuci tangan, penampilan penjual, perilaku kerja penjual. Hasil observasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi perorangan menunjukkan hasil yang tertera pada Tabel 17.

Tabel 17. Hasil Observasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Personal

No.	Hari/ Tanggal	Hasil Observasi
1.	Jumat, 11 Mei 2018	a. Seluruh penjual mengenakan pakaian yang rapi dan bersih. b. Seluruh penjual tampak rapi, bersih dan sehat. c. Terdapat 5 orang penjual yang mengenakan apron/ celemek dan 2 lainnya tidak. d. Terdapat 6 penjual yang tidak mengenakan penutup kepala tetapi rambut diikat dan digelung, sedangkan 1 penjual mengenakan penutup kepala berupa jilbab.
2.	Sabtu, 12 Mei 2018	a. Terdapat 2 penjual yang tidak menggunakan apron. b. Terdapat 6 penjual yang tidak menggunakan penutup kepala. 1 orang mengenakan penutup kepala. c. Terdapat 1 penjual yang menggerai rambutnya dan hanya mengenakan aksesoris bando. Penjual lainnya mengikat rambut mereka.
3.	Minggu, 13 Mei 2018	a. Terdapat 2 penjual yang tidak menggunakan apron. b. Terdapat 6 penjual yang tidak menggunakan penutup kepala. 1 orang mengenakan penutup kepala. c. Terdapat 1 penjual yang menggerai rambutnya dan hanya mengenakan aksesoris bando. Penjual lainnya mengikat rambut mereka.

Berdasarkan data triangulasi wawancara, observasi dan dokumentasi menunjukan bahwa kesadaran akan kebersihan pakaian yang dikenakan sudah baik. Akan tetapi, kesadaran penjual dalam penggunaan apron atau celemek dan penutup kepala masih kurang. Penjual juga telah menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat dengan baik.

4) Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan.

Kebersihan lingkungan pada tempat makan merupakan salah satu faktor penunjang kenyamanan konsumen untuk menikmati makanannya. Kebersihan lingkungan juga meliputi pengelolaan sampah, tersedianya sumber air bersih dan juga kebersihan area makan serta area pengolahan.

Tabel 18. Higiene dan Sanitasi Lingkungan Menurut Penjual

No.	Butir-Butir Soal Wawancara	Alternatif jawaban			
		Ya	%	Tidak	%
1.	Menggunakan air bersih untuk keperluan pengolahan makanan.	7	100	-	-
2.	Tersedia tempat mencuci tangan.	4	57	3	43
3.	Tempat mencuci tangan terpisah dengan tempat mencuci bahan makanan dan alat.	-	-	7	100
4.	Tempat mencuci tangan dilengkapi dengan sabun.	7	100	-	-
5.	Menyediakan tempat sampah.	7	100	-	-
6.	Menyapu area kerja dan area makan.	7	100	-	-
7.	Mengepel area kerja dan area makan.	7	100	-	-
8.	Menata meja kursi di area makan.	7	100	-	-
9.	Membersihkan meja kerja.	7	100	-	-

Tabel 18 menerangkan bahwa terdapat 7 orang responden menggunakan air bersih untuk keperluan pengolahan makanan. Responden sebanyak 4 responden memiliki tempat mencuci tangan dengan persentase sebesar 57% sedangkan 3 responden tidak memiliki fasilitas tempat mencuci tangan dengan persentase sebesar 43 persen. Responden sebanyak 7 orang tidak memiliki tempat cuci tangan

yang terpisah dengan tempat mencuci alat dan bahan. Responden sebanyak 7 orang menyediakan sabun pada tempat mencuci, menyediakan tempat sampah, melakukan kegiatan menyapu, mengepel, menata meja kursi dan membersihkan meja kerja mereka.



Gambar 7. Abu sisa pembakaran yang berpotensi mencemari makanan



Gambar 8. Wastafel cuci tangan yang dialih fungsikan.

Kegiatan observasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi lingkungan dilakukan selama tiga hari. Aspek yang diamati dalam observasi ini meliputi ketersediaan tempat sampah, kebersihan area kerja, kebersihan area makan, sanitasi, kebersihan lingkungan lainnya. Hasil observasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi peralatan menunjukkan hasil yang tertera pada Tabel 19.

Tabel 19. Hasil Observasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan

No.	Hari/ Tanggal	Hasil Observasi
1.	Jumat, 11 Mei 2018	<ul style="list-style-type: none"> a. Terdapat 4 pencucian alat tanpa bak cuci yang berfungsi untuk mencuci alat. b. Terdapat 2 tempat mencuci tangan yang terdekat tetapi salah satunya tidak memiliki bak cuci dan dialih fungsikan untuk mencuci alat dan bahan. c. 1 buah wastafel lainnya dipasang selang untuk menampung air dalam ember yang digunakan untuk mencuci alat dan bahan oleh penjual. d. Hampir seluruh area kerja penjual terdapat sisa abu pembakaran. e. Pada area makan penjual tampak kotor dan terdapat tissue kotor yang berserakan.
2.	Sabtu, 12 Mei 2018	<ul style="list-style-type: none"> a. Terdapat 1 kios yang abu pembakarannya menumpuk banyak dan tidak segera dibersihkan. b. Terdapat 1 kios yang menyapu area kerja mereka setelah dagangan yang dijual habis. c. Terdapat keranjang bambu, helm, karung arang yang tidak tertata dengan rapi.
3.	Minggu, 13 Mei 2018	<ul style="list-style-type: none"> a. Terdapat 1 kios yang abu pembakarannya menumpuk banyak dan tidak segera dibersihkan. b. Terdapat 1 kios yang menyapu area kerja mereka setelah dagangan yang dijual habis. c. Terdapat keranjang bambu, helm, karung arang yang tidak tertata dengan rapi.

Berdasarkan data triangulasi wawancara, observasi dan dokumentasi terdapat perbedaan data mengenai penerapan higiene dan sanitasi lingkungan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa area kerja dan area makan pada lokasi kuliner ini selalu dibersihkan. Hasil observasi menunjukkan hasil bahwa masih ditemui tempat-tempat yang kotor pada area makan dan juga masih terdapat abu sisa pembakaran di beberapa kios yang tidak segera dibersihkan. Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa lingkungan setempat juga dianggap sudah rapi, hanya saja pada hasil observasi ditemui penataan barang dan peralatan miliki penjual tidak ditata dengan rapi.

c. Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem Menurut Konsumen

Higiene dan sanitasi kuliner di Pasar Ngasem menurut konsumen diperoleh dengan cara mengisi kuisioner Skala Likert. Terdapat 35 butir pernyataan mengenai higiene dan sanitasi makanan, alat, personal dan lingkungan di area kuliner Pasar Ngasem. Hasil dari responden tersebut kemudian didistribusikan kedalam empat kategori, yaitu Sangat Sesuai, Sesuai, Kurang Sesuai, dan Tidak Sesuai. Pengolahan data di bagi menjadi 5 varian yaitu higiene dan sanitasi keseluruhan, higiene dan sanitasi makanan, higiene dan sanitasi alat, higiene dan sanitasi personal, serta higiene dan sanitasi lingkungan.

1) Higiene dan Sanitasi Keseluruhan

Data sub variasi higiene dan sanitasi keseluruhan diperoleh melalui 35 item pernyataan dengan responden sebanyak 30 orang. Ada 4 alternatif pilihan jawaban dimana skor tertinggi adalah 4 dan skor terendah adalah 1. Berdasarkan data angket sub variasi higiene dan sanitasi keseluruhan, diperoleh skor tertinggi adalah 140 dan skor terendah adalah 35.

Untuk menentukan kategori digunakan rumus yaitu rerata ideal (M_i) = jumlah skor tertinggi dan terendah : 2 sehingga diperoleh hasil 87,5. Standar ideal dihitung menggunakan rumus skor tertinggi – skor terendah : 6 sehingga diperoleh hasil 17,5. Nilai rerata ideal dan standar ideal tersebut kemudian dimasukkan kedalam rumus interval empat kategori.

Berdasarkan data varian dan data kategori maka diketahui bahwa persentase sebanyak 23,3% masuk dalam kategori Sangat sesuai, persentase sebanyak 56,7% masuk dalam kategori Sesuai, dan persentase sebanyak 20% masuk dalam kategori

Kurang Sesuai. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Keseluruhan

Interval	Kategori	Frekuensi	Persentase
> 113,75	Sangat Sesuai	7	23,3
87,6 – 113,75	Sesuai	17	56,7
61,25 – 87,5	Tidak Sesuai	6	20,0
< 61,25	Sangat Tidak Sesuai	0	00,0
	Total	30	100,0

2) Kategori Higiene dan Sanitasi Makanan

Data sub variasi higiene dan sanitasi makanan diperoleh melalui 6 item pernyataan dengan responden sebanyak 30 orang. Ada 4 alternatif pilihan jawaban dimana skor tertinggi adalah 4 dan skor terendah adalah 1. Berdasarkan data angket sub variasi higiene dan sanitasi makanan, diperoleh skor tertinggi adalah 24 dan skor terendah adalah 6.

Untuk menentukan kategori digunakan rumus yaitu rerata ideal (M_i) = jumlah skor tertinggi dan terendah : 2 sehingga diperoleh hasil 15. Standar ideal dihitung menggunakan rumus skor tertinggi – skor terendah : 6 sehingga diperoleh hasil 3. Nilai rerata ideal dan standar ideal tersebut kemudian dimasukkan kedalam rumus interval empat kategori.

Berdasarkan data varian dan data kategori maka diketahui bahwa persentase sebanyak 20% masuk dalam kategori Sangat sesuai, persentase sebanyak 66,7% masuk dalam kategori Sesuai, dan persentase sebanyak 13,3% masuk dalam kategori Kurang Sesuai. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Makanan dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Makanan

Interval	Kategori	Frekuensi	Persentase
> 19,6	Sangat Sesuai	6	20,0
15,1 – 19,5	Sesuai	20	66,7
10,6 – 15	Tidak Sesuai	4	13,3
< 10,5	Sangat Tidak Sesuai	0	00,0
	Total	30	100,0

3) Kategori Higiene dan Sanitasi Alat

Data sub variasi higiene dan sanitasi alat diperoleh melalui 11 item pernyataan dengan responden sebanyak 30 orang. Ada 4 alternatif pilihan jawaban dimana skor tertinggi adalah 4 dan skor terendah adalah 1. Berdasarkan data angket sub variasi higiene dan sanitasi menurut penilaian konsumen, diperoleh skor tertinggi adalah 44 dan skor terendah adalah 11.

Untuk menentukan kategori digunakan rumus yaitu rerata ideal (M_i) = jumlah skor tertinggi dan terendah : 2 sehingga diperoleh hasil 27,5. Standar ideal dihitung menggunakan rumus skor tertinggi – skor terendah : 6 sehingga diperoleh hasil 5,5. Nilai rerata ideal dan standar ideal tersebut kemudian dimasukkan kedalam rumus interval empat kategori

Berdasarkan data varian dan data kategori maka diketahui bahwa persentase sebanyak 13,3% masuk dalam kategori Sangat sesuai, persentase sebanyak 73,3% masuk dalam kategori Sesuai, dan persentase sebanyak 13,3% masuk dalam kategori Kurang Sesuai. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Alat dapat dilihat pada

Tabel 22.

Tabel 22. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Alat

Interval	Kategori	Frekuensi	Persentase
> 35,8	Sangat Sesuai	4	13,3
27,6 – 35,75	Sesuai	22	73,3
19,3 – 27,5	Tidak Sesuai	4	13,3
< 19,25	Sangat Tidak Sesuai	0	00,0
	Total	30	100,0

4) Higiene dan Sanitasi Personal

Data sub variasi higiene dan sanitasi personal diperoleh melalui 11 item pernyataan dengan responden sebanyak 30 orang. Ada 4 alternatif pilihan jawaban dimana skor tertinggi adalah 4 dan skor terendah adalah 1. Berdasarkan data angket sub variasi higiene dan sanitasi personal, diperoleh skor tertinggi adalah 44 dan skor terendah adalah 11.

Untuk menentukan kategori digunakan rumus yaitu rerata ideal (M_i) = jumlah skor tertinggi dan terendah : 2 sehingga diperoleh hasil 27,5. Standar ideal dihitung menggunakan rumus skor tertinggi – skor terendah : 6 sehingga diperoleh hasil 5,5. Nilai rerata ideal dan standar ideal tersebut kemudian dimasukkan kedalam rumus interval empat kategori.

Berdasarkan data varian dan data kategori maka diketahui bahwa persentase sebanyak 16,7% masuk dalam kategori Sangat sesuai, persentase sebanyak 66,7% masuk dalam kategori Sesuai, persentase sebanyak 13,3% masuk dalam kategori Kurang Sesuai dan persentase sebanyak 3,3% masuk dalam kategori Tidak Sesuai.

Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Personal dapat dilihat pada Tabel 23.

Tabel 23. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Personal

Interval	Kategorisasi	Frekuensi	Persentase
> 35,8	Sangat Sesuai	5	16,7
27,6 – 35,75	Sesuai	20	66,7
19,3 – 27,5	Tidak Sesuai	4	13,3
< 19,25	Sangat Tidak Sesuai	1	3,3
	Total	30	100,0

5) Higiene dan Sanitasi Lingkungan

Data sub variasi higiene dan sanitasi lingkungan diperoleh melalui 7 item pernyataan dengan responden sebanyak 30 orang. Ada 4 alternatif pilihan jawaban dimana skor tertinggi adalah 4 dan skor terendah adalah 1. Berdasarkan data angket sub variasi higiene dan sanitasi lingkungan, diperoleh skor tertinggi adalah 28 dan skor terendah adalah 7.

Untuk menentukan kategori digunakan rumus yaitu rerata ideal (M_i) = jumlah skor tertinggi dan terendah : 2 sehingga diperoleh hasil 17,5. Standar ideal dihitung menggunakan rumus skor tertinggi – skor terendah : 6 sehingga diperoleh hasil 3,5. Nilai rerata ideal dan standar ideal tersebut kemudian dimasukkan kedalam rumus interval empat kategori.

Berdasarkan data varian dan data kategori maka diketahui bahwa persentase sebanyak 30% masuk dalam kategori Sangat sesuai, persentase sebanyak 50% masuk dalam kategori Sesuai, persentase sebanyak 16,7% masuk dalam kategori Kurang Sesuai dan persentase sebanyak 3,3% masuk dalam kategori Tidak Sesuai.

Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Lingkungan dapat dilihat pada Tabel 24.

Tabel 24. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Lingkungan

Interval	Kategori	Frekuensi	Persentase
> 22,8	Sangat Sesuai	9	30,0
17,6 – 22,75	Sesuai	15	50,0
12,3 – 17,5	Tidak Sesuai	5	16,7
< 12,25	Sangat Tidak Sesuai	1	3,3
	Total	30	100,0

Berdasarkan kategorisasi tersebut di atas dapat disimpulkan bahwa seluruh aspek yang diteliti menunjukkan hasil yang mengarah pada kategori sesuai. Kesimpulan tersebut dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 25. Kesimpulan Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem Menurut Penilaian Konsumen

No.	Variabel	Kategori	Persentase
1.	Higiene dan sanitasi keseluruhan.	Sesuai	56,7%
		Sangat Sesuai	23,3%
		Tidak Sesuai	20%
		Sangat Tidak Sesuai	0
2.	Higiene dan sanitasi makanan.	Sesuai	66,7%
		Sangat Sesuai	20%
		Tidak Sesuai	13,3%
		Sangat Tidak Sesuai	0
3.	Higiene dan sanitasi peralatan.	Sesuai	73,3%
		Sangat Sesuai	13,3%
		Tidak Sesuai	13,3%
		Sangat Tidak Sesuai	0
4.	Higiene dan sanitasi personal.	Sesuai	66,7%
		Sangat Sesuai	16,7%
		Tidak Sesuai	13,3%
		Sangat Tidak Sesuai	3,3%
5.	Higiene dan sanitasi lingkungan.	Sesuai	50%
		Sangat Sesuai	30%
		Tidak Sesuai	16,7%
		Sangat Tidak Sesuai	3,3%

Pada tabel 25 menunjukkan kesimpulan hasil kategorisasi penerapan higiene dan sanitasi penjual warung makan di Pasar Ngasem berdasarkan penilaian konsumen. Berdasarkan tabel tersebut variabel higiene dan sanitasi secara keseluruhan

cenderung mengarah pada kategori Sesuai dengan persentase sebesar 56,7%. Kemudian kategori Sangat Sesuai berada di urutan kedua dengan persentase sebesar 23,3%. Kategori Tidak Sesuai berada di urutan ketiga dengan persentase sebesar 20%. Kemudian kategori Sangat Tidak Sesuai dengan persentase sebesar 0% berada di urutan terakhir.

Variabel higiene dan sanitasi makanan cenderung mengarah pada kategori Sesuai dengan persentase sebesar 66,7%. Kemudian kategori Sangat Sesuai berada di urutan kedua dengan frekuensi sebanyak 6 responden persentase sebesar 20%. Kategori Tidak Sesuai berada di urutan ketiga dengan persentase sebesar 13,3%. Kemudian kategori Sangat Tidak Sesuai dengan persentase sebesar 0% berada di urutan terakhir.

Variabel higiene dan sanitasi alat cenderung mengarah pada kategori Sesuai dengan persentase sebesar 73,3%. Kemudian kategori Sangat Sesuai berada di urutan kedua dengan persentase sebesar 13,3%. Kategori Tidak Sesuai berada di urutan ketiga dengan persentase sebesar 13,3%. Kemudian kategori Sangat Tidak Sesuai dengan persentase sebesar 0% berada di urutan terakhir.

Variabel higiene dan sanitasi personal cenderung mengarah pada kategori Sesuai dengan persentase sebesar 66,7%. Kemudian kategori Sangat Sesuai berada di urutan kedua dengan persentase sebesar 16,7%. Kategori Tidak Sesuai berada di urutan ketiga dengan persentase sebesar 13,3%. Kemudian kategori Sangat Tidak Sesuai dengan persentase sebesar 3,3% berada di urutan terakhir.

Variabel higiene dan sanitasi lingkungan cenderung mengarah pada kategori Sesuai dengan persentase sebesar 50%. Kemudian kategori Sangat Sesuai berada di

urutan kedua dengan persentase sebesar 30%. Kategori Tidak Sesuai berada di urutan ketiga dengan persentase sebesar 16,7%. Kemudian kategori Sangat Tidak Sesuai dengan persentase sebesar 3,3%.berada di urutan terakhir.

B. Pembahasan

1. Identifikasi Kuliner di Zona Timur Pasar Ngasem

Penjual kuliner di Pasar Ngasem menyajikan berbagai menu olahan tradisional berupa lauk pauk dan juga sayur. Terdapat kurang lebih sebanyak 31 jenis masakan yang telah teridentifikasi. Hanya saja, menu dapat berubah sewaktu-waktu karena dipengaruhi faktor bahan baku. Beberapa sajian yang cukup terkenal di warung makan Pasar Ngasem ini adalah sayur brongkos, oseng-oseng daun genjer, sayur bobor kelor, dan juga sambel jenggot. Menu-menu tersebut merupakan hidangan yang diunggulkan baik oleh penjual maupun pengelola pasar untuk dijadikan daya tarik wisata. Pada booklet mengenai Profil Pasar Tradisional Kelas 2 dan Kelas 3 Kota Yoyakarta yang dinaungi oleh Dinas Pengelolaan Pasar Kota Yogyakarta, Kuliner Sayur Bobor merupakan salah satu ciri khas yang dapat dijumpai di Pasar ini. Selain itu, terdapat pula menu bubur nasi yang biasanya dipadupadankan dengan lauk tahu berkuah santan yang memiliki citarasa gurih. Hanya saja, khusus untuk sayur bobor kelor dan sambel jenggot dan brongkos dijadikan menu spesial pada hari Sabtu dan Minggu. Semua menu makanan tersebut diolah secara tradisional dan merupakan kuliner khas yang menjadi favorit konsumen di area pasar tersebut. Berdasarkan observasi, banyak pembeli yang datang pada pagi hari sekitar pukul 07.00 – 09.00 WIB yang datang untuk membeli menu – menu tersebut. Apabila konsumen kurang beruntung, pada pukul 09.00 WIB keatas menu tersebut

terkadang sudah habis. Konsumen yang membeli bebas mengambil sendiri lauk pauk dan sayur yang diharapkan secara prasmanan.

Gardjito, *et al.* (2017) dalam bukunya menyebutkan gambaran kondisi beberapa pasar tradisional di Yogyakarta beserta kuliner khas yang dapat ditemui di pasar tersebut. Pasar Beringharjo yang merupakan pasar tradisional yang paling terkenal di Yogyakarta memiliki kuliner khas seperti kicik, baceman, empal, terik, dan pecel kembang turi. Pasar Kranggan merupakan pasar tradisional yang cukup terkenal. Kuliner khas di pasar ini yaitu gudeg Mbah Diryo dan jenang upih. Pasar tradisional selanjutnya yaitu Pasar Kotagede. Pasar ini memiliki kuliner khas yang cukup terkenal, yaitu kipo. Pasar Pathuk merupakan pasar tradisional yang berada di timur Kampung Pathuk dan merupakan kawasan Pecinan. Pasar ini memiliki kuliner khas berupa babi kecap dan sate babi. Pasar Serangan merupakan pasar yang kecil dan biasa-biasa saja, tetapi yang membuatnya menjadi pasar istimewa ialah kuliner khasnya berupa besenget tempe benguk dan tiwul turuk bintul atau tiwul kacang. Pasar tradisional terakhir yaitu Pasar Legi yang memiliki makanan tradisional berupa bongko, ayung-ayung, pelas, growol, gatot, tiwul, dan kethak blondo.

2. Penerapan Higiene dan Sanitasi Kuliner di Zona Timur Pasar Ngasem

a. Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan penjual kuliner di Pasar Ngasem, penjual kuliner menggunakan bahan makanan yang alami seperti sayuran, bumbu dan rempah, serta sumber protein hewani dan nabati yang semuanya berkualitas baik. Pemakaian bahan yang berskualitas baik ini berdampak pada hasil

olahan makanan yang bermutu baik juga. Hasil ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman higiene Sanitasi Makanan Jajanan yang menerangkan bahwa semua bahan yang diolah menjadi maknaan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk. Penjual jarang sekali menggunakan bahan olahan kemasan seperti bakso, sosis, kornet, sarden dan lain sebagainya. Hal ini dikarenakan masakan yang diolah merupakan makanan tradisional yang memang sejak zaman dahulu sudah ada dan menggunakan bahan makanan yang alami. Selain itu, meskipun letaknya dekat dengan pusat kota, pola pikir penjual dalam mengolah masakan juga masih secara tradisional. Dengan demikian, penjual tidak perlu menambahkan bahan tambahan makanan dan bahan makanan olahan dalam kemasan untuk masakannya.

Penjual kuliner di pasar ini tidak menyimpan bahan makanan. Hal ini dikarenakan penjual akan langsung mengolah bahan tersebut saat sudah tersedia. Sehingga hasil masakan yang dihasilkan berasal dari bahan yang masih segar. Bahan makanan lain yang tahan lama disimpan dalam wadah yang kemudian diletakkan pada almari meja. Hasil yang berbeda ditunjukkan pada penelitian yang dilakukan Sembiring, *et. al* (2013). Pada penelitian ini terdapat 17 penjual yang menyimpan bahan makanan mereka pada keranjang belanja atau hanya diletakkan di atas meja tanpa menyimpannya.

Proses pengolahan dilakukan pada siang hari dan juga pada waktu dini hari sekitar pukul 03.00 WIB. Kegiatan ini dimulai dari menyiangi bahan makanan yang akan diolah, kemudian mengupas, mencuci dan memotong bahan-bahan tersebut. Bahan makanan kemudian diolah dengan menggunakan perapian berupa *anglo*,

yaitu tungku perapian yang terbuat dari tanah liat/ gerabah. Hasil masakan yang sudah jadi kemudian di letakkan pada *serving dish* yang terbuat dari *stainless steel*. Setiap jenis masakan diletakkan pada wadah atau tempat yang berbeda. Untuk masakan yang berkuah banyak seperti sop, sayur bobor, sayur brongkos diletakkan pada baskom atau panci. Seluruh makanan tersebut lalu ditata diatas meja. Pada penelitian yang dilakukan Satyaningsih *et al.* (2017) masih ditemui pedagang yang menggunakan peralatan yang basah dan tidak bersih. Hasil ini tentunya bertentangan dengan hasil yang berada di Pasar Ngasem.

Lebih lanjut, penyajian makanan di atas meja tersebut tidak ditutup ataupun ditata di *stelling* kaca. Etalase kaca yang terdapat di beberapa kios justru tidak dimanfaatkan untuk melindungi sajian makanan mereka, tetapi dialih fungsikan untuk menata alat hidang dan minuman kemasan dalam botol. Penjual kuliner yang tidak menggunakan etalase ini berpendapat bahwa apabila makanan di sajikan menggunakan etalase akan menyulitkan konsumen yang ingin mengambil sendiri makanannya. Selain itu, penyajian secara terbuka tersebut di yakini oleh penjual akan menarik minat konsumen untuk melihat dan memilih dagangan mereka. Tentunya anggapan tersebut tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 519/MENKES/SK/VII/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat yang menyebutkan bahwa tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan. Namun, masih terdapat satu orang penjual yang menggunakan *stelling* tanpa tirai untuk menyajikan makanan mereka. Penjual ini mengaku saat ditanya alasan mengapa menggunakan etalase, jawaban utamanya adalah untuk memanfaatkan warisan orangtuanya. Sehingga dari jawaban

dan fenoma yang telah dipaparkan di atas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar penjual di kuliner Pasar Ngasem belum sepenuhnya memahami higiene dan sanitasi mengenai makanan mereka. Hasil penelitian ini hampir sesuai dengan hasil penelitian Islamy, *et al.* (2018) yang sebagian besar pedagangnya kurang memperhatikan makanan jajanan yang tidak terbungkus. Namun, jika dibandingkan dengan hasil penelitian Setyawanti & Andayani (2015) menunjukkan hasil yang tidak sesuai. Pada penelitian di Pasar Kotagede, makanan disajikan dengan cara ditutup dengan plastik sehingga mengurangi resiko pencemaran pada makanan.

Pembahasan tersebut sesuai dengan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti. Hasil observasi menunjukkan bahwa terdapat enam orang yang menjual makanan pada wadah terpisah untuk setiap masakannya. Wadah yang digunakan berupa *serving dish* dan baskom stainless steel. Makanan disajikan ditata diatas meja secara terbuka dan hanya terdapat satu penjual yang menggunakan etalase. Konsumen yang membeli dapat mengambil sendiri lauk yang diinginkan. Serta terdapat 1 orang penjual minuman dan jajanan dalam kemasan tertutup.

b. Penerapan Higiene dan Sanitasi Alat

Peralatan yang digunakan oleh penjual kuliner terdiri dari peralatan olah, peralatan bantu olah dan juga peralatan penyajian. Peralatan olah yang digunakan rata-rata adalah panci, wajan, teko yang terbuat dari aluminium dan stainless steel. Alat bantu olah yang digunakan diantaranya adalah ladle, spatula, skimmer, cobek dan muntu, pisau telenan dan sebagainya. Sedangkan untuk alat penyajian makanan yang sudah jadi menggunakan nampan dan baskom yang terbuat dari stainless steel. Konsumen yang membeli makanan menggunakan piring, sendok dan garpu.

Namun, ada juga penjual yang menyajikan makanan dengan menggunakan piring rotan yang dialas dengan kertas bungkus.

Keadaan peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih serta sudah sesuai dengan standar taraf pangan (*food grade*). Keseluruhan alat digunakan dalam keadaan utuh dan juga sesuai dengan peruntukkannya. Hal ini telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga yang menyebutkan bahwa peralatan memasak dan makan harus terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan. Pada peraturan ini juga menyebutkan bahwa keadaan alat yang digunakan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.

Peralatan yang telah digunakan kemudian dicuci menggunakan sabun. Setelahnya peralatan kemudian di keringkan. Berdasarkan wawancara didapat hasil jawaban mengenai cara mengeringkan peralatan mereka. Rata-rata responden mengeringkan peralatan mereka yang telah dicuci dengan menatanya dirak dan dibiarkan mengering sendiri. Peralatan yang akan digunakan baru kemudian di lap menggunakan kain serbet. Penelitian yang relevan milik Islamy, *et al.* (2018) menunjukkan hasil yang sesuai dengan hasil penelitian ini. Hasil penelitian di Pasar Besar Kota Malang ini menunjukkan penjual menggunakan peralatan penyajian dalam kondisi baik, kondisi wadah penyajian tidak membahayakan dan memiliki permukaan yang halus. Peralatan yang digunakan merupakan peralatan sekali pakai, tidak berbau menyengat, dan tempat penyimpanan peralatan bersih dan tidak terkontaminasi.

Sistem pengeringan alat di Pasar Ngasem menimbulkan pemandangan yang kurang rapi karena beberapa alat hanya diletakan di kursi-kursi atau rak di sekitar kios. Proses mengeringkan dengan menjemur ini tentunya bertujuan untuk menghemat waktu penjual. Karena penjual merasa masih banyak kegiatan lain yang penting untuk dilakukan seperti persiapan bahan untuk proses pengolahan selanjutnya. Hal ini tentunya bertolak belakang dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan yang menyebutkan peralatan dikeringkan dengan alat pengering / lap yang bersih.

Peralatan yang sudah tidak terpakai kemudian disimpan oleh penjual. Beberapa responden menjawab bahwa mereka menyimpan peralatan mereka kedalam kotak almari meja. Namun, responden lainnya meletakkannya pada sebuah keranjang kemudian diletakkan di atas meja yang kemudian ditutup dengan menggunakan kain serbet atau taplak. Penjual yang menyimpan peralatan mereka diluar tidak memiliki cukup ruang untuk melakukan penyimpanan di almari. Hal ini dikarenakan peralatan yang mereka gunakan dalam ukuran besar.

Hasil observasi menunjukkan bahwa peralatan yang digunakan oleh penjual untuk melakukan pengolahan makanan berupa panci, wajan, kukusan, serta alat hidang berupa baskom dan *serving dish* yang terbuat dari bahan stainless steel dan alumunium. Penjual menggunakan perapian yang terbuat dari tanah liat yang biasa disebut anglo. Pedagang menyajikan hidangan menggunakan piring, sendok, garpu, dan gelas. Serta juga terdapat penjual yang menyajikan hidangannya menggunakan

piring rotan yang diberi alas kertas bungkus. Hal ini sesuai dengan apa yang diutarakan responden kepada penulis saat diwawancara.

c. Penerapan Higiene dan Sanitasi Personal.

Hasil wawancara mengenai higiene dan sanitasi personal menunjukkan bahwa penjual tidak memiliki riwayat penyakit menular. Saat mengalami bersin dan batuk penjual menutup hidung dan atau mulut mereka serta menghindari makanan. Penjual juga tidak merokok, menyisir rambut serta menggaruk bagian badan saat melakukan pengolahan makanan. Untuk menghindari kontak langsung pada makanan, penjual menyediakan penjepit makanan, sendok dan garpu. Akan tetapi, pada saat melakukan proses membumbui masakan, penjual masih mengandalkan takaran dengan menggunakan tangan sehingga ada kontak langsung dengan bahan makanan. Hal ini dikarenakan apabila proses pengolahan menggunakan sarung tangan penjual merasa kesulitan. Pada pernyataan tersebut terdapat fakta yang diungkapkan kurang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga yang menyebutkan bahwa semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Terdapat juga pernyataan bahwa perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan sekali pakai, penjepit makanan, sendok dan garpu.

Selain perilaku tersebut diatas, Responden juga tidak mengenakan perhiasan baik berupa cincin maupun gelang saat proses pengolahan. Penjual mengenakan pakaian bersih saat mengolah makanan. Terdapat responden yang mengenakan apron atau celemek guna menghindari resiko kotoran menempel pada pakaian.

Selain itu, juga terdapat responden yang menjadi minoritas dalam menggunakan penutup kepala berupa kerudung atau jilbab. Sedangkan mayoritas responden lainnya tidak mengenakan penutup kepala. Responden yang tidak menutup kepala mengkucir rambut mereka serta beberapa diantaranya menggelung rambut mereka. Terdapat juga responden yang membiarkan rambutnya tergerai dan mengenakan bando sedangkan seorang lainnya merupakan responden berjenis kelamin laki-laki yang tidak mengenakan penutup kepala saat melakukan pengolahan. Hasil penelitian tidak sesuai dengan hasil penelitian dari Satyaningsih *et al.* (2017) yang menunjukkan bahwa masih ditemui pedagang yang tidak menjaga kebersihan tangan, kuku dan rambut saat melakukan kontak dengan makanan. Pedagang juga tidak berpakaian bersih serta memiliki perilaku buruk seperti mengelap tangan pada baju serta merokok pada saat menangani makanan.

Upaya kebersihan diri juga dilakukan responden dengan cara mandi, keramas, menggosok gigi, memotong kuku serta rutin mencuci tangan. Berdasarkan hasil yang diperoleh, terdapat responden yang melakukan kegiatan mandi minimal dua hingga tiga kali dalam sehari. Responden melakukan keramas minimal satu hingga empat kali dalam seminggu. Responden juga melakukan kegiatan menggosok gigi minimal dua hingga tiga kali dalam sehari. Kegiatan memotong kuku juga dilakukan responden minimal satu hingga empat kali dalam sebulan. Selain itu, responden juga rutin mencuci tangan mereka baik saat sebelum dan sesudah melakukan pengolahan makanan serta setelah dari kamar mandi. Akan tetapi, beberapa penjual melakukan kegiatan mencuci tangan sesuai dengan tingkat kekotoran tangan mereka. Apabila dirasa tidak terlalu kotor, penjual hanya

mengelap tangan mereka menggunakan kain serbet atau tisu. Sedangkan apabila tingkat kekotoran tangan penjual tidak bisa di tolerir, mereka akan mencucinya dengan sabun.

Pada penelitian Islamy, *et al.* (2018) di Pasar Besar Kota Malang, kebersihan secara personal masih kurang diperhatikan. Masih terdapat pedagang yang tidak mencuci tangan mereka saat sebelum atau sesudah melakukan kontak dengan makanan. Selain itu, masih ditemui penjual yang merokok didekat makanan yang dijual. Penggunaan apron atau celemek dan penutup kepala juga hanya dilakukan oleh tiga dari 20 penjual yang ada disana. Sedangkan pada penelitian Setyawanti & Andayani (2015) usaha personal higiene yang dilakukan penjual jajan pasar di Kotagede adalah dengan cara menghindari makanan saat batuk dan bersin serta menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat seperti mandi, menggosok gigi, dan keramas. Perilaku penjual yang terdapat di Pasar Besar Kota Malang tidak dijumpai pada penjual di warung makan Pasar Ngasem. Akan tetapi, perilaku penjual jajan pasar di Pasar Kotagede masih ditemui pada penjual di warung makan Pasar Ngasem sehingga dapat disimpulkan bahwa mengenai personal higiene penjual makanan di Pasar Ngasem sudah cukup baik.

Berdasarkan kegiatan observasi yang telah dilakukan, seluruh penjual dan penjamah makanan lainnya mengenakan pakaian yang bersih. Mereka tampak rapi, bersih dan sehat. 5 penjual mengenakan celemek atau apron pada saat melakukan pengolahan makanan. Terdapat satu penjual yang mengenakan masker saat melayani pembeli saat sedang sakit. Terdapat enam penjual yang tidak menggunakan penutup kepala pada saat melakukan pengolahan makanan. Akan

tetapi, rambut penjual dikucir dan digelung menggunakan karet rambut serta terdapat pula salah satu diantara penjual tersebut yang membiarkan rambutnya tergerai dan mengenakan aksesoris bando.

Berdasarkan hasil keseluruhan tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa penjual di warung makan Pasar Ngasem sudah memiliki perilaku kebersihan diri yang baik. Meskipun masih terdapat beberapa aspek yang perlu di berikan pemahaman mengenai kebersihan diri yang menyangkut dengan bidang kuliner, hasil penelitian ini menunjukkan kesesuaian dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat. Aspek penerapan higiene sanitasi perorangan yang telah sesuai dengan keputusan tersebut diantaranya adalah tidak memiliki riwayat penyakit; menjaga kebersihan tangan, kuku, dan pakaian; memakai celemek/ apron dan penutup kepala; mencuci tangan saat akan menjamah makanan; menghindari kontak langsung dengan makanan menggunakan alat; tidak merokok; serta tidak bersin dan batuk dihadapan makanan. Meskipun masih tampak tradisional, kebersihan penjamah makanan mutlak diperlukan. Maka dari itu, tidak ada salahnya jika terdapat perbaikan aspek higiene dan sanitasi personal untuk menciptakan kualitas produk kuliner yang baik.

d. Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan.

Hasil wawancara mengenai higiene dan sanitasi lingkungan menunjukkan bahwa seluruh penjual kuliner di Pasar Ngasem menggunakan sumber air bersih yang berasal dari sumur untuk pengolahannya. Pada area kuliner pasar ini terdapat dua wastafel untuk mencuci tangan. Hanya saja satu wastafel dilepas untuk digunakan sebagai tempat mencuci alat. Pada tiga kios terdapat kran tempat

pencucian alat sedangkan kios lainnya menggunakan ember untuk mencuci alat. Kran pencucian alat ini terletak pada tepi pasar dan tidak dilengkapi dengan bak cuci. Limbah pencucian langsung dibuang pada saluran pembuangan yang dapat mengalir.

Menurut pendapat penjual, penggunaan bak cuci dianggap kurang nyaman karena peralatan yang digunakan berukuran besar. Selain itu, penggunaan bak cuci juga dapat menimbulkan resiko saluran mampet. Sehingga, penjual lebih memilih berjongkok atau menggunakan kursi pendek pada saat melakukan pencucian alat. Penjual yang tidak memiliki kran untuk mencuci alat menampung air kedalam ember menggunakan selang yang disalurkan pada kran wastafel. Hal ini tentunya dapat menimbulkan resiko kecelakaan seperti tersandung atau terjerat selang yang digunakan. Maka dari itu, ada baiknya pihak pengelola pasar meninjau kembali fasilitas apa yang perlu diperbarui untuk mengurai permasalahan tersebut. Pada Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat disebutkan salah satu syarat pasar sehat yaitu tersedianya tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir. Meskipun masih disalah gunakan, tempat mencuci tangan di warung makan Pasar Ngasem sudah dianggap cukup memenuhi syarat pasar sehat. Penjual menganggap bahwa selain menggunakan wastafel, konsumen juga bisa menggunakan air kran yang terdapat pada kios.

Seluruh penjual kuliner ini juga menyediakan tempat sampah. Sebanyak tiga orang penjual tidak memisahkan sampah organik dan non organik mereka. Penjual menggunakan tempat sampah yang terbuat dari bahan plastik. Tempat sampah ini

dinilai kuat, kedap air, dan mudah untuk dibersihkan. Terdapat lima orang penjual yang memberikan alas plastik pada tempat sampah mereka. Hal ini bertujuan untuk mempermudah proses pembuangan. Sistem pembuangan sampah dilakukan tiga kali dalam sehari. Pada waktu-waktu tertentu petugas kebersihan pasar akan mengambil sampah penjual. Hasil yang berbeda ditunjukkan oleh hasil penelitian Satyaningsih *et al.* (2017) yang menyebutkan bahwa tempat penjualan jajanan kue basah di Pasar Kota Kendari tidak dilengkapi dengan sanitasi air bersih dan tempat penampungan sampah yang tertutup. Hal ini tentunya menjadi salah satu faktor penyebab perilaku pedagang yang tidak mencuci tangan saat akan menangani makanan. Dampaknya dapat menurunkan kualitas dagangan karena rentan terkontaminasi oleh tangan yang kotor serta cemaran sampah yang terbuka.

Hasil wawancara juga menunjukkan hasil bahwa penjual rutin menyapu, mengepel, dan menata area kerja dan area makan. Menurut Bapak Aris (61 tahun) salah satu penjual kuliner yang juga merupakan anggota paguyuban, pada saat diwawancara menerangkan bahwa setiap hari Kamis Pon dilakukan kegiatan bersih-bersih pasar. Selain itu, beliau juga mengatakan bahwa Pasar Ngasem merupakan salah satu pasar percontohan dikarenakan memiliki keberadaan jumlah kran serta kebersihannya. Dalam penelitian Nuraya dan Indra (2017) menunjukkan hasil bahwa lingkungan pedagang berjualan kurang bersih. Sarana penjualan yang terbuka dan tidak terlindung dapat memudahkan debu dan serangga seperti lalat, yang berpotensi membawa bakteri patogen, untuk mengontaminasi jajanan. Pada

Berdasarkan hasil dari kegiatan observasi menunjukkan terdapat 4 tempat pencucian alat tanpa bak cuci. Terdapat dua tempat cuci tangan yang salah satunya

tanpa wastafel karena dialih fungsikan sebagai tempat cuci alat dan bahan. Area kerja terdapat sisa abu pembakaran dari arang. Beberapa area makan masih tampak kotor. Terdapat pula keranjang yang berisi bahan makanan di beberapa tempat. Serta terdapat banyak karung arang disetiap kios yang tidak ditata dengan rapi. Selain itu, sistem pengolahan secara tradisional dengan menggunakan anglo ini menimbulkan permasalahan menumpuknya abu sisa pembakaran di area kerja. Berdasarkan hasil pengamatan, terdapat kios yang abu sisa pembakaran dari proses pengolahan menumpuk dan tidak dibersihkan. Hal ini tentunya dapat menimbulkan resiko pencemaran pada makanan yang disajikan secara terbuka.

Meskipun begitu, penggunaan anglo dalam proses pengolahan justru dianjurkan oleh pihak pengelola pasar. Selain untuk menjaga cita rasa khas masakan tradisional, penggunaan alat ini dirasa mampu mengurangi resiko bencana kebakaran akibat kompor meletus. Menurut Bapak Aris, salah satu penjual disana mengatakan proses pengolahan masakan akan lebih cepat jika menggunakan anglo dari pada kompor gas yang dinilai lebih praktis. Selain itu, bahan baku yang berupa arang dinilai lebih murah dan tahan lama dibandingkan gas elpiji. Penggunaan kompor gas juga dinilai kurang efektif karena selain biaya peralatannya mahal, penggunaan kompor gas banyak memakan tempat serta menyebabkan proses pengolahannya menjadi lama. Padahal, masih menurut Bapak Aris, beliau dalam sehari dapat menghidupkan sebelas tungku untuk melakukan proses pengolahan makanan yang beragam.

Penataan ruang dagang di area kuliner ini juga tampak tidak teratur. Hampir seluruh kios menghadap ke arah yang berbeda-beda. Seperti yang diungkapkan oleh

Ibu Risna, salah satu penjual kuliner di pasar ini mengarahkan dagangannya ke utara dengan alasan untuk memudahkan pembeli yang ingin membawa pulang belanjaan mereka. Hal ini dikarenakan letak kios Ibu Risna yang berada di tepi utara dekat dengan jalan yang mudah diakses oleh pembeli. Padahal apabila penataan ruang dagang di hadapkan pada arah yang sama pada masing-masing los, area ini akan tampak rapi serta memudahkan pembeli untuk melihat-lihat makanan apa saja yang mereka sajikan untuk dijual.

Berdasarkan temuan tersebut, masih terdapat aspek pada hasil penelitian ini yang tidak sesuai dengan hasil penelitian Setyawanti & Andayani (2015) di Pasar Kotagede. Pada Pasar Kotagede, terdapat usaha dari penjual makanan jajanan pasar untuk menciptakan lingkungan yang bersih, yaitu dengan memungut sampah yang berserakan di sekitar tempat berjualan. Sedangkan kebersihan di warung makan Pasar Ngasem masih perlu ada yang diperbaiki, baik dari kebersihan area makan serta penataan ruang pasar.

3. Penerapan Higiene Sanitasi Menurut Penilaian Konsumen

Minat konsumen merupakan kunci utama untuk menjadikan sebuah usaha jual beli berjalan dengan baik. Maka dari itu, kenyamanan konsumen perlu diperhatikan dengan seksama. Berdasarkan hasil analisis data kuisioner penilaian konsumen mengenai higiene dan sanitasi kuliner di Pasar Ngasem, masing-masing variabel menunjukkan hasil yang mengarah pada kategori sesuai dengan pedoman penyelenggaraan pasar sehat, pedoman higiene dan sanitasi makanan jajanan, dan hygiene dan sanitaasi jasa boga. Berdasarkan hasil observasi penulis, fakta dilapangan berbeda dengan hasil penilaian konsumen yang menggunakan angket.

Hasil pengamatan menunjukan bahwa masih terdapat aspek-aspek higiene sanitasi di pasar ini yang masih harus diperbaiki lagi. Aspek-aspek tersebut diantaranya adalah penyajian makanan yang masih secara terbuka, penataan peralatan yang masih berantakan, lingkungan yang masih kurang bersih, tempat pencucian alat yang menggunakan ember tampung, sisa abu pembakaran arang yang tidak rutin dibersihkan. Perbedaan hasil tersebut disebabkan karena dalam menjawab kuisioner, responden juga memikirkan untuk menjaga nama baik penjual yang berada di pasar tersebut.

Meskipun hasil tersebut di atas menunjukkan kesesuaian berdasarkan keseluruhan variabel, terdapat masukan dari konsumen dan wisatawan yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini. Adapun beberapa masukan dari responden yang telah dirangkum adalah sebagai berikut:

- a. Menjaga higiene sanitasi makanan dengan cara menutupnya atau dengan menata makanan di etalase yang tertutup.
- b. Tersedianya tempat sampah di beberapa titik ruas jalan area kuliner.
- c. Peningkatan kebersihan lingkungan sekitar area kuliner.
- d. Peningkatan pelayanan yang lebih baik lagi.
- e. Penambahan tempat mencuci khusus untuk tangan di beberapa titik area kuliner (khususnya area makan) sehingga mudah terjangkau oleh pengunjung.
- f. Menjadikan area kuliner di Pasar Ngasem sebagai destinasi wisata unggulan di Yogyakarta.
- g. Penataan ruang pasar menjadi lebih rapi yang meliputi area makanan, penyimpanan bahan dan alat, serta area kerja pedagang.

Berbeda dengan pendapat konsumen, menurut Bapak Suyadi selaku Lurah Pasar Ngasem yang sedang menjabat pada saat ini mengatakan bahwa higiene dan sanitasi kuliner di zona timur Pasar Ngasem dianggap sudah bersih dan sesuai standar pasar. Peninjauan dan pembinaan dari pihak puskesmas juga sudah dilakukan dan dianggap baik. Selain itu, beliau juga mengatakan bahwa penggunaan perapian berupa *anglo* juga merupakan ketentuan dari pengelola karena dianggap aman. Keberadaan tempat cuci tangan juga dirasa tidak terlalu penting karena menurutnya konsumen yang membeli makanan akan makan menggunakan sendok dan garpu sehingga tidak terlalu membutuhkan tempat mencuci tangan.

Anggapan tersebut tentunya bertentangan dengan fakta yang terdapat dilapangan serta cara pandang konsumen sebagai wisatawan yang memiliki hak untuk menilai kualitas higiene dan sanitasi suatu destinasi wisata secara keseluruhan. Maka dari itu, perlu adanya aksi untuk menindak lanjuti kesenjangan ini mengingat faktor yang mempengaruhi konsumen dan atau wisatawan untuk berkunjung diantaranya adalah kebersihan dan kenyamanan lingkungan yang dijadikan destinasi wisata mereka.

Apabila kesenjangan ini benar-benar ditindak lanjuti dan diperbaiki, tentunya pihak pengelola pasar dapat bekerja sama dengan pihak pengelola tempat pariwisata Tamansari dan Keraton Ngayogyakarta untuk melakukan kegiatan promosi sehingga kuliner di Pasar Ngasem juga dapat dijadikan tujuan wisata kuliner. Dalam mewujudkan cita-cita ini, selain peran dari kedua belah pihak pengelola tersebut juga dibutuhkan peran penjual untuk menciptakan kualitas

kuliner yang enak, bersih, aman, dan menyehatkan. Tujuannya adalah agar konsumen dan atau wisatawan tersebut tidak merasa kecewa dengan promosi yang disampaikan serta dapat meningkatkan jumlah pengunjung dan pendapatan penjual.

4. Keterbatasan Penelitian

Dalam proses penelitian ini tentunya terdapat keterbatasan yang dialami oleh peneliti. Keterbatasan yang dialami adalah keterbatasan alat yang hanya menggunakan kamera digital sehingga keadaan yang dipotret masih terbatas. Keterbatasan lain yaitu instrumen penelitian yang mengacu pada standard sehingga menyebabkan penelitian tidak dapat dilakukan secara optimal.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian di atas dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Terdapat berbagai jenis masakan tradisional seperti 5 jenis sayur berkuah, 7 jenis sayur tanpa kuah, 17 jenis lauk hewani dan nabati. Sayur Bobor Daun Kelor, Brongkos, Oseng-oseng Genjer dan Sambel Jenggot merupakan makanan tradisional yang diunggulkan oleh penjual dan pengelola pasar sebagai daya tarik wisatawan.
2. Penerapan higiene dan sanitasi makanan di zona timur Pasar Ngasem yang sudah memenuhi standar yaitu penggunaan bahan makanan yang bermutu baik, tidak menggunakan bahan olahan dalam kemasan, memperlakukan bahan makanan sebelum diolah dengan cara dicuci, dikupas dan diiris, tidak melakukan penyimpanan bahan makanan, makanan tidak menggunakan bahan berbahaya serta makanan disajikan menggunakan alat yang bersih dan aman. Sementara itu yang belum memenuhi standar adalah makanan yang ditata di meja masih secara terbuka.
3. Penerapan higiene dan sanitasi alat di zona timur Pasar Ngasem yang sudah memenuhi standar yaitu penjual menggunakan pembungkus yang aman dan sesuai dengan *food grade*, penggunaan alat sesuai peruntukkannya, peralatan utuh dan mudah dibersihkan, peralatan dicuci dengan air bersih dan sabun

kemudian dikeringkan, serta alat disimpan di tempat yang aman. Sementara itu yang belum memenuhi standar adalah peralatan disimpan secara terbuka dan hanya ditutup kain.

4. Penerapan higiene dan sanitasi personal di zona timur Pasar Ngasem yang sudah memenuhi standar yaitu penjual tidak memiliki riwayat penyakit, pakaian bersih, tidak berbicara, mengunyah menyisir rambut dan merokok saat mengolah makanan, menutup/ menghindari hidung dan mulut saat bersin dan batuk, menggunakan alat saat kontak dengan makanan, tidak memakai perhiasan, serta rutin mencuci tangan. Sementara itu yang belum memenuhi standar adalah penggunaan apron atau celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan.
5. Penerapan higiene dan sanitasi lingkungan di zona timur Pasar Ngasem yang sudah memenuhi standar yaitu penggunaan air bersih untuk pengolahan makanan, tempat mencuci tangan dilengkapi sabun, menyediakan tempat sampah, menyapu, mengepel, menata meja dan kursi serta membersihkan area kerja dan area makan. Sementara itu yang belum memenuhi standar adalah tersedianya tempat mencuci tangan yang memadai dan secara terpisah dengan bahan makanan dan peralatan.
6. Penilaian konsumen mengenai penerapan higiene dan sanitasi secara keseluruhan menunjukkan 23,3% responden menyatakan sangat sesuai, 56,7% menyatakan sesuai, dan 20% menyatakan tidak sesuai.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan pada penelitian ini, maka dapat diberikan saran adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penjual Kuliner Pasar Ngasem
 - a. Menutup makanan yang disajikan minimal menggunakan etalase.
 - b. Menata kembali area makan di ruang kuliner Pasar Ngasem agar tampak rapi dan tidak kumuh.
 - c. Lebih meningkatkan kebersihan area makan dan area kerja.
2. Bagi Pengelola Pasar
 - a. Menjadikan kuliner di zona timur Pasar Ngasem sebagai pusat kuliner yang memiliki ciri khas sehingga dapat dijadikan sebagai destinasi wisata unggulan.
 - b. Menambahkan fasilitas tempat mencuci tangan ditempat yang strategis dan terjangkau oleh konsumen.
 - c. Menindaklanjuti fakta mengenai higiene dan sanitasi kuliner yang berada disana guna untuk menciptakan produk pariwisata yang berkualitas baik.
3. Bagi Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta.
 - a. Melakukan kerja sama dengan pengelola pasar dalam upaya meningkatkan kualitas kuliner di Pasar Ngasem dari segi higiene dan sanitasinya.
 - b. Menjadikan arean kuliner di Pasar Ngasem sebagai sentra industri kuliner khas seperti Brongkos, Bobor Daun Kelor, Oseng-oseng Genjer dan Sambal Jenggot.
 - c. Melakukan kegiatan promosi mengenai kuliner di Pasar Ngasem sebagai salah satu destinasi wisata kuliner di Kota Yogyakarta.

4. Bagi peneliti selanjutnya.

Peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti lebih dalam tentang potensi kuliner unggulan di zona timur Pasar Ngasem sebagai salah satu destinasi wisata kuliner (*food tourism*) di Kota Yogyakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A. T. & Pangestuti, E. (2017). Peran Kuliner dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)/Vol. 50 No. 1 September 2017*
- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional Meraih Untung dari Bisnis Masakan Tradisional Kaki Lima Sampai Restauran*. Jakarta: Pt Elex Media Komputindo.
- Aliyah, I., Daryanto, T. J. & Rahayu, M. J. (2007). Peran Pasar Tradisional dalam Mendukung Pengembangan Pariwisata Kota Surakarta. *Gema Teknik - Nomor 2/Tahun X, 1.*
- Anonim, (2015). *Profil Pasar Tradisional Kelas 2 Dan Kelas 3 Kota Yogyakarta*. Yogyakarta: Dinas Pengelolaan Pasar Kota Yogyakarta
- Dougherty, G. P. (2009). Localizing Linkages for Food and Tourism: Culinary Tourism as a Community Development Strategy. *Journal of the Community Development Society*, 1-11.
- Florencys, I. (2012, Agustus 6). Pasar Ngasem: Wajah Baru Pasar Wisata. Retrieved from Ina Florencys: <https://inaflorencys.wordpress.com/2012/08/06/pasar-ngasem-wajah-barupasar-wisata/>
- Besra, Eri. (2012). Potensi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis Vol 12 No . 1 / Maret 2012*
- Gardjito, M., Et. al (2017). *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Green, G. P. & Dougherty, M. L. (2009). Localizing Linkages For Food And Tourism: Culinary Tourism As A Community Development Strategy. *Journal Of The Community Development Society*, 1-11.
- Islamy, G. P., Sumarmi S. & Farapti. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajaanan Di Pasar Besar Kota Malang. *Research Study*. 35.
- Kemenkes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Kemenkes. (2008). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/Menkes/Sk/Vi/2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat*.

Kemenkes. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.*

Latudi, R. (2012). Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan Di Pasar Jajan Kota Gorontalo. 73.

Maulana, I. & Prasetya, Arus Reka. (2015). *Strategi Kreatif Usaha Kuliner Indonesia untuk Memperluas Pasar ke Kawasan Asia Tenggara dalam Era Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA)* diambil pada tanggal 18 Juli 2018 dari https://www.researchgate.net/publication/287686683_STRATEGI_KREATIF_USAHA_KULINER_INDONESIA_UNTUK_MEMPERLUAS_PASAR KE_KAWASAN_ASIA_TENGGARA_DALAM ERA_MASYARAKAT_EKONOMI_ASIAN_MEA.

Mulyatiningsih, D. E. (2011). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Yogyakarta: Alfabeta.

Narbuko, Cholid & Achmadi Abu. (2013). Metodologi Penelitian. Jakarta: Pt. Bumi Aksara

Nuraya, A. D., Nindya T. S. (2017). Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* dalam Jajanan Kue Lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, Vol. 12, No. 1 Januari-Juni 2017: hlm. 7-13.

Nurtaeni, M. (2016, Oktober 7). *Kembangkan Fungsi Pasar Tradisional Sebagai Salah Satu Destinasi Wisata*. Retrieved From Femina: <Https://Www.Femina.Co.Id/Trending-Topic/Kembangkan-Fungsi-Pasar>

Permana, T. S. (2011). Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Medan. Medan: Universitas Sumatera Utara.

Tradisional-Sebagai-Salah-Satu-Destinasi-Wisata-

Pramono, Ananta Heri, Santosa A. & Puthut, I. (2011). *Menahan Serbuan Pasar Modern Strategi Perlindungan dan Pengembangan Pasar Tradisional*. Yogyakarta: Lembaga Ombudsman Swasta DIY.

Praptomo, Nugroho Eko. (2015). Pasar Tradisional sebagai Destinasi Wisata Alternatif di Kota Solo Studi Kasus Pasar Gede, Pasar Klewer, Pasar Triwindu, Dan Pasar Depok. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Prasiasa, Dewa Putu Oka, A. M. (2011). Wacana Kontemporer Pariwisata. Jakarta: Salemba Humanika.

Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius (Anggota Ikapi).

Rauf, Rusdin, S. M. (2013). *Sanitasi Pangan & Haccp*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Rinawati, W. (2008). Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Dan Layanan Makanan Restoran “Student Corner” Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (Ptbb) Fakultas Teknik Uny. *Jptk*, Vol. 17, No.1, 123.
- Safitri, F. D. (2014). *Modul Pembelajaran Sanitasi Hygiene & Keselamatan Kerja SMK Kelas X Tata Boga*. Yogyakarta: Media Fakultas Teknik UNY.
- Sadilah, Emiliana. (2011). *Eksistensi Pasar Tradisional: Relasi dan Jaringan Pasar Tradisional di Kota Semarang-Jawa Tengah*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Sejarah Dan Nilai Tradisional Yogyakarta.
- Sahara, F. N. (2016). Analisis Motivasi Berkunjung Wisatawan dan Tingkat Pengetahuan Wisatawan Tentang Produk Industri Kreatif Sektor Kerajinan. *Jurnal Administrasi Bisnis (Jab)*/Vol. 35 No. 2, 147.
- Satyaningsih, A., Sabilu, Y. & Munandar, S. (2017). Gambaran Higiene Sanitasi dan Keberadaan *Escherichia Coli* dalam Jajanan Kue Basah di Pasar Kota Kendari Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*/Vol. 2 No. 5 Januari 2017; ISSN 250-731X.
- Sembiring, D.J., Ashar T. & Hasan W. (2013). Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Kepadatan Lalat Pada Warung Makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematangsiantar. 5.
- Setyawanti, O. & Andayani, S.W. (2015). Higiene dan Sanitasi Jajan Pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta. *Journal Keluarga* Vol 1 No 2 September 2015, 136.
- Sugiyono. (2015). Statistika untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta
- Suryanto, A. & Kusumawati, D. A. (2017). Developing A Virtual Reality Application Of The Lawang Sewu Building As Educational Media For The Subject Of History. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, Volume 23, Number 4, 362.
- Suwantoro, Gamal, S. (2004). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Lazuardi, Mandra & Triady, Mochamad Sandy. (2015). *Ekonomi Kreatif: Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019*. Jakarta: Pt.Republik Solusi.
- Teteki, N.W. (2010). Potensi Pasar Gede sebagai Obyek dan Daya Tarik Wisata Budaya Dan Kuliner Di Kota Solo. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Wagiran. (2013). Metodologi Penelitian Pendidikan (Teori Dan Implementasi). Yogyakarta:Deepublish.
- Widi, Restu Kartiko. (2010). Asas Metodologi Penelitian. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wijaya, S., Morrison, A., Nguyen, T.-H., & King, B. (2016). Exploration Of Culinary Tourism In Indonesia: What Do The International Visitors Expect? *The 12th Biennial Conference Of Hospitality And Tourism Industry In Asia (Atf-16)*, 1-6. V

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN I:

1.Instrumen Penelitian

INSTRUMEN PENELITIAN

1. Instrumen Wawancara

LEMBAR WAWANCARA HIGIENE DAN SANITASI KULINER DI PASAR NGASEM YOGYAKARTA

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Berilah tanda silang (X) pada (kotak) yang sesuai dengan pendapat anda!

1. Apakah anda menggunakan bahan makanan yang bermutu baik?

Ya Tidak Lainnya

2. Apakah anda menggunakan bahan olahan dalam kemasan?

Ya Tidak Lainnya

3. Bagaimana cara anda memilih dan menggunakan bahan olahan dalam kemasan?

- Bahan olahan dalam kemasan tidak kadaluwarsa
- Bahan olahan dalam kemasan tidak rusak atau cacat
- Bahan olahan dalam kemasan terdaftar di Departemen Kesehatan.
- Bahan olahan dalam kemasan tertera logo halal.
- Asal memilih bahan olahan dalam kemasan.
- Lainnya

4. Bagaimana cara anda memperlakukan bahan makanan sebelum diolah?

- Mencuci bahan makanan.
- Mengupas bahan makanan.

- Memotong/ mengiris bahan makanan.
- Lainnya

5. Bagaimana cara anda menyimpan bahan makanan baik yang kering maupun yang basah?

- Memisahkan bahan makanan kering dan basah di wadah terpisah.
- Bahan makanan kering dan basah disimpan dalam satu wadah.
- Menyimpan daging, ikan, ayam, sayur di almari pendingin.
- Menyimpan bahan makanan kering di tempat yang kering.
- Menyimpan bahan makanan di tempat yang bersih, bebas hama.
- Lainnya

6. Apakah makanan tidak mengandung bahan berbahaya (pengawet borax, formalin, pewarna tekstil) sesuai dengan peraturan yang berlaku?

- Ya
- Tidak
- Lainnya

7. Bagaimana cara anda menyajikan makanan yang sudah matang?

- Makanan disajikan dengan tempat/ alat yang bersih.
- Makanan disajikan dengan tempat/ alat yang aman bagi kesehatan.
- Makanan disajikan dengan tempat/ alat yang seadanya.
- Lainnya

8. Apakah makanan yang di dijajakan dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup?

- Ya
- Tidak
- Lainnya

9. Apakah pembungkus atau penutup makanan yang digunakan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan?

Ya Tidak Lainnya

10. Apakah anda menggunakan peralatan masak dan/atau peralatan makan yang terbuat dari bahan taraf pangan (food grade) yaitu aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan?

Ya Tidak Lainnya

11. Apakah anda menggunakan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan peruntukannya?

Ya Tidak Lainnya

12. Apakah peralatan yang digunakan utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan?

Ya Tidak Lainnya

13. Apakah anda rutin mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan dengan sabun?

Ya Tidak Lainnya

14. Apakah anda rutin mengeringkan peralatan dengan alat pengering atau lap yang bersih?

Ya Tidak Lainnya

15. Bagaimana cara anda menyimpan peralatan yang digunakan?

- Mencuci peralatan dengan bersih.
- Mengelap peralatan sesudah dicuci.
- Mengelap peralatan saat akan digunakan.

- Menyimpan peralatan di almari yang bersih dan bebas hama.
- Menggantung peralatan pada dinding.
- Menyimpan peralatan pada rak terbuka.
- Lainnya

16. Apakah menurut anda tempat penyimpanan peralatan bersih dan terbebas dari binatang hama seperti tikus dan kecoa?

- Ya
- Tidak
- Lainnya

17. Apakah anda memiliki riwayat atau mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain?

- Ya
- Tidak
- Lainnya

18. Bagaimana cara anda untuk melakukan perlindungan kontak langsung dengan makanan?

- Menggunakan sarung tangan saat melakukan pengolahan makanan.
- Menggunakan alat (sendok, garpu, penjepit) saat mengambil makanan.
- Lainnya

19. Berapa kali anda mandi dalam sehari?

- 1 x sehari
- 2 x sehari
- lebih dari 2 x sehari

20. Berapa kali anda keramas dalam seminggu?

- 1 x seminggu
- 2 x seminggu
- lebih dari 2x seminggu

21. Berapa kali anda menggosok gigi dalam sehari?

- 1 x sehari
- 2 x sehari
- lebih dari 2 x sehari

22. Berapa kali anda memotong kuku dalam sebulan?

1 bulan sekali 2 bulan sekali ≥ 3 bulan sekali

23. Apakah anda menggunakan pakaian yang bersih saat melakukan pengolahan makanan?

Ya Tidak Lainnya

24. Apakah anda banyak berbicara saat melakukan pengolahan makanan?

Ya Tidak Lainnya

25. Apakah anda merokok saat melakukan pengolahan atau pelayanan makanan?

Ya Tidak Lainnya

26. Apakah anda mengunyah atau makan saat melakukan pengolahan makanan?

Ya Tidak Lainnya

27. Apakah Anda selalu menutup hidung saat bersin atau menutup mulut saat batuk?

Ya Tidak Lainnya

28. Apakah anda menjauhi makanan saat bersin dan batuk?

Ya Tidak Lainnya

29. Apakah anda menyisir rambut atau menggaruk anggota badan saat melakukan pengolahan makanan?

Ya Tidak Lainnya

30. Apakah anda menggunakan sarung tangan atau alat untuk menghindari kontak langsung dengan makanan?

Ya Tidak Lainnya

31. Apakah anda menggunakan apron/ celemek saat melakukan pengolahan makanan?

Ya Tidak Lainnya

32. Apakah anda menggunakan tutup rambut saat melakukan pengolahan atau pelayanan makanan?

Ya Tidak Lainnya

33. Apakah anda menggunakan perhiasan saat melakukan pengolahan makanan?

Ya Tidak Lainnya

34. Kapan anda selalu mencuci tangan dengan sabun?

- Sebelum melakukan pengolahan makanan.
- Sesudah melakukan pengolahan makanan.
- Setelah keluar dari toilet/ jamban.
- Lainnya

35. Apakah anda menggunakan air yang bersih untuk keperluan pengolahan makanan?

Ya Tidak Lainnya

36. Apakah anda menggunakan tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat pencucian peralatan dan bahan makanan?

Ya Tidak Lainnya

37. Apakah tempat cuci tangan dengan air mengalir dilengkapi dengan sabun?

- Ya Tidak Lainnya

38. Bagaimana cara anda melakukan pengelolaan sampah?

- Memisahkan antara sampah organik dan anorganik.
- Mencampur sampah organik dan anorganik.
- Sampah dibuang 1 x 24 jam.
- Sampah dibuang lebih dari 1 x 24 jam.
- Tempat sampah diberi alas kantong plastik.
- Selalu menutup tempat sampah.
- Lainnya

39. Bagaimana cara anda memilih tempat sampah yang layak digunakan?

- Tempat sampah dari plastik.
- Tempat sampah kedap air.
- Tempat sampah mudah dibersihkan.
- Tempat sampah kuat.
- Tempat sampah tidak mudah berkarat.
- Lainnya

40. Bagaimana cara anda menjaga sanitasi higiene dilingkungan kerja serta area makan?

- Menyapu area kerja dan area makan.
- Menggepel area kerja dan area makan.
- Selalu menata meja kursi di area makan.
- Selalu membersihkan meja kerja di area makan.
- Lainnya

2. Instrumen Penelitian Skala Likert

ANGKET HIGIENE DAN SANITASI KONSUMEN KULINER DI PASAR NGASEM

Nama :.....

Jenis Kelamin :.....

Hari/ Tanggal :.....

Petunjuk:

1. Pada angket ini terdapat pernyataan tentang higiene sanitasi saudara saat praktik mengolah makanan. Berilah jawaban yang cocok dengan pilihanmu, sesuai dengan keadaan yang sebenarnya.
2. Berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom alternatif jawaban yang disediakan disebelah kanan pernyataan.
3. Atas bantuan dan partisipasi saudara dalam pengisian angket ini disampaikan terimakasih.

Keterangan:

SS = Jika pernyataan sangat sesuai dengan kenyataan

S = Jika pernyataan sesuai dengan kenyataan

TS = Jika pernyataan tidak sesuai dengan kenyataan

STS= Jika pernyataan sangat tidak sesuai dengan kenyataan

No.	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1.	Makanan yang disajikan tidak basi.				
2.	Makanan tidak mengandung bahan berbahaya (pengawet borax, formalin, pewarna tekstil) sesuai dengan peraturan yang berlaku.				
3.	Makanan disajikan dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih.				
4.	Makanan disajikan dengan tempat/ alat perlengkapan yang aman bagi kesehatan.				

5.	Makanan yang dijajakan dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.			
6.	Makanan yang diangkut dalam keadaan tertutup atau terbungkus serta dalam wadah yang bersih.			
7.	Pembungkus atau penutup makanan yang digunakan dalam keadaan bersih.			
8.	Pembungkus atau penutup makanan yang digunakan tidak mencemari makanan.			
9.	Pembungkus atau penutup makanan yang digunakan tidak ditiup.			
10.	Menggunakan peralatan masak dan/atau peralatan makan yang terbuat dari bahan taraf pangan/ <i>food grade</i> (aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan)			
11.	Menggunakan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan peruntukannya.			
12.	Wadah penyimpan makanan terpisah untuk setiap jenis makanan (makanan jadi, makanan basah dan makanan kering)			
13.	Menggunakan peralatan yang utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal atau mudah dibersihkan.			
14.	Mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih bersama sabun.			
15.	Mengeringkan peralatan dengan alat pengering atau lap yang bersih.			
16.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang untuk sekali pakai.			
17.	Menggunakan pisau yang berbeda untuk memotong makanan yang basah atau makanan yang kering.			
18.	Menggunakan sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu untuk perlindungan kontak langsung dengan makanan.			
19.	Menggunakan celemek/apron saat mengolah makanan.			
20.	Menggunakan tutup rambut saat mengolah makanan atau melayani pembeli.			
21.	Tidak merokok saat melakukan pengolahan makanan.			
22.	Tidak makan atau mengunyah saat melakukan pengolahan makanan.			
23.	Tidak memakai perhiasan.			
24.	Selalu mencuci tangan sebelum atau sesudah bekerja, serta setelah keluar dari toilet/ jamban.			
25.	Memakai pakaian yang bersih.			

26.	Saat batuk menutup mulut serta saat bersin menutup hidung.				
27.	Menjauhi makanan saat batuk atau bersin.				
28.	Tidak menyisir rambut, menggaruk anggota badan saat melakukan pengolahan makanan.				
29.	Menggunakan air yang bersih.				
30.	Tempat cuci tangan mudah terjangkau serta memiliki bak pencucian.				
31.	Tempat cuci tangan terpisah dengan tempat cuci alat, bahan makanan.				
32.	Tempat cuci tangan dengan air mengalir dilengkapi sabun.				
33.	Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah organik dengan anorganik.				
34.	Area kerja, area makan tampak rapi juga bersih.				
35.	Area makan nyaman untuk digunakan saat makan.				

Kritik dan Saran :

LAMPIRAN II:

- 1. Data Hasil Penelitian**
- 2. Hasil Pengolahan Data Penelitian**

1. Data Hasil			HIGIENE DAN SANITASI KULINER DI PASAR NGASEM																													JML			
No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
1.	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	2	3	109
2.	4	4	2	2	1	2	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	97	
3.	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	2	3	3	3	2	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	119		
4.	4	4	3	2	2	2	3	3	2	3	3	4	4	4	4	2	1	4	4	2	4	3	3	4	3	3	4	4	4	2	4	4	110		
5.	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	121			
6.	3	4	2	2	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	2	1	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	4	3	3	87			
7.	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	2	2	3	2	4	3	4	3	4	3	3	3	3	2	3	3	102		
8.	3	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	88			
9.	3	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	2	3	3	1	3	3	2	1	4	2	2	2	3	1	2	1	83			
10.	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	102			
11.	4	4	4	4	3	3	2	3	4	3	2	4	3	2	4	3	2	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	116			
12.	4	3	3	4	2	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	120			
13.	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2	2	3	97				
14.	3	3	2	2	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	2	2	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3	1	2	83			
15.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	102				
16.	4	3	3	2	2	2	2	3	3	2	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	3	2	1	72		
17.	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	100		
18.	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	99			
19.	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	101			
20.	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	101			
21.	4	3	2	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	118			
22.	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	123			
23.	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	3	2	3	2	3	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	2	3	90			
24.	4	4	3	3	2	3	2	2	3	3	4	4	3	3	2	2	2	2	1	1	4	3	2	2	3	2	2	3	3	1	1	85			
25.	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	105			
26.	3	4	2	3	2	2	2	3	2	3	3	2	3	3	3	2	2	2	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	96			
27.	3	3	3	3	2	2	2	2	2	3	3	2	3	3	2	1	1	3	4	4	4	3	2	2	3	2	3	2	1	1	3	87			
28.	4	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4	4	102			
29.	4	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	2	3	2	2	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	93			
30.	1	1	2	4	1	2	4	1	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	118			

No.	Higiene & Sanitasi Menurut Pendapat Konsumen										
	Keseluruhan	Kategori	Makanan	Kategori	Alat	Kategori	Personal	Kategori	Lingkungan	Kategori	
1.	109	Sesuai	23	Sangat Sesuai	37	Sangat Sesuai	31	Sesuai	18	Sesuai	
2.	97	Sesuai	15	Kurang Sesuai	33	Sesuai	29	Sesuai	20	Sesuai	
3.	119	Sangat Sesuai	23	Sangat Sesuai	37	Sangat Sesuai	33	Sesuai	26	Sangat Sesuai	
4.	110	Sesuai	17	Sesuai	33	Sesuai	37	Sangat Sesuai	23	Sangat Sesuai	
5.	121	Sangat Sesuai	24	Sangat Sesuai	35	Sesuai	34	Sesuai	28	Sangat Sesuai	
6.	87	Kurang Sesuai	16	Sesuai	28	Sesuai	25	Kurang Sesuai	18	Sesuai	
7.	102	Sesuai	17	Sesuai	31	Sesuai	34	Sesuai	20	Sesuai	
8.	88	Sesuai	14	Kurang Sesuai	24	Kurang Sesuai	29	Sesuai	21	Sesuai	
9.	83	Kurang Sesuai	14	Kurang Sesuai	29	Sesuai	26	Kurang Sesuai	14	Kurang Sesuai	
10.	102	Sesuai	17	Sesuai	34	Sesuai	32	Sesuai	19	Sesuai	
11.	116	Sangat Sesuai	22	Sangat Sesuai	33	Sesuai	36	Sangat Sesuai	25	Sangat Sesuai	
12.	120	Sangat Sesuai	19	Sesuai	35	Sesuai	40	Sangat Sesuai	26	Sangat Sesuai	
13.	97	Sesuai	17	Sesuai	31	Sesuai	30	Sesuai	19	Sesuai	
14.	83	Kurang Sesuai	16	Sesuai	28	Sesuai	25	Kurang Sesuai	14	Kurang Sesuai	
15.	102	Sesuai	18	Sesuai	34	Sesuai	30	Sesuai	20	Sesuai	
16.	72	Kurang Sesuai	16	Sesuai	25	Kurang Sesuai	15	Tidak Sesuai	16	Kurang Sesuai	
17.	100	Sesuai	17	Sesuai	31	Sesuai	33	Sesuai	19	Sesuai	
18.	99	Sesuai	16	Sesuai	31	Sesuai	31	Sesuai	21	Sesuai	
19.	101	Sesuai	17	Sesuai	32	Sesuai	32	Sesuai	20	Sesuai	
20.	101	Sesuai	18	Sesuai	32	Sesuai	31	Sesuai	20	Sesuai	
21.	118	Sangat Sesuai	18	Sesuai	39	Sangat Sesuai	35	Sesuai	26	Sangat Sesuai	
22.	123	Sangat Sesuai	24	Sangat Sesuai	35	Sesuai	39	Sangat Sesuai	25	Sangat Sesuai	
23.	90	Sesuai	16	Sesuai	29	Sesuai	29	Sesuai	16	Kurang Sesuai	
24.	85	Kurang Sesuai	19	Sesuai	30	Sesuai	25	Kurang Sesuai	11	Tidak Sesuai	
25.	105	Sesuai	21	Sangat Sesuai	34	Sesuai	32	Sesuai	18	Sesuai	
26.	96	Sesuai	16	Sesuai	30	Sesuai	32	Sesuai	18	Sesuai	
27.	87	Kurang Sesuai	17	Sesuai	24	Kurang Sesuai	32	Sesuai	14	Kurang Sesuai	
28.	102	Sesuai	17	Sesuai	27	Kurang Sesuai	32	Sesuai	26	Sangat Sesuai	
29.	93	Sesuai	19	Sesuai	28	Sesuai	28	Sesuai	18	Sesuai	
30.	118	Sangat Sesuai	11	Kurang Sesuai	38	Sangat Sesuai	44	Sangat Sesuai	25	Sangat Sesuai	

1. Hasil Pengolahan Data Penelitian

PERHITUNGAN KATEGORISASI

HIGIENE DAN SANITASI KESELURUHAN		
Interval	Kategori	
di atas ($M_i + 1,5 SD$) s.d ($M_i + 3 SD$)	Sangat Sesuai	
di atas M_i s.d $M_i + 1,5 SD$	Sesuai	
di atas $M_i - 1,5 SD$ s.d M_i	Kurang Sesuai	
$M_i - 3SD$ s.d. $M_i - 1,5 SD$	Tidak Sesuai	
Skor	Kategori	
> 113,75	Sangat Sesuai	
87,5 – 113,75	Sesuai	
61,25 – 87,5	Kurang Sesuai	
< 61,25	Tidak Sesuai	

HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN		
Interval	Kategori	
di atas ($M_i + 1,5 SD$) s.d ($M_i + 3 SD$)	Sangat Sesuai	
di atas M_i s.d $M_i + 1,5 SD$	Sesuai	
di atas $M_i - 1,5 SD$ s.d M_i	Kurang Sesuai	
$M_i - 3SD$ s.d. $M_i - 1,5 SD$	Tidak Sesuai	
Skor	Kategori	
> 19,6	Sangat Sesuai	
15,1 – 19,5	Sesuai	
10,6 – 15	Kurang Sesuai	
< 10,5	Tidak Sesuai	

HIGIENE DAN SANITASI ALAT		
Skor Max	=	44
Skor Min	=	11
Mi	=	27,5
Sd ideal	=	5,5
Interval	Kategori	
di atas ($Mi + 1,5 SD$) s.d ($Mi + 3 SD$)	Sangat Sesuai	
di atas Mi s.d $Mi + 1,5 SD$	Sesuai	
di atas $Mi - 1,5 SD$ s.d Mi	Kurang Sesuai	
$Mi - 3SD$ s.d. $Mi - 1,5 SD$	Tidak Sesuai	
Skor	Kategori	
> 35,8	Sangat Sesuai	
27,6 – 35,75	Sesuai	
19,3 – 27,5	Kurang Sesuai	
< 19,25	Tidak Sesuai	

HIGIENE DAN SANITASI PERSONAL		
Skor Max	=	44
Skor Min	=	11
Mi	=	27,5
Sd ideal	=	5,5
Interval	Kategori	
di atas ($Mi + 1,5 SD$) s.d ($Mi + 3 SD$)	Sangat Sesuai	
di atas Mi s.d $Mi + 1,5 SD$	Sesuai	
di atas $Mi - 1,5 SD$ s.d Mi	Kurang Sesuai	
$Mi - 3SD$ s.d. $Mi - 1,5 SD$	Tidak Sesuai	
Skor	Kategori	
> 35,8	Sangat Sesuai	
27,6 – 35,75	Sesuai	
19,3 – 27,5	Kurang Sesuai	
< 19,25	Tidak Sesuai	

HIGIENE DAN SANITASI LINGKUNGAN		
Skor Max	=	28
Skor Min	=	7
Mi	=	17,5
Sd ideal	=	3,5
Interval	Kategori	
di atas ($Mi + 1,5 SD$) s.d ($Mi + 3 SD$)	Sangat Sesuai	
di atas Mi s.d $Mi + 1,5 SD$	Sesuai	
di atas $Mi - 1,5 SD$ s.d Mi	Kurang Sesuai	
$Mi - 3SD$ s.d. $Mi - 1,5 SD$	Tidak Sesuai	
Skor	Kategori	
> 22,8	Sangat Sesuai	
17,6 – 22,75	Sesuai	
12,3 – 17,5	Kurang Sesuai	
< 12,25	Tidak Sesuai	

HASIL UJI KATEGORISASI

Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Keseluruhan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Sesuai	7	23,3	23,3	23,3
Sesuai	17	56,7	56,7	80,0
Kurang Sesuai	6	20,0	20,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Kategori Higiene dan Sanitasi Makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Sesuai	6	20,0	20,0	20,0
Sesuai	20	66,7	66,7	86,7
Kurang Sesuai	4	13,3	13,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Kategori Higiene dan Sanitasi Alat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Sesuai	4	13,3	13,3	13,3
Sesuai	22	73,3	73,3	86,7
Kurang Sesuai	4	13,3	13,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Kategori Higiene dan Sanitasi Lingkungan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Sesuai	9	30,0	30,0	30,0
Sesuai	15	50,0	50,0	80,0
Kurang Sesuai	5	16,7	16,7	96,7
Tidak Sesuai	1	3,3	3,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Kategori Higiene dan Sanitasi Personal

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Sesuai	5	16,7	16,7	16,7
Sesuai	20	66,7	66,7	83,3
Kurang Sesuai	4	13,3	13,3	96,7
Tidak Sesuai	1	3,3	3,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

LAMPIRAN IV:
FOTO KEGIATAN

LAMPIRAN FOTO



Gambar 1. Penyajian makanan secara terbuka di Pasar Ngasem Yogyakarta



Gambar 3 dan 4 . Sayur Brongkos dan Sayur Bobor Kelor merupakan menu khas di kuliner Pasar Ngasem.



Gambar 5. Salah satu tempat untuk mencuci peralatan.

Gambar 6. Keadaan peralatan yang telah dicuci.



Gambar 7. Tungku perapian yang digunakan untuk memasak.



Gambar 8. Penampakan tata ruang warung makan di Pasar Ngasem.



Gambar 9. Salah satu wastafel cuci tangan.



Gambar 10. Salah satu usaha penerapan personal higiene oleh penjual.



Gambar 11 dan 12. Pengisian angket higiene dan sanitasi kuliner di Pasar Ngasem oleh responden.

LAMPIRAN V:

1. SK Pembimbing
2. Surat Permohonan dan Pernyataan Validasi
3. Surat Izin Penelitian Fakultas
4. Surat Izin Penelitian Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
5. Surat Izin Penelitian Dinas Penanaman Modal dan Perizinan

Lampiran 1. SK Pembimbing

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 249/PTBG/PB/I/2018**

**TENTANG
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;
b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 98/MPK.A4/KP/2013 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING
TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI
YOGYAKARTA.**

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

Nama	:	Dr. Dra. Marwanti, M.Pd.
NIP	:	19570313 198303 2 001
Pangkat/Golongan	:	Pembina Utama Muda , IV/c
Jabatan Akademik	:	Lektor Kepala

sebagai Dosen Pembimbing Untuk mahasiswa penyusun Tugas Akhir Skripsi (TAS) :

Nama	:	Nannissa Hidayah Rahmadiyanti
NIM	:	14511241023
Prodi Studi	:	Pend. Teknik Boga - S1
Judul Skripsi/TA	:	KAJIAN HIGIENE DAN SANITASI KULINER DI PASAR NGASEM SEBAGAI PENUNJANG PARIWISATA DI YOGYAKARTA

- KEDUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2018.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 22 Januari 2018.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Para Wakil Dekan Fakultas Teknik;
2. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
3. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
4. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
5. Mahasiswa yang bersangkutan;

Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 22 Januari 2018

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



Dr. Drs. WIDARTO, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

2. Surat Permohonan dan Pernyataan Validasi.

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 bendel

Kepada Yth,
Bapak/Ibu Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes.
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini
saya:

Nama : Nannissa Hidayah Rahmadiyanti
NIM : 14511241023
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Kajian Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem Sebagai
Penunjang Pariwisata di Yogyakarta.

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen
penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya
lampirkan : (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrumen
penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan
terima kasih.

Yogyakarta, 26 April 2018
Pemohon,

Nannissa Hidayah Rahmadiyanti
NIM. 14511241023

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.si.
NIP. 19770131 200212 2 00#

Pembimbing TAS,

Dr. Marwanti, M.Pd.
NIP. 19570313 1983 2 001

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ir. Dr. Sugiyono, M. Kes.

NIP : 19530412 198601 1 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Nannissa Hidayah Rahmadiyanti

NIM : 14511241023

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Kajian Higiene dan Sanitasi Kuliner di Pasar Ngasem Sebagai
Penunjang Pariwisata di Yogyakarta.

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 8 Mei 2018

Validator,



Ir. Dr. Sugiyono, M. Kes.
NIP. 19530412 198601 1 001

Catatan:

- Beri tanda √

SAT Practice Test 16

YogyaKarta 8 Mei 2018

Vigilant

L. DE MIGLIOLO, M. KESZ

ЛЮДИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ

3. Surat Izin Penelitian Fakultas.



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Kerangpaliling, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 pkm 270 280 292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
E-mail: fte@uny.ac.id E-mail: fte@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 402/UN34.15/LT/2018
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal. : Izin Penelitian

7 Mei 2018

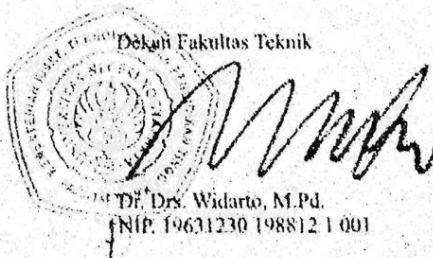
- Vth. : 1. Gubernur DIY e.q. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik DIY
2. Pengelola Pasar Ngarem Yogyakarta
Jl. Polowijen, Patchan, Kraton, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55133

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Nannissa Hidayah Rulunadiyanti
NIM : 14511241023
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Judul Tugas Akhir : KAJIAN HIGIENE DAN SANITASI KULINER DI PASAR NGASEM SEBAGAI PENUNJANG PARIWISATA DI YOGYAKARTA
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Waktu Penelitian : 9 Mei - 30 Juni 2018

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Tembusan :

1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

4. Surat Izin Penelitian Badan Kesatuan Bangsa dan Politik



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 8 Mei 2018

Kepada Yth. :

Nomor Perihal : 074/5876/Kesbangpol/2018
: Rekomendasi Penelitian

Walikota Yogyakarta
Up. Kepala Dinas Peranaman Modal dan
Perizinan Kota Yogyakarta
di Yogyakarta

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 402/UN34.15/LT/2018
Tanggal : 7 Mei 2018
Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal "KAJIAN HIGIENE DAN SANITASI KULINER DI PASAR NGASEM SEBAGAI PENUNJANG PARIWISATA DI YOGYAKARTA" kepada:

Nama : NANNISSA HIDAYAH RAHMADIYANTI
NIM : 14511241023
No.HP/Identitas : 087746600271/3471086711950001
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga / Pendidikan Teknik Boga Dan Busana
Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi Penelitian : Pasar Ngasem Yogyakarta
Waktu Penelitian : 9 Mei 2018 s.d 30 Juni 2018

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan:

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY selambat-lambatnya 6 bulan setelah penelitian dilaksanakan.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth. :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan.

5. Surat Izin Penelitian Dinas Penanaman Modal dan Perizinan

PEMERINTAHAN KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PERIZINAN
Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 555241, 515865, 562682
Fax (0274) 555241
E-MAIL : pmperizinan@jogjakota.go.id
HOTLINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id
WEBSITE : www.pmperizinan.jogjakota.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/1206
2830/34

Membaca Surat : Dari Rekomendasi dari Kepala Badan Kebangpol DIY
Nomor : 074/5876/Kesbangpol/2018 Tanggal : 8 Mei 2018

Mengingat : 1. Peraturan Gubernur Daerah istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 5 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kota Yogyakarta;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 77 Tahun 2016 tentang Susunan Organisasi,Kedudukan, Tugas Fungsi dan Tata Kerja Dinas Penanaman Modal dan Perizinan Kota Yogyakarta;
5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 14 Tahun 2016 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;

Dijinkan Kepada : Nama : NANNISSA HIDAYAH RAHMADIYANTI
No. Mhs/ NIM : 14511241023
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik UNY
Alamat : Jl. Colombo No. 1 Yogyakarta
Penanggungjawab : Dr. Marwanti, M.Pd.
Keperluan : Melakukan Penelitian Dengan Judul Proposal : Kajian Higiene Dan Sanitasi Kuliner Di Pasar Ngasem sebagai Penunjang Pariwisata Di Kota Yogyakarta

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 17 Mei 2018 s/d 17 Agustus 2018
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Penanaman Modal dan Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kesetabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sekawaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhi
ketentuan-ketentuan tersebut diatas

Kemudian diharap para Pejabat Pemerintahan setempat dapat memberikan bantuan seperlunya

Tanda Tangan Pemegang Izin : 
NANNISSA HIDAYAH RAHMADIYANTI

Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 17-5-2018
An. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Perizinan
Sekretaris : 
Dr. CHRISTY DEWAYANI, MM
NIP. 196304081986032019

Tembusan Kepada :
Yth 1.Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)
2.Kepala Badan Kebangpol DIY
3.Ka. Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Kota Yogyakarta
4.Pengelola Pasar Ngasem Kota Yogyakarta
5.Ybs.