

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

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

Oleh: Nannissa Hidayah Rahmadiyahanti

Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Email: nannissa.hidayah@student.uny.ac.id

Dosen: Dr. Marwanti, M. Pd.

Dosen Pembimbing Program Studi Pendidikan Teknik Boga

Abstrak

Penelitian ini untuk mengetahui: (1) makanan yang berpotensi sebagai daya tarik wisata kuliner, (2) penerapan higiene sanitasi makanan, (3) penerapan higiene sanitasi alat, (4) penerapan higiene sanitasi personal, (5) penerapan higiene sanitasi lingkungan, (6) penilaian konsumen tentang penerapan higiene sanitasi warung makan di Pasar Ngasem. Jenis penelitian adalah kualitatif dengan teknik analisis data deskriptif. Responden penelitian adalah 7 orang penjual dan 30 orang konsumen. Teknik pengumpulan data yang digunakan wawancara dan kuisioner. Hasil penelitian adalah: (1) Sayur Bobor Kelor, Sayur Brongkos, Oseng-Oseng Genjer dan Sambal Jenggol memiliki potensi sebagai daya tarik wisata kuliner. (2) Bahan makanan berkualitas baik. Hasil olahan disajikan terpisah dan terbuka. (3) Peralatan yang aman dan bersih dicuci, dikeringkan dan disimpan pada almari atau keranjang. (4) Perilaku kebersihan penjual baik. (5) Higiene sanitasi lingkungan tampak kotor dan tidak rapi. (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.

Abstract

This study is to knowing about: (1) potential of culinary as tourism fascination at Ngasem Market in Yogyakarta, (2) food hygiene and sanitation, (3) equipment hygiene and sanitation, (4) personal hygiene and sanitation, (5) environment hygiene and sanitation at food stall in Ngasem Market Yogyakarta, (6) culinary hygiene and sanitation according to consumer assessments. This type of research is qualitativ with data analysis techniques is descriptive. Respondens are the sellers amounting to 7 people and consumers as many as 30 people. Data collection techniques with interview and questionnaires. The result shows that: (1) Sayur Bobor Daun Kelor, Sayur Brongkos, Oseng-Oseng Genjer and Sambal Jenggol are special food which have potential as tourism fascination. (2) sellers use fresh and good quality ingredients to cooked. The dishes served on the table separately and openly for each dish. (3) Sellers use food grade equipments. The equipments washed with clean water and soap, dried it off and then saved in the cupboard and basket rack. (4) Sellers have good habits about it. (5) Environment hygiene and sanitation shows that culinary area at Ngasem Market look dirty and untidy. (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.

PENDAHULUAN

Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah dan Pemerintah Daerah (UU RI No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata). 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 lainnya (Prasiasa, 2011). Budaya merupakan jenis kesenian, pola dan tata kehidupan masyarakat, adat istiadat yang memiliki ciri khas dan keunikan sehingga dapat dijadikan daya tarik wisata. Pendapat dari Uysal dan Hagan (1993) menyebutkan terdapat 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* (Zeng, 2015).

Wisata kuliner yang didefinisikan secara luas sebagai pengejaran pengalaman makan dan minum yang unik dan mengesankan (Green & Dougherty, 2009) merupakan bentuk baru di dunia pariwisata. Menurut Bondan Winarno (2008), industri kuliner di Indonesia memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah.

Pasar Ngasem Yogyakarta merupakan pasar tradisional yang lokasinya dekat dengan lokasi wisata Tamansari. Dalam pasar ini terdapat warung makan yang menjual berbagai sayur dan lauk tradisional. Kebersihan warung makan merupakan jaminan bagi kebersihan semua barang yang ada di dalamnya serta penting bagi terpeliharanya kesehatan (Huda, 2008). Ceserani & Kinton (2007) menyebutkan higiene sanitasi adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan suatu penyakit. Higiene sanitasi dalam bidang kuliner harus dilaksanakan dengan baik karena makanan merupakan sumber bahan pangan yang dikonsumsi oleh manusia yang dampaknya dapat mempengaruhi kesehatan tubuh manusia. Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran menyebutkan higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Seperti halnya di warung makan zona timur Pasar Ngasem terdapat permasalahan mengenai higiene sanitasi seperti hampir seluruh makanan dijual secara terbuka sehingga menimbulkan resiko kontaminasi makanan oleh zat pencemar. Penataan peralatan masih kurang rapi seperti susunan keranjang, karung arang, bahan makanan yang diletakkan secara tidak teratur. Terdapat penjual yang tidak menggunakan apron dan penutup kepala. Abu sisa pembakaran saat pengolahan masakan yang tidak segera dibersihkan. Tempat mencuci tangan kurang terjangkau dan dialih fungsikan untuk mencuci peralatan serta masih terdapat penjual yang

mencuci peralatan menggunakan air yang ditampung dalam ember.

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

Usaha penciptaan higiene dan sanitasi dalam bidang kuliner di warung makan zona timur Pasar Ngasem berpedoman pada Kepmenkes RI Nomor 519/MENKES/SK/VII/2008 tentang Pedoman penyelenggaraan Pasar Sehat, Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, dan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Tujuan dari penelitian ini adalah 1) mengidentifikasi kuliner di warung makan zona timur Pasar Ngasem yang berpotensi sebagai daya tarik wisata kuliner, 2) mengetahui penerapan higiene sanitasi makanan, 3) mengetahui penerapan higiene sanitasi peralatan, 4) mengetahui penerapan higiene sanitasi personal, 5) mengetahui penerapan higiene sanitasi lingkungan, 6) mengetahui penilaian dari konsumen mengenai penerapan higiene sanitasi di warung makan zona timur Pasar Ngasem.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif yaitu rangkaian kalimat-kalimat yang dikelompokkan berdasarkan tema-temanya (Endang Mulyatiningsih, 2011:38)

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan pada tanggal 09 Mei - 30 Juni 2018 di warung makan Zona Timur Pasar Ngasem.

Subjek Penelitian/ Responden

Responden penelitian adalah 7 orang penjual dan 30 orang konsumen di warung makan zona timur Pasar Ngasem.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, dokumentasi dan angket.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif yaitu penelitian yang berusaha untuk menuturkan pemecahan masalah yang ada sekarang berdasarkan data dengan tujuan untuk pemecahan masalah secara sistematis dan faktual mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi (Narbuko dan Achmadi, 2013).





HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Identifikasi Kuliner di Warung Makan Zona Timur Pasar Ngasem

Hasil observasi menunjukkan ragam makanan yang disajikan terdiri dari makanan pokok, sayur berkuah, sayur tidak berkuah, serta lauk pauk hewani maupun nabati. Beberapa menu diunggulkan sebagai daya tarik wisata kuliner. Menu tersebut seperti yang tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Kuliner Unggulan di Zona Timur Pasar Ngasem

No.	Nama Masakan	Gambar
1.	Sayur Bobor Kelor Sayur berkuah santan dengan isian jipang dan daun kelor bercitarasa gurih.	
2.	Sambal Jenggot Terbuat dari tempe dan kelapa parut diberi bumbu cabai, bawang putih, kencur, gula merah, terasi dan garam kemudian dihaluskan dan dikukus. Rasa asin pedas.	
3.	Sayur Brongkos Sayur berkuah santan dengan isian kacang tolo, tahu kulit, telur. Rasa pedas dan gurih.	
4.	Oseng-oseng Genjer Daun genjer yang ditumis dengan tempe dan memiliki citarasa gurih dan pedas.	

Sumber: Dokumentasi Pribadi.

Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan.

Hasil wawancara pada Tabel 2 menunjukkan 100% penjual menggunakan bahan makanan bermutu baik dan tidak menggunakan bahan olahan dalam kemasan. Penjual dengan persentase 86% mencuci, mengupas, dan memotong bahan makanan sebelum diolah dan 14% responden tidak melakukannya. Penjual tidak menyimpan bahan makanan, tidak menggunakan bahan berbahaya dalam makanan serta disajikan dengan alat yang bersih dan aman dengan persentase sebesar 100%. Penjual menyajikan makanan di meja saji secara tertutup dengan persentase sebesar 29% dan 71% sisanya tidak menyajikan makanan secara tertutup.

Tabel 2. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan

No.	Butir-Butir Soal Wawancara	Alternatif jawaban	
		Ya (%)	Tidak (%)
1.	Bahan makanan bermutu baik.	100	-
2.	Menggunakan bahan olahan dalam kemasan.	-	100
3.	Perlakuan bahan makanan sebelum diolah:		
	a. Dicuci,	86	14
	b. Dikupas,	86	14
	c. Dipotong/ diiris.	86	14
4.	Melakukan penyimpanan bahan makanan.	-	100

No.	Butir-Butir Soal Wawancara	Alternatif jawaban	
		Ya (%)	Tidak (%)
5.	Makanan tidak mengandung bahan berbahaya.	100	-
6.	Makanan disajikan dengan alat yang bersih dan aman.	100	-
7.	Makanan disajikan secara tertutup.	29	71

Penerapan Hygiene dan Sanitasi Peralatan

Hasil wawancara pada Tabel 3 menunjukkan 100% responden menggunakan pembungkus makanan yang bersih dan aman, menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan *food grade*, menggunakan alat sesuai fungsinya, menggunakan peralatan yang utuh dan mudah dibersihkan, mencuci peralatan dengan air bersih dan sabun, mengeringkan peralatan setelah dicuci, serta menyimpan peralatan di tempat yang aman. Selain itu, 57% responden menyimpan peralatan mereka ditempat tertutup dan 43% responden lainnya tidak menyimpan alat pada tempat tertutup.

Tabel 3. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Peralatan

No.	Butir-Butir Soal Wawancara	Alternatif jawaban	
		Ya (%)	Tidak (%)
1.	Pembungkus/ penutup makanan bersih dan aman.	100	-
2.	Peralatan terbuat dari bahan <i>Food grade</i> .	100	-
3.	Penggunaan alat sesuai peruntukkannya.	100	-
4.	Peralatan yang digunakan utuh dan mudah dibersihkan.	100	-
5.	Peralatan dicuci dengan air bersih dan sabun.	100	-
6.	Alat dikeringkan setelah dicuci.	100	-
7.	Tempat penyimpanan alat aman.	100	-
8.	Menyimpan alat di tempat tertutup	57	43

Penerapan Hygiene dan Sanitasi Personal

Hasil wawancara pada Tabel 4 menerangkan 100% responden sehat, berpakaian bersih, tidak berbicara, tidak mengunyah, tidak merokok, tidak menyisir rambut, tidak menggaruk badan dan tidak

mengenakan perhiasan saat mengolah makanan, selalu menutup mulut dan hidung serta menghindari makanan saat batuk dan bersin, serta rutin mencuci tangan dengan sabun. Terdapat 71% responden yang mengenakan apron/ celemek saat mengolah makanan, 29% responden tidak mengenakan apron/ celemek, 14% responden mengenakan penutup kepala dan 86% responden tidak mengenakan penutup kepala.

Tabel 4. Penerapan Higiene dan Sanitasi Personal

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

Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan

Hasil wawancara pada Tabel 5 menerangkan 100% responden menggunakan air bersih untuk mengolah makanan, tidak memiliki tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci alat dan bahan, tersedia sabun pada tempat mencuci, menyediakan tempat sampah, melakukan kegiatan menyapu, mengepel, menata meja kursi dan membersihkan meja kerja. Terdapat 57% responden yang memiliki tempat cuci tangan dan

43% responden lainnya tidak memiliki tempat cuci tangan.

Tabel 5. Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan

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

Penilaian Konsumen Terhadap Penerapan Higiene dan Sanitasi Kuliner

Hasil penilaian penerapan higiene sanitasi secara keseluruhan di warung makan zona timur Pasar Ngasem adalah 23,3% responden menyatakan Sangat sesuai, 56,7% responden menyatakan Sesuai, dan 20% responden menyatakan Kurang Sesuai. Kategorisasi Higiene Sanitasi Keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Kategorisasi Higiene dan Sanitasi Keseluruhan

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

PEMBAHASAN

Identifikasi Kuliner di Warung Makan Zona Timur Pasar Ngasem

Penjual menyajikan kurang lebih sebanyak tiga puluh satu jenis menu olahan tradisional berupa lauk pauk dan juga sayur. Menu tersebut dapat berubah sewaktu-waktu karena dipengaruhi faktor bahan baku. Beberapa sajian yang cukup terkenal dan diunggulkan sebagai daya tarik wisata kuliner

adalah sayur brongkos, oseng-oseng daun genjer, sayur bobor kelor, dan juga sambel jenggot.

Gardjito, *et al.* (2017) menyebutkan gambaran kondisi beberapa pasar tradisional di Yogyakarta beserta kuliner khas di pasar tersebut. Pasar Beringharjo memiliki kuliner khas seperti kicik, baceman, empal, terik, dan pecel kembang turi. Pasar Kranggan memiliki kuliner khas gudeg Mbah Diryo dan jenang upih. Pasar Kotagede memiliki kuliner khas kipo. Pasar Pathuk memiliki kuliner khas berupa babi kecap dan sate babi. Pasar Serangan memiliki kuliner khas besengek tempe benguk dan tiwul turuk bintul atau tiwul kacang. Pasar Legi memiliki makanan tradisional berupa bongko, ayung-ayung, pelas, growol, gatot, tiwul, dan kethak blondo.

Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan

Penjual kuliner menggunakan bahan makanan berkualitas baik sehingga hasil olahan makanan juga bermutu baik. Hasil sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Higiene Sanitasi Makanan Jajanan yang menerangkan bahan yang diolah menjadi makanan harus dalam keadaan baik mutunya. Penjual tidak menyimpan bahan makanan karena bahan segera diolah. Penelitian yang dilakukan Sembiring, *et al.* (2013) menyebutkan tujuh belas penjual menyimpan bahan makanan di keranjang belanja atau diletakkan di atas meja tanpa menyimpannya.

Hasil masakan di letakkan pada *serving dish* yang terbuat dari *stainless steel* secara terpisah untuk setiap jenis masakan yang kemudian ditata diatas meja secara terbuka. Pada penelitian yang dilakukan Satyaningsih *et al.* (2017) pedagang menggunakan peralatan yang basah dan tidak bersih. Kepmenkes RI Nomor

519/MENKES/SK/VII/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat menyebutkan tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, sehingga peraturan tersebut tidak sesuai dengan hasil yang berada di Pasar Ngasem.

Penerapan Higiene dan Sanitasi Peralatan

Peralatan yang digunakan penjual terbuat dari aluminium dan *stainless steel*. Keadaan peralatan yang digunakan selalu bersih, sesuai dengan taraf pangan (*food grade*) serta dalam keadaan utuh dan sesuai dengan peruntukannya. Pemakaian alat telah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga yang menyebutkan peralatan memasak dan makan harus terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan serta keadaan alat yang digunakan harus utuh, dan mudah dibersihkan.

Peralatan dicuci dengan sabun dan di keringkan dengan cara ditata dirak. Peralatan kemudian disimpan pada almari dan sebagian di keranjang terbuka dengan ditutup kain. Penelitian Islamy, *et al.* (2018) menunjukkan hasil yang sesuai yaitu penjual menggunakan peralatan penyajian dalam kondisi baik, tidak membahayakan dan memiliki permukaan yang halus. Peralatan yang digunakan adalah peralatan sekali pakai, tidak berbau menyengat, dan tempat penyimpanan peralatan bersih tidak terkontaminasi.

Penerapan Higiene dan Sanitasi Personal

Penjual makanan di Pasar Ngasem dalam keadaan sehat. Saat bersin dan batuk menutup hidung dan mulut serta menghindari makanan. Penjual tidak merokok, tidak menyisir rambut,

tidak menggaruk bagian badan serta tidak mengenakan perhiasan saat melakukan pengolahan makanan. Untuk menghindari kontak langsung pada makanan, penjual menyediakan penjepit makanan, sendok dan garpu. Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga menyebutkan kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan sekali pakai, penjepit makanan, sendok dan garpu. Penjual berpakaian bersih dan lima diantaranya mengenakan apron/ celemek. Satu responden menggunakan penutup kepala berupa kerudung. Responden yang tidak menutup kepala mengikat rambut mereka dan ada juga yang membiarkan rambutnya tergerai sedangkan seorang lainnya adalah responden laki-laki yang tidak mengenakan penutup kepala saat melakukan pengolahan. Hasil penelitian dari Satyaningsih *et al.* (2017) menunjukkan pedagang tidak berpakaian bersih serta memiliki perilaku buruk seperti mengelap tangan pada baju serta merokok pada saat menangani makanan.

Perilaku hidup bersih dan sehat dilakukan dengan cara mandi, keramas, menggosok gigi, memotong kuku serta rutin mencuci tangan. Pada penelitian Setyawanti & Andayani (2015) usaha personal hygiene yang dilakukan penjual jajan pasar di Kotagede adalah dengan cara menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat seperti mandi, menggosok gigi, dan keramas.

Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan

Seluruh penjual kuliner di Pasar Ngasem menggunakan sumber air bersih untuk pengolahannya. Pada area warung makan terdapat

dua wastafel cuci tangan yang juga digunakan sebagai tempat mencuci alat. Pada tiga kios terdapat kran tempat pencucian alat tanpa bak cuci sedangkan kios lainnya menggunakan ember untuk mencuci alat. Pada Kepmenkes 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.

Seluruh penjual kuliner juga menyediakan tempat sampah. Tiga orang penjual tidak memisahkan sampah organik dan non organik mereka. Penjual menggunakan tempat sampah yang terbuat dari bahan plastik dan dinilai kuat, kedap air, dan mudah untuk dibersihkan. Sistem pembuangan sampah dilakukan oleh petugas kebersihan tiga kali dalam sehari. Hasil penelitian Satyaningsih *et al.* (2017) menyebutkan tempat penjualan jajanan kue basah di Pasar Kota Kendari tidak dilengkapi dengan sanitasi air bersih dan tempat penampungan sampah yang tertutup.

Penjual rutin menyapu, mengepel, dan menata area kerja dan area makan. Dalam penelitian Nuraya dan Indra (2017) menunjukkan lingkungan untuk pedagang berjualan kurang bersih. Sarana penjualan yang terbuka dan tidak terlindung dapat memudahkan debu dan lalat, yang berpotensi membawa bakteri patogen untuk mengontaminasi jajanan.

Penerapan Higiene Sanitasi Menurut Penilaian Konsumen

Hasil analisis data kuisisioner penilaian konsumen, masing-masing variabel menunjukkan hasil yang mengarah pada kategori sesuai dengan standard. Berdasarkan hasil observasi, fakta dilapangan

menunjukkan bahwa masih terdapat aspek-aspek hygiene sanitasi di pasar ini yang masih harus diperbaiki lagi. Aspek tersebut diantaranya adalah cara menyajikan makanan, 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.

KESIMPULAN

1. Terdapat berbagai jenis masakan tradisional seperti Sayur Bobor Daun Kelor, Brongkos, Oseng-oseng Genjer dan Sambel Jenggot yang diunggulkan sebagai daya tarik wisata kuliner.
2. Penerapan hygiene dan sanitasi makanan di zona timur Pasar Ngasem yang sudah memenuhi standar yaitu kualitas bahan makanan, perlakuan bahan sebelum diolah, penyimpanan bahan makanan, kualitas makanan serta penyajian dengan alat yang bersih dan aman. Aspek yang belum memenuhi standar adalah makanan yang disajikan masih secara terbuka.
3. Penerapan hygiene dan sanitasi alat di zona timur Pasar Ngasem yang sudah sesuai standar yaitu pembungkus makanan sesuai *food grade*, penggunaan alat sesuai peruntukannya, peralatan utuh dan mudah dibersihkan, peralatan dicuci dengan air bersih dan sabun. Aspek yang belum memenuhi standar adalah peralatan disimpan secara terbuka dan hanya ditutup kain.
4. Penerapan hygiene dan sanitasi personal di zona timur Pasar Ngasem yang sudah memenuhi standar yaitu penjual sehat, pakaian bersih, tidak berbicara, tidak mengunyah, tidak menyisir rambut dan tidak merokok saat

mengolah makanan, menutup/ menghindari hidung dan mulut saat bersin dan batuk, menghindari kontak langsung dengan makanan, tidak memakai perhiasan, serta rutin mencuci tangan. Aspek yang belum memenuhi standar adalah penggunaan apron atau celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan.

5. Penerapan hygiene dan sanitasi lingkungan di zona timur Pasar Ngasem yang sudah memenuhi standar yaitu penggunaan air bersih untuk mengolah makanan, wastafel dilengkapi sabun, menyediakan tempat sampah, menyapu, mengepel, menata meja kursi serta membersihkan area kerja dan area makan. Aspek yang belum memenuhi standar adalah tersedianya wastafel yang memadai dan terpisah dengan bahan makanan dan peralatan.
6. Penilaian konsumen mengenai penerapan hygiene sanitasi secara keseluruhan menunjukkan 23,3% responden menyatakan sangat sesuai, 56,7% menyatakan sesuai, dan 20% menyatakan tidak sesuai.

SARAN

1. Penjual sebaiknya menyajikan makanan secara tertutup, merapikan penataan pasar serta memperhatikan kembali kebersihan lingkungan setempat.
2. Pengelola Pasar Ngasem sebaiknya meningkatkan kualitas hygiene sanitasi warung makan guna mendukung pengembangan potensi wisata kuliner di zona timur Pasar Ngasem.
Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta sebaiknya melakukan kerja sama dengan pihak pengelola Pasar Ngasem untuk menjadikan warung

makan di zona timur Pasar Ngasem sebagai salah satu destinasi wisata kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Bondan Winarno. 2008. Industri Kuliner Diusulkan Masuk dalam RUU Pariwisata, melalui [http://www. Jajanan.com](http://www.Jajanan.com)
- Ceserani, V. ,& Kinton, R. (2007). *The Theory of Catering*. London: Hodder Arnold.
- Gardjito, M., et al. (2017). *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Gartner, William C. (1996). *Tourism Development: Principles , Processes, and Policies*. USA: Thomson Publishing Company.
- 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.
- Huda, Shoki. (2008). *Tasawuf Kultural: Fenomena Shalawat Wahidiyah*. Yogyakarta: LKiSYogyakarta
- Islamy, G. P., Sumarmi S. & Farapti. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan Di Pasar Besar Kota Malang. *Research Study*. 35.
- Kemenkes. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*.
- Kemenkes. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
- Kemenkes. (2008). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat*.
- Kemenkes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Kemenpar. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10, Tahun 2013, tentang Kepariwisataaan*.
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: 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*.
- Perlas, Nicanor. (2000). *Shapping Globalization Civil Society, Cultural Power and Threefolding*. New York: CADI and Global Network for Social Threefolding.
- Permana, T. S. (2011). Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Medan. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Prasiasa, Dewa Putu Oka, A. M. (2011). *Wacana Kontemporer Pariwisata*. Jakarta: Salemba Humanika.
- 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
- Uysal, M., & Hagan, L. R. (1993). Motivation of pleasure to travel and tourism. In M. A. Kahn, M. D. Olsen, & T. Var (Eds.), *VNR'S Encyclopedia of Hospitality and Tourism* (pp. 798–810). New York: Van Nostrand Reinhold.
- Zeng, Guojun. 2015. *Tourism and Hospitality Development Between China and EU*. Guangzhou: Springer