

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM UPAYA
PENINGKATAN MUTU KUALITAS *FOOD AND BEVERAGE*
(STUDI PADA PANTAI KONANG DESA NGELEBENG KECAMATAN
PANGGUL KABUPATEN TRENGGALEK)**

SKRIPSI

Diajukan untuk Menempuh Ujian Sarjana
Pada Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya

**SAEFU ALLOH WAHYUNANTO
NIM. 135030801111015**



**UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS ILMU ADMINISTRASI
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
PROGRAM STUDI PARIWISATA
MALANG
2017**

**Tidak Ada Kemudahan Kecuali Apa Yang Engkau Anggap Itu
Mudah**

(H.r. Ibnu Hibban)

MOTTO

Jangan pernah menyesali keputusan yang telah dipilih.

(Saefu alloh wahyunanto)



TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan
Mutu Kualitas *Food And Beverage* (Studi Pada Pantai
Konang Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek)

Disusun oleh : Saefu alloh wahyunanto

NIM : 135030801111015

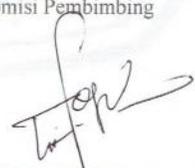
Fakultas : Ilmu Administrasi

Program Studi : Pariwisata

Konsentrasi/Minat : Destinasi

Malang, 2 November 2017

Komisi Pembimbing


TOPOWIJONO, Drs, M.Si
NIP. 19530704 198212 1 001

TANDA PENGESAHAN SKRIPSI

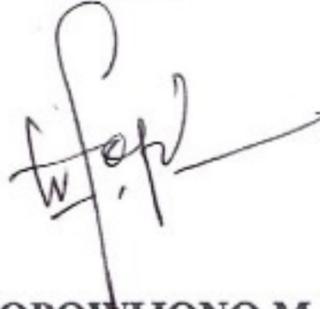
Telah dipertahankan di depan majelis penguji skripsi Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya, pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 20 Desember 2017
Jam : 11.00-12.30 WIB
Skripsi atas nama : Saefu alloh wahyunanto
Judul : Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Mutu Kualitas *Food And Beverage*. Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng. Kec. Panggul. Kab. Trenggalek.

Dan dinyatakan **LULUS**

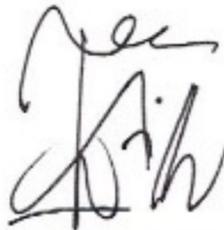
MAJELIS PENGUJI

Ketua



Drs. TOPOWIJONO M.Si
NIP. 195307041982121001

Anggota



Devi Farah Azizah, S. Sos MAB
NIP. 197506271999032002

Anggota



Moch. Dzulkhirom AR. Dr
NIP. 195311221982031001

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, didalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh pihak lain untuk mendapatkan karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebut dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah ini skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur jiplakan, saya bersedia skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (S-1) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU) No.20 Tahun 2003 Pasal 25 Ayat 2 dan Pasal 70.

Malang, 2 November 2017



Nama : Saefu alloh wahyunanto

NIM : 135030801111015

RINGKASAN

Saefu alloh Wahyunanto, 2017, **Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food And Beverage (Studi Pada Pantai Konang Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek)**. Drs. Topowijono, M.si

Kabupaten Trenggalek mempunyai banyak sekali potensi pariwisata yang layak untuk dikembangkan baik itu berupa alam, budaya, dan buatan, yang itu bisa dijadikan sebagai magnet untuk menarik wisatawan agar mau berkunjung ke kabupaten Trenggalek itu sendiri. Potensi usaha wisata yang berkembang di Kabupaten Trenggalek ialah dalam sector kuliner. Salah satunya terdapat di Pantai Konang yang menawarkan berbagai hidangan kuliner olahan ikan laut yang segar dan minuman lezat. Pantai Konang terkenal akan kulinernya akan tetapi tidak diimbangi dengan bagaimana cara menjaga hygiene dan sanitasi makanan yang mereka hidangkan untuk menambah kualitas makanan mereka. Sehingga peneliti ini mengangkat judul “ Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food And Beverage (Studi Pada Pantai Konang Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek).”

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif pendekatan kualitatif dengan dua rumusan masalah yaitu (1.) Bagaimana cara menerapkan standarisasi *hygiene* dan sanitasi pada pelaku usaha *food and beverage* yang berada di wisata pantai konang? (2.) Bagaimana peranan standarisasi *hygiene* dan sanitasi makanan dalam meningkatkan mutu kualitas *food and beverage* yang ada di wisata pantai konang supaya mampu berdaya bersaing?. Sumber data diperoleh dari informan, observasi, dokumen dan juga dokumentasi. Analisis data menggunakan empat tahap yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) belum adanya kebijakan yang tegas untuk para pelaku usaha kuliner baik itu kebijakan dari desa maupun pemerintah kabupaten Trenggalek. (2) penerapan hygiene kepada pegawai dan makanan maupun minuman belum terlaksana dengan baik. (3) penerapan sanitasi dilingkungan sekitar rumah makan yang ada di Pantai Konang yang masih belum dilaksanakan dengan baik. (4) peranan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman yang terdapat di rumah makan Pantai Konang belum terlaksana dengan baik yang sesuai standarisasi hygiene dan sanitasi pada *food and beverage*

Berdasarkan uraian diatas peneliti memberikan rekomendasi kepada kepala desa Ngelebeng, Karang taruna selaku pengelola Pantai Konang, paguyuban rumah makan Pantai Konang dan pemilik rumah makan.

Kata Kunci: hygiene, sanitasi, *food and beverage*.

SUMMARY

SaefuAllohWahyunanto, 2017, **Implementation Of Hygiene And Sanitation In An Effort To Increase The Quality Of The Food And Beverage.(Study At Konang Beach, PanggulDistrick, Trenggalek Regency.)** Drs. Topowijono, M. Si

Trenggalek regency has a lot of potential for tourism that worth to be developed whet her it be cultural, natural, and special interst, that it can be used as a magnet to attract tourist to want visit Trenggalek regency. The potential of tourism businesses that thrive in Trenggalek regency is one of the culinary business. One of culinary business there are on the Konang beach offers. Culinary dishes processed fish of the sea, which burned with a delicious baverage. Konang beach is famous for its culinary tour, but the food provided is not balanced with how to keep clean and healthy to keep food quality. Hygiene and healthy factor is a very important in order to ensure the healt of customer eat the place. So the research raised thr title Implementation Of Hygiene And Sanitation In An Effort To Increase The Quality Of The Food AndBaverage.(Study AtKonang Beach, PanggulDistrick, Trenggalek Regency.)

This research uses descriptive method of qualitative approach with two problem formulation that is. 1.) how to apply stadaritation of hygiene and sanitation to food and baverage business people who are in Konang beach? 2.) how to role stadaritation of hygiene and food sanitation in improving to quality of food and baverage in coastal tourism Konang in order to be able to competitiveness. Saouches of data obtained from data analysis using four stages of data collection, data reduction, data presentation, and conclution.

The result showed 1.) the application of personal hygiene to employess and hygiene food and baverage has not been well implemented. 2) the implementation of sanitation in Konang beach restaurant is still not done well implemented. 3.) the role of hygiene and sanitation of food and baverage that have been done by Konang beach restaurant has not been milked by the standart hygiene and sanitation food contained in the theory.

Based on the description above the researcher give recommendation ababoutstadaritation of hygiene and food sanitation in restaurant to village head Ngelebeng, youth cadets, chairperson of paguyubanand member of Konang beach restaurant community

Key word: hygiene, sanitation, food and baverage.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan atas kehadiran Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan rahmat, hidayah dan berkah atas segala karunia yang telah diberikan kepada, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas *Food And Beverage* (Studi Pada Pantai Konang Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek)”. Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis pada Fakultas Ilmu Administrasi Bisnis Universitas Brawijaya.

Peneliti menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Pihak-pihak yang membantu baik secara moril, materil, masukan, diskusi, serta saran dalam rangka menyelesaikan skripsi ini. Peneliti mengucapkan terima kasih dan memberikan penghargaan sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua Orang Tua Dan Keluarga terima kasih atas segala doa semangat dan dukungannya.
2. Bapak Prof. Dr. Bambang Supriyono, MS selaku Dekan Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya.
3. Bapak Dr. Mochammad Musadieg, MBA selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas, Ilmu Administrasi Bisnis Universitas Brawijaya.
4. Bapak Yusri Abdillah, S.Sos,M.S i ,Ph.D selaku ketua Program Studi Pariwisata Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya.

5. Bapak Drs. Topowijono, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, tenaga dan bentuk kasih sayang berupa motivasi, perhatian dan bimbingan kepada peneliti dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
6. Seluruh Dosen Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya yang selama ini tidak pernah letih memberikan ilmu dan pengetahuan terkait ilmu kepariwisataan selama perkuliahan berlangsung serta Seluruh Karyawan Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya yang sudah membantu kebutuhan mahasiswa selama masa perkuliahan maupun penyusunan skripsi.
7. Bapak Suparno selaku kepala Desa Ngelebeng, Kecamatan Panggul, Trenggalek yang telah bersedia untuk menjadi narasumber.
8. Karang Taruna Desa Ngelebeng, Kecamatan Panggul, Trenggalek yang telah bersedia untuk menjadi narasumber.
9. Ketua paguyuban dan anggota rumah makan Pantai Konang Desa Ngelebeng, Kecamatan Panggul, Trenggalek yang telah bersedia menjadi narasumber.
10. Pengunjung rumah makan Pantai Konang yang telah bersedia menjadi narasumber.
11. Mahasiswa Pariwisata S1 Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya angkatan 2013 yang telah memberi dukungan, doa dan semangatnya. Terimakasih sudah menjadi keluarga selama masa perkuliahan serta kenangan yang pernah diberikan.

12. Terimakasih kepada semua pihak yang mendukung dan tidak dapat disebutkan satu persatu atas bantuan dan doanya.

Demikian skripsi ini dibuat peneliti, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat diharapkan untuk perbaikan kesempurnaan skripsi. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Malang 2 November 2017

Saefu allohwahyunanto.



DAFTAR ISI

MOTTO	iii
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN ORSINILITAS	v
RINGKASAN	vi
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABLE	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I LATAR BELAKANG	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	11
C. Tujuan Penelitian	12
D. Kontribusi Penelitian.....	12
E. Sistematika Pembahasan	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	15
A. Penelitian Terdahulu	15
B. Tinjauan Teoritis	28
1. Pengertian pariwisata.....	28
2. Pengertian <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	32
3. <i>Hygiene</i> Personal	35
4. <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	38
a. Faktor penyehatan makanan	39
b. Prinsip <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan	41
c. Tindakan Menjaga <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan.....	43
d. Manfaat <i>Hyiene</i> dan Sanitasi Makanan	47
5. Ruang Lingkup Sanitasi	47
a. Penyediaan air bersih	47

b. Pengolahan sampah.....	52
c. Pengendalian vector	53
d. Kesehatan dan keselamatan kerja	53
6. Pengertian makanan.....	54
7. Pengertian <i>food and baverage</i>	55
C. Kerangka Berpikir.....	58

BAB III METODE PENELITIAN 59

A. Jenis Penelitian.....	59
B. Focus penelitian.....	61
C. Lokasi Penelitian.....	62
D. Sumber Data.....	63
E. Teknik Pengumpulan Data.....	64
F. Instrument Penelitian.....	66
G. Analisis Data	67
H. Keabsahan Data.....	69

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 70

A. Penyajian Data Umum	
1. Gambaran Lokasi Penelitian.....	70
a. Trenggalek	70
b. Pemerintahan	71
c. Sejarah Kabupaten Trenggalek.....	72
d. Geografis.....	73
e. Potensi.....	74
2. Gambaran Situs Penelitian	78
a. Pantai Konang.....	78
b. Sejarah Wisata Kuliner di Pantai Konang	79
c. Kebijakan wisata Kuliner di Pantai Konang.....	80
B. Penyajian data	
1. Penerapan Hygiene	83



a. <i>Hygiene</i> Personal	83
b. <i>Hygiene</i> Makanan dan Minuman.....	84
2. Penerapan Sanitasi.....	91
a. Penyediaan air.....	92
b. Pengolahan sampah.....	93
c. Pengendalian vector.....	94
d. Kesehatan dan keselamatan kerja	95
3. Prinsip <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan.....	97
a. Faktor tempat	97
b. Faktor orang.....	99
c. Faktor peralatan	100
d. Faktor bahan makanan.....	101
C. Pembahasan	
1. Penerapan <i>Hygiene</i>	103
a. <i>Hygiene</i> Personal	103
b. <i>Hygiene</i> Makanan dan Minuman.....	107
2. Penerapan Sanitasi.....	115
a. Penyediaan air.....	115
b. Pengolahan sampah.....	121
c. Pengendalian vector.....	123
d. Kesehatan dan keselamatan kerja	124
3. Prinsip <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan.....	125
a. Faktor tempat	125
b. Faktor orang.....	128
c. Faktor peralatan	131
d. Faktor bahan makanan.....	134
BAB V PENUTUP.....	136
A. Kesimpulan	136
B. Saran	137
DASTAR PUSTAKA	140



DAFTAR TABEL

NO	Judul	Halaman
1.	Data jumlah rumah makan atau depot di Kab. Trenggalek Tahun 2015	10
2	Penelitian terdahulu	21



DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
1.	Kerangka berpikir	58
2.	Peta Kabupaten Trenggalek.....	71
3.	Peta Kecamatan Panggul	78
4.	Pantai Konang.....	79
5.	peta lokasi pantai konang.....	80
6.	Rumah makan Pantai Konang	82
7.	Hygiene personal pegawai rumah makan	84
8.	Tempat penyimpanan bahan baku makanan.....	91
9.	Sanitasi rumah makan Pantai Konang.....	92
10.	Sumur sebagai sumber air dirumah makan Pantai Konang.....	93
11.	Kondisi bangunan fisik rumah makan	98
12.	Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan.....	101
13.	bahan baku ikan dan kelapa.....	102
14.	Menu makanan ikan bakar dan minuman es kelapa	103
15.	Proses pengolahan pembuatan ikan bakar	111



16. Kondisi tempat sampah yang dihasilkan oleh rumah makan..... 123

17. Kondisi tempat pencucian peralatan masak 134



DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Pedoman wawancara	143
2.	Transkrip wawancara.....	147
3.	Daftar riwayat hidup.....	162



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi alam dan budaya yang luar biasa sehingga menjadi aset pengembangan Pariwisata Nasional. Bahkan potensi ini dapat menjadi penyumbang PDB, Devisa dan Lapangan Kerja. Asisten Deputi Pengembangan Segmen Pasar Bisnis dan Pemerintah Kementerian Pariwisata, Tazbir dalam Seminar Nasional Olimpiade Geografi Nasional 2017 di Auditorium Merapi Fakultas Geografi UGM mengatakan, wisata menjadi penyumbang devisa yang paling mudah dan murah. Bahkan menurut Tasbir penerimaan devisa dari sektor ini pun diproyeksi dapat melampaui penerimaan dari sektor-sektor yang unggul saat ini seperti batubara dan migas. Tahun 2020, sector Pariwisata merupakan penyumbang devisa terbesar bagi Indonesia. (Tazbir, 11/1/2017). (liputan6.com).

Meski berkembang cukup pesat, masih ada beberapa masalah pariwisata yang masih jadi kendala di Indonesia. Sarana, prasarana dan teknologi informasi adalah beberapa di antaranya. Perkembangan pariwisata di Indonesia bisa dibilang pesat. Apalagi pada 2013, jumlah wisman mencapai rekor yakni 8,8juta orang. Turis domestik juga tak kalah banyak, hampir mencapai 250 juta orang. Namun, setidaknya ada 7 masalah yang masih menjadi hambatan bagi pariwisata di Indonesia. Hal itu dikemukakan Menparekraf Mari Elka Pangestu dalam seminar Gabungan Industri Pariwisata Indonesia (GIPI) bertajuk 'Geo Politik Pariwisata



Indonesia 2014 dalam Menyongsong Masyarakat Ekonomi ASEAN 2015' di Merlynn Park Hotel, Jl KH Hasyim Ashari, Jakarta Pusat."Pertama adalah sarana & prasarana, kemudian SDM. Ketiga, adalah komunikasi & publisitas," tuturnya pada Rabu (26/2/2014). Masalah keempat adalah kebijakan & peraturan yang berlaku dalam lingkup negara dan daerah.

Kelima adalah teknologi informasi, yang memungkinkan turis mengakses banyak info soal wisata Indonesia. Masalah lain adalah kesiapan masyarakat. Terakhir investasi yang belum banyak berkembang di daerah, "papar Mari. Investasi dalam hal wisata bisa jadi hotel, restoran, jasa penyewaan transportasi atau peralatan, dan lain-lain. Mari berharap, ketujuh masalah ini bisa diselesaikan secepatnya. Ini jadi PR bagi kami (Kemenparekraf), GIPI, dan instansi-instansi pariwisata lainnya. (Travel.detik.com). Berdasarkan Undang Undang Republik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata, Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata lalu Pengusaha pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata dan Industri pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata.

Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata mengklasifikasikan Usaha Pariwisata yakni terdiri dari : Daya Tarik Wisata, Kawasan Pariwisata, Jasa Transportasi Wisata, Jasa Perjalanan Wisata, Jasa Makanan dan Minuman, Penyediaan Akomodasi, Penyelenggaraan Kegiatan

Hiburan dan Rekreasi, Penyelenggaraan Pertemuan, Perjalanan Insentif, konferensi, dan Pameran, Jasa Informasi Pariwisata, Jasa Konsultan Pariwisata, Jasa Pramuwisata, Wisata Tirta dan Spa. Pariwisata itu tidak hanya membahas tentang kebutuhan wisatawan mengenai soal keindahan sebuah pantai, kenyamanan tidur dalam hotel, berfoto, dan makanan, tetapi harus juga memikirkan tentang kenyamanan dan keamanan wisatawan. Khususnya pada makanan mengenai tentang kebersihan dan kesehatan makanan yang disajikan kepada wisatawan, yang dimana harus bisa memberikan jaminan kesehatan serta kenikmatan tanpa terfikirkan sebab dan akibat dari makanan tersebut. Terciptanya semua itu maka semua pengusaha makanan atau kuliner harus menerapkan *hygiene* dan sanitasi, baik kepada perseorangan untuk pegawai sendiri dan lingkungan sekitar rumah makan tersebut.

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO, yang dimaksud makanan adalah *“Food include all substances, whether in a natural state or in a manufactured or prepared form, which are part of human diet.”* Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan. Seperti yang dilansir (Sindonews). Industri makanan dan minuman (mamin) merupakan industri yang sangat strategis dan mempunyai prospek cukup cerah untuk dikembangkan di Tanah Air. Berdasarkan data Kementerian Perindustrian (Kemenperin), laju pertumbuhan industri makanan dan minuman pada triwulan III/2016 sebesar 9,82%, di atas pertumbuhan industri sebesar 4,71% pada periode

yang sama. Menteri Perindustrian Airlangga Hartarto mengatakan, potensi pertumbuhan sektor mamin masih sangat besar. Pertumbuhannya hampir dua kali dari pertumbuhan ekonomi nasional. Pertumbuhan industri makanan dan minuman sebesar 8,4% di 2016 di mana pertumbuhan ini di atas pertumbuhan ekonomi yang sebesar 5,02%. Pertumbuhan ini merupakan pertumbuhan positif. (Sindonews.com, diakses pada tanggal 7/2/2017).

Airlangga mengatakan, industri mamin juga memiliki daya saing cukup kuat. Selain itu, pemain industri di sektor ini juga beragam, tidak ada pelaku yang mendominasi. Dalam Pameran dan konferensi *Health ingredients South East Asia (Hi SEA)* 2017 telah memberikan peluang bagi profesional industri *health ingredient* untuk berinteraksi, bertukar pengalaman dan membangun jaringan bisnis. Hi SEA 2017 juga sangat mendukung perkembangan industri makanan dan minuman sehat di Indonesia. “Kami bangga telah menghadirkan *Hi South East Asia* di Indonesia. Hal tersebut merupakan pembuktian bahwa pameran ini menjadi sebuah platform terpercaya bagi badan pemerintah, asosiasi perdagangan, lembaga regulator dan industri pangan *fungsional* dan *nutrasetikal* khususnya. Hi South East Asia diharapkan dapat berkontribusi meningkatkan industri pangan fungsional dan nutrasetikal di Indonesia dan kawasan Asia Tenggara,” ujar Event Director PT UBM Pameran Niaga Indonesia, Maria Lioe dalam keterangan tertulisnya, Minggu (5/3/2017).

Maria Lioe mengatakan, Indonesia masuk dalam 10 besar pasar global untuk kesehatan dan kebugaran, karena konsumen Indonesia saat ini sudah semakin sadar akan pola makan sehat dan rela mengadopsi pola makan khusus demi bisa

mengatasi berbagai masalah gangguan kesehatan. "Selain itu, peningkatan biaya kesehatan juga menjadi faktor yang mendorong upaya pencegahan melalui pola konsumsi yang sehat karena dianggap lebih menguntungkan. Hal ini menyebabkan minat tinggi terhadap bahan pangan yang memiliki komposisi gizi baik dan juga fungsi fisiologis bermanfaat bagi tubuh, sehingga muncul tren pangan *funksional* dan *nutrasetikal*,"terang Maria Lioe.

Berdasarkan data *Nielsen's new Global Health and Ingredient-Sentiment Survey* yang dilakukan di 63 negara (termasuk Indonesia) menunjukkan bahwa 80% konsumen Indonesia menjalani diet khusus yang membatasi atau melarang mengkonsumsi makanan/minuman atau bahan-bahannya. Hampir dua pertiga konsumen (64%) mengatakan, konsumen bersedia membayar lebih untuk makanan atau minuman yang tidak mengandung bahan-bahan yang tidak diinginkan. Selain itu, 89% masyarakat Indonesia juga mengurangi konsumsi makanan/minuman yang tinggi lemak, gula dan karbohidrat. Semakin banyaknya masyarakat Indonesia yang peduli kesehatan, menjadi peluang pasar bagi para pelaku industri di sektor produk makanan dan minuman sehat.

Pola hidup masyarakat modern yang semakin sadar tentang pentingnya menjalankan pola hidup sehat, membuat kebutuhan bahan pangan yang praktis dan bisa memberi manfaat untuk kesehatan semakin meningkat. "Hal ini membuat perusahaan yang bergerak di industri produk makanan dan minuman kesehatan seperti *Nutrifood* terus berupaya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang ingin menerapkan pola hidup sehat. Salah satunya dengan mengembangkan produk untuk konsumen yang menderita penyakit Diabetes Melitus/kencing manis

dan juga untuk konsumen yang ingin menjaga kerampingan tubuh dalam mengatasi kegemukan. Susana, *Head of Nutrifood Research Center* (5/3/2017).. Hi SEA 2017 sebagai informasi pameran, sukses digelar di Jakarta International Expo (JIExpo), Kemayoran, pada 22-24 Maret 2017. Kegiatan ini merupakan pameran niaga terkemuka untuk industri farmasi. (Sindonews.com. diakses pada 5/5/2017).

Diatas dijelaskan bahwa Indonesia mempunyai peluang yang sangat bagus dalam industry makanan dan minuman, tetapi industry makanan dan minuman, khususnya pada rumah makan belum bisa menjamin kesehatan dan keselamatan konsumen. Maka dari itu menerapkan standarisasi *hygiene* dan sanitasi makanan sangat diperlukan. Seperti yang dilansir oleh (ANTARA News diakses pada tanggal 5/5/2017) - Kurangnya kepedulian pengelola tempat makan dan masyarakat tentang *hygiene* sanitasi pangan menjadi salah satu alasan masih ditemuinya masalah keamanan pangan di Indonesia.

Siaran pers Pusat Komunikasi Publik Kementerian Kesehatan RI kepada ANTARA News, mengungkapkan, ketidaktahuan dan sifat masyarakat yang cenderung tepa selira turut mendukung kondisi ini. Di samping itu, kurangnya pengawasan Pemerintah, baik Pusat maupun Daerah mengenai pengelolaan tempat makan, termasuk di antaranya soal sanitasi dan keamanan pangan pun menjadi alasan berikutnya. Padahal, sejumlah peraturan mengenai keamanan pangan dan sanitasi sudah terbilang lengkap. Misalnya, Undang-Undang No. 18 tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Lalu, peraturan Menteri Kesehatan Republik

Indonesia Nomor: 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Higiene* Sanitasi Jasaboga dan Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 tahun 2003 tentang Persyaratan *Higiene* Sanitasi Rumah makan dan Restoran.

Meskipun peraturan hukum tersebut sudah terdapat sanksi pencabutan sertifikat Layak Sehat/Layak *Higiene* Sanitasi, tetapi nampak jelas peraturan ini tidak "bergigi". Sebagai contoh, ketika "layak sehatnya" dicabut, pengelola tempat makan semisal warteg, rumah makan ataupun restoran tetap memiliki izin operasional. Padahal kondisi *hygiene* sanitasinya buruk. Selain itu, inspeksi ke Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) baru dilakukan Pemerintah Daerah, dalam hal ini Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, hanya jika ada permintaan dari pemilik/pengelola tempat pengelolaan makanan untuk memenuhi tuntutan konsumen. Alasannya, karena kurangnya tenaga dan anggaran, apabila dibandingkan dengan negara lain, seperti *New York* atau Singapura, *hygiene* sanitasi tempat-tempat makan tak lagi menjadi masalah.

Pemerintah Negara tersebut juga sudah menerapkan sistem "*reward* dan *punishment*" bagi pengelola tempat makan yang membuat mereka menjaga *hygiene* sanitasi pangan, keamanan dan kesehatan pangan. Kementerian Kesehatan melalui Direktorat Penyehatan Lingkungan sebenarnya sudah berupaya melakukan evaluasi dengan melakukan pertemuan di tingkat Provinsi dan melibatkan Dinas Kesehatan setempat terkait dengan kinerja mereka terhadap pengawasan *Hygiene* Sanitasi Pangan di TPM. Di samping itu juga melengkapi peralatan untuk pemeriksaan cepat terhadap pangan siap saji dan diberikan kepada Dinas Kesehatan/Kabupaten atau Kota yang mengusulkan ke Pusat.

Hygiene adalah berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Streeth, J.A. and Southgate, H.A, 1986). Dalam sejarah Yunani, *Hygiene* berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygine (Dewi pencegah penyakit). Menurut Shadily [1989:289]” *Hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan, dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat yang lebih tinggi. Menurut Brownell *hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. Arti lain dari *Hygiene* adalah Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk menjaga kesehatan jasmani, rohani dan social untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi. Jadi *hygiene* adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Menurut Atmodjo dan Fauziah (2007), mengatakan bahwa sanitasi adalah usaha kesehatan yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan dengan menurunkan bibit penyakit yang terdapat dalam lingkungan manusia. Sedang menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa factor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Di dalam buku yang berjudul “The Theory of Cattering “ dalam Adi, Saiful. (2010), dikatakan bahwa *hygiene is the study of healt and the presentation of the deases* yang berarti adalah

ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. *Hygiene* lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. *Hygiene* mengandung arti segala hal yang berhubungan dengan kesehatan, baik itu dalam hal pemeliharaan kesehatan, pencegahan terhadap suatu penyakit dan penularannya. Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha penceahan penyakit yan menitik beratkan keiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. (Menurut REJEKI: *Hygiene* dan Sanitasi dan K3, hal:1-3).

Kabupaten Trenggalek mempunyai banyak sekali potensi pariwisata yang layak untuk dikembangkan baik itu berupa alam, budaya, dan buatan, yang itu dijadikan sebagai magnet untuk menarik wisatawan agar mau berkunjung ke kabupaten Trenggalek itu sendiri. Potensi obyek wisata di Kabupaten Trenggalek terdiri dari Pantai Prigi, Pantai Pelang, Pantai Konang, Pantai Karanggongso, Goa Lowo, Goa Pelang, Kesenian Turonggo Yakso, tiban, larung sesaji, makanan khas yaitu ayam lodho dan lain-lain. Seperti yang dilansir oleh buku informasi pariwisata dan budaya kabupaten Trenggalek yang diterbitkan oleh Disparbud kabupaten Trenggalek (dikutip pada tanggal 7/4/2017). Salah satu usaha pariwisata yang berkembang di kabupaten Trenggalek adalah usaha kuliner atau restoran, yang setiap tahunnya ada peningkatan pada usaha kuliner di kabupaten Trenggalek. Ini menandakan bahwa pariwisata mampu meningkatkan ekonomi dari berbagai sector, salah satunya usaha kuliner yang berada di kabupaten Trenggalek khususnya. Seperti yang dijelaskan pada table dibawah ini:

Table. 1. Banyaknya Rumah Makan /Depot Di Kabupaten Trenggalek , 2015
The Number of Restourant / Depot In Trenggalek Regency, 2015

Kode Wil. Area Code	Kecamatan Subdistrict	2011	2012	2013	2014	2015
3503010	Panggul	9	10	8	8	5
3503020	Munjungan	8	13	10	10	3
3503030	Watulimo	27	27	30	30	8
3503040	Kampak	16	16	16	16	7
3503050	Dongko	5	5	6	6	3
3503060	Pule	1	2	3	3	3
3503070	Karangan	9	12	10	6	8
3503071	Suruh	-	-	-	4	4
3503080	Gandusari	10	12	12	12	8
3503090	Durenan	14	15	15	15	7
3503100	Pogalan	15	15	15	15	6
3503110	Trenggalek	61	65	70	70	21
3503120	Tugu	8	8	8	5	5
3503130	Bendungan	-	1	2	11	8
Jumlah / Total		137	184	202	211	96

Sumber : Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Trenggalek

Source : *Tourism, Youth and Sports Services of Trenggalek Regency*

Salah satunya Pantai di Trenggalek yang memiliki banyak rumah makan yaitu Pantai Konang yang terletak di Desa Ngelebeng, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Pantai Konang memiliki panjang pantai 1,5 km dengan luas pantai kurang lebih 11 ha, dengan pemanfaatan sebagai lahan tanaman kelapa dan kampung nelayan. Pantai Konang merupakan salah satu pantai di Trenggalek yang memiliki tempat dan suasana yang sangat cocok digunakan untuk berlibur. Disana terdapat berbagai fasilitas – fasilitas pendukung demi memudahkan wisatawan untuk menikmati pantai Konang seperti kamar mandi,tempat parkir, penginapan dan juga terdapat pengusaha kuliner atau rumah makan yang menawarkan makanan khas kota Trenggalek berupa olahan makanan berbahan dasar ikan segar hasil tangkapan nelayan sekitar pantai Konang.

Rumah makan yang ada dipantai Konang sendiri terdapat 40 rumah makan, yang semuanya menjual makanan dan minuman yang lezat dan sehat. Pengelolaan di pantai Konang sendiri belum maximal, utamanya dalam hal kebersihan yang dimana itu merupakan salah satu syarat bagi obyek wisata yang berkembang.

Contoh masih banyak sampah yang berserakan yang dimana itu bisa mengganggu wisatawan, belum adanya TPA yang terpusat dan petugas kebersihan di pantai konang sendiri itu belum ada, yang ada hanya relawan dari masyarakat desa Nglebeng itu sendiri yang mau mengumpulkan sampah lalu dibakar, itupun hanya satu minggu sekali. Para pelaku usaha kuliner disana pun belum tahu standarisasi bagaimana memberikan pelayanan yang baik terhadap wisatawan dengan mementingkan aspek *hygiene* dan sanitasi makanan pada khususnya. (Sumber olahan peneliti).

Dari berbagai macam permasalahan yang ada dipantai Konang peneliti ingin mengkaji atau meneliti pantai Konang dalam hal segi *hygiene* dan sanitasi makanan, dengan judul penelitian adalah **Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Mutu Kualitas *Food and Beverage* Di Pantai Konang.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana menerapkan standarisasi *hygiene* dan sanitasi pada pelaku usaha *food and beverage* yang berada di wisata pantai konang?
2. Bagaimana peranan standarisasi *hygiene* dan sanitasi makanan dalam meningkatkan mutu kualitas *food and beverage* yang ada di wisata pantai konang?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari permasalahan diatas adalah sebagai berikut:

1. Untuk memberikan pengetahuan kepada pelaku rumah makan dan para pelaku usaha kuliner yang ada di kawasan wisata pantai konang bahwa pentingnya menerapkan *HYGIENE* dan *SANITASI*.
2. Untuk meningkatkan kualitas *food and baverage* yang disajikan oleh para pelaku usaha kuliner di pantai konang.

D. Kontribusi Penelitian

Adapun hasil dari penelitian hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi sebagai berikut:

1. Kontribusi praktis

Sebagai kajian mengenai tentang penerapan hyiene dan sanitasi dalam meningkatkan mutu kualitas *food and baverage* di pantai konang. Sekalius sebagai bahan referensi penelitian selanjutnya terkait penerapan hyiene dan sanitasi di kawasan objek wisata pantai.

2. Kontribusi akademis

Sebagai bahan masukan bagi para pengambil keputusan dan para pemangku kepentingan (*stakeholders*) mengenai perlunya penerapan hyiene dan sanitasi dalam upaya meningkatkan mutu kualitas *food and baverage* demi menjaga kesehatan dan keselamatan para konsumen.

E. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan diperlukan untuk membantu memperjelas dalam memahami isi penelitian ini, adapun susunannya adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN.

Pada Bab ini penulis menjelaskan latar belakang tentang judul yang diambil yaitu penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam meningkatkan mutu kualitas *food and baverage*, rumusan masalah yang berkaitan dengan judul skripsi, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta ditutup dengan penelitian ini.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan bagaimana teori yang mendukung untuk dijadikan landasan ilmiah yang berkaitan dengan judul dan keseluruhan permasalahan yang akan diteliti, yang dalam penelitian ini berfokus pada penerapan *HYGIENE* dan *SANITASI* untuk meningkatkan mutu kualitas *FOOD AND BAVERAGE* di obyek wisata pantai konang.

BAB III METODE PENELITIAN.

Pada Bab ini peneliti menjelaskan metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian kualitatif dengan menggunakan klasifikasi penelitian metode penelitian deskriptif. Kemudian peneliti juga menjelaskan tentang fokus penelitian tentang hal apa saja yang fokus diteliti, lokasi dan situs penelitian yang dilakukan, sumber data diperoleh dari mana, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, analisis data dan keabsahan data.

BAB IV HASIL PENELITIAN dan PEMBAHASAN.

Pada Bab ini menyajikan diskripsi wilayah penelitian dan mengemukakan data yang diperoleh dari lokasi penelitian, penyajian data, gambaran umum lokasi penelitian, dan analisis interpretasi data.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.

Pada Bab ini menyajikan tentang kesimpulan dari penelitian yang berjudul penerapan hygiene dan sanitasi dalam meningkatkan mutu kualitas food and baverage yang ada dirumah makan Pantai Konang.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang relevan dengan tema dalam penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam mengarahkan penelitian yang akan dilakukan selanjutnya. Penelitian terdahulu digunakan sebagai pedoman, dasar pertimbangan, maupun perbandingan bagi peneliti dalam upaya memperoleh arah dan kerangka berfikir yang jelas. Beberapa penelitian terdahulu yang dijadikan sebagai referensi dalam penelitian ini antara lain:

1. Penelitian Rohani, (2009).

Penelitian ini berjudul “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada *Kitchen Department* Hotel Grand Atares Indonesia” Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada *Kitchen Department* hotel Grand Atares. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif fenomenologis. Pengolahan data dalam penelitian ini diolah secara kualitatif sebagai sumber data langsung. Data pada penelitian ini dikumpulkan dengan menggunakan beberapa teknik, yaitu: 1.) observasi yaitu pengamatan langsung terhadap data yang sebenarnya pada objek yang diteliti guna mendapat gambaran permasalahan. 2.) Wawancara yaitu melakukan sesi tanya jawab terhadap karyawan Hotel Grand Atares Indonesia untuk memperoleh informasi yang diperlukang sesuai dengan pembahasan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1.) Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi kepada karyawan, peralatan dapur, serta lingkungannya agar produk yang dihasilkan dari department ini bersih, sehat dan berkualitas. 2.) Ketentuan *Hygiene* dan Sanitasi pada Hotel Grand Atares Indonesia yang mencakup *kitchen area* dan peralatan dapur. 3.) Teknis penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada Hotel Grand Atares Indonesia yang menerangkan tentang kebersihan dan kesehatan dapur serta *Hygiene* dan Sanitasi air minum.

2. Peneliti Sutrisno, dkk. (2016).

Penelitian ini berjudul “Analisis penerapan *hospitality*, *hygiene* dan sanitasi pada usaha kuliner dikawasan wisata setu babakan di jagakarsa jakarta selatan”. Tujuan penelitian ini adalah 1) Memberikan pengetahuan kepada pelaku kuliner Mikro, bahwa HHS mutlak diperlukan agar pelanggan merasa puas, nyaman dan datang kembali dengan membawa teman bermain, teman sekolah, teman bisnis dan sanak keluarga lainnya. 2) Memberikan pengetahuan tentang pentingnya sanitasi, agar kuliner yang dihidangkan selain menarik, bersih dan lezat juga bebas dari bakteri pathogen. Jadi tidak ada pelanggan yang protes (*complaint*), karena merasa sakit perut setelah menikmati hidangan kuliner yang disajikan. 3) Memberikan bimbingan dan arahan bagaimana caranya mengembangkan usaha kuliner agar mampu memberikan pelayanan yang prima, sehingga pelanggan merasa puas atas layanan yang diberikan. 4) Memberikan pengetahuan tentang kebersihan lingkungan dapur, tempat makan dan hidangan serta tempat usaha, bahkan kebersihan diri (busana dan hati), agar pelanggan merasa nyaman, menikmati kuliner ditempat usaha kita.

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data pada penelitian ini dikumpulkan dengan menggunakan beberapa teknik, yaitu: 1). Pengumpulan data, adalah proses mengumpulkan data digunakan untuk mendukung hasil penelitian. 2). Reduksi data adalah proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penye-derhanaan, transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan lapangan. 3) Penyajian data adalah kegiatan penyajian sekumpulan informasi dalam bentuk teks naratif yang dibantu dengan metrik, grafik, jaringan, tabel, dan bagan yang bertujuan untuk mempertajam pemahaman peneliti terhadap informasi yang diperoleh. 4). Penarikan kesimpulan adalah mencari arti, pola-pola, penjelasan, konfigurasi yang mungkin, alur sebab akibat, dan proposisi. Penarikan kesimpulan dilakukan secara cermat dengan melakukan verifikasi berupa tinjauan ulang pada catatan-catatan lapangan sehingga data-data yang ada teruji validasinya. Hasil dari penelitian ini yaitu: 1. Pentingnya Hospitality, *Hygiene* dan Sanitasi Makanan, hospitality penting karena ketika konsumen mendapatkan pelayanan ramah di restoran, cenderung menyampaikannya ke calon pelanggan lain dari mulut ke mulut. Salah satu upaya untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik adalah dengan memperhatikan hospitality, *hygiene* dan sanitasi makanan. 2. Implementasi Hospitality, *Hygiene*, dan Sanitasi. Adapun usaha yang dilakukan untuk menghasilkan produk kuliner yang memiliki standar HHS adalah sebagai berikut: a) Tempat pemrosesan olahan makanan. b) Tempat pencucian piring terpisah dengan dapur. c) Ketika mengolah/memasak. d) Pada saat menata makanan di piring atau mangkuk sesuai dengan pesanan pelanggan.

3. Peneliti Sholehah, Mulyadi, Lihi (2014).

Penelitian ini berjudul “Gambaran Sarana Sanitasi Masyarakat Kawasan Pesisir Pantai Dusun Talaga Desa Kairatu Kecamatan Kairatu Kabupaten Seram Bagian Barat Tahun 2014”. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran sarana sanitasi lingkungan masyarakat daerah pesisir pantai di Kecamatan Bone, Kabupaten Bone Bolango. Jenis penelitian yang di gunakan adalah penelitian deskriptif dengan teknik pengumpulan data adalah Data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang di kumpulkan dengan menggunakan kuesioner dan pengukuran langsung terhadap responden atau KK Dusun Talaga Desa Kairatu Kecamatan Kairatu Kabupaten Seram Bagian Barat Tahun 2014. Data Sekunder diperoleh dari data Profil Kesehatan Provinsi Maluku pada tahun 2007. Kemudian melakukan observasi awal pada penduduk pesisir pantai Dusun Telaga Kecamatan Kairatu Kabupaten Seram bagian barat Tahun 2014. Dengan metode Pengukuran Sampel adalah wawancara terlebih dahulu ditanya tentang kesediaannya untuk bersedia menjadi responden. Kemudian jika bersedia maka responden tersebut diwawancarai sesuai dengan pertanyaan yang ada dalam kuesioner penelitian. Lalu data tersebut dioalah menggunakan program komputerisasi yang melalui tahap editing, koding, entri dan pengeolahan, kemudian dari hasil selanjutnya disediakan dalam bentuk tabulasi dan narasi.

Hasil dari penelitian ini adalah meningkatkan pengetahuan tentang sarana sanitasi kawasan pesisir pantai dengan mengikuti sosialisasi petugas tenaga kesehatan yang menyangkut sarana sanitasi sehingga dapat tercipta sarana

sanitasi yang baik pada daerah kawasan pesisir pantai, petugas kesehatan agar lebih banyak memberikan informasi atau penyuluhan tentang sarana sanitasi bagi masyarakat kawasan pesisir dengan membuat sumur gali untuk menampung air bersih, membuat tempat pembuangan sampah yang baik serta jamban untuk membuang limbah.

4. Peneliti Marsaulina. (2004).

Penelitian ini berjudul “Study Tentang Pengetahuan Perilaku Dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata Di Dki Jakarta (Tmii, Tija, Tmr)”. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran tentang pengetahuan, perilaku dan kebersihan perseorangan penjamah makanan di tempat umum pariwisata DKI Jakarta khususnya di TMII, TIJA dan TMR. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, baik univariat maupun bivariat dengan tabel persentase dan tabel silang dan data studi ini ialah data primer yang dikumpulkan dari wawancara dan observasi terhadap responden. Hasil dari penelitian ini adalah 1) Karakteristik seorang penjamah makanan berdasarkan umur, pendidikan, dan pengalaman kerja. 2) Hubungan pengetahuan dengan umur, pendidikan, dan pengalaman kerja. 3) Tidak ada konsistensi hubungan antara pengetahuan dengan umur, pendidikan dan pengalaman kerja. 4) Hubungan tentang kebersihan berdasarkan umur, pendidikan, dan pengalaman kerja.

5. Peneliti Atun dan Nurcholis.(2015)

Penelitian ini berjudul “Penerapan *Standard Hygienes* Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di *Food & Beverage Departement* Di Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Tujuan penelitian ini ialah meningkatkan kualitas

makanan yang ada di dapur Hom Platinum Hotel Yogyakarta dengan menerapkan standar *hygiene* dan sanitasi dalam setiap proses pengolahan makanan dan minumannya. Pengambilan data dilakukan dengan teknik wawancara, dan pengamatan kepada juru masak (*cheef*) di *food & beverage departemen hotel*. Disamping hal tersebut studi pustaka juga menjadi salah satu teknik yang dilakukan untuk mengetahui teori pendukung tentang standar *hygienes* dan sanitasi hotel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1)Pekerjaan(*cheef*) dapur (*kitchen*) Hom Platinum Yogyakarta sudah memiliki standar *hygiene* dan sanitasi yang baik seperti, standar *hygienes* sanitasi personel yang mencakup semua kebersihan pribadi karyawan, (2) *hygienes* dan sanitasi area dapur yang menjadi tanggung jawab seluruh karyawan telah dilaksanakan maksimal meliputi lantai, ventilasi, dinding, langit-langit dan pencahayaan, (3) telah diterapkan *hygienes* dan sanitasi peralatan yang bertujuan untuk membunuh bakteri yang ada diperalatan dapur melalui prosedur pemanasan dan dengan bahan kimia, (4) *hygiene* dan sanitasi bahan makanan yang diterapkan hotel meliputi proses penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan tempat dan spesifikasi bahan yang akan di simpan.

Berikut adalah table rangkuman dari beberapa penelitian terdahulu yang telah dijelaskan diatas.

Table 2.1 studi terdahulu

Peneliti	Judul	Tujuan	Metode	Hasil
Rohani (2009).	Penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada Kitchen Department Hotel Grand Atares Indonesia	adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada Kitchen Department hotel Grand Atares.	kualitatif fenomenologis	1.penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi kepada karyawan, peralatan dapur, serta lingkungannya 2. ketentuan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada Hotel Grand Atares Indonesia yang mencakup kitchen area dan peralatan dapur. 3.) teknis penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada Hotel Grand Atares Indonesia
Sutrisno,dkk.	Analisis penerapan	1,Memberikan	Deskriptif kualitatif	1.Pentingnya Hospitality, <i>Hygiene</i> dan

Lanjutan 2.1

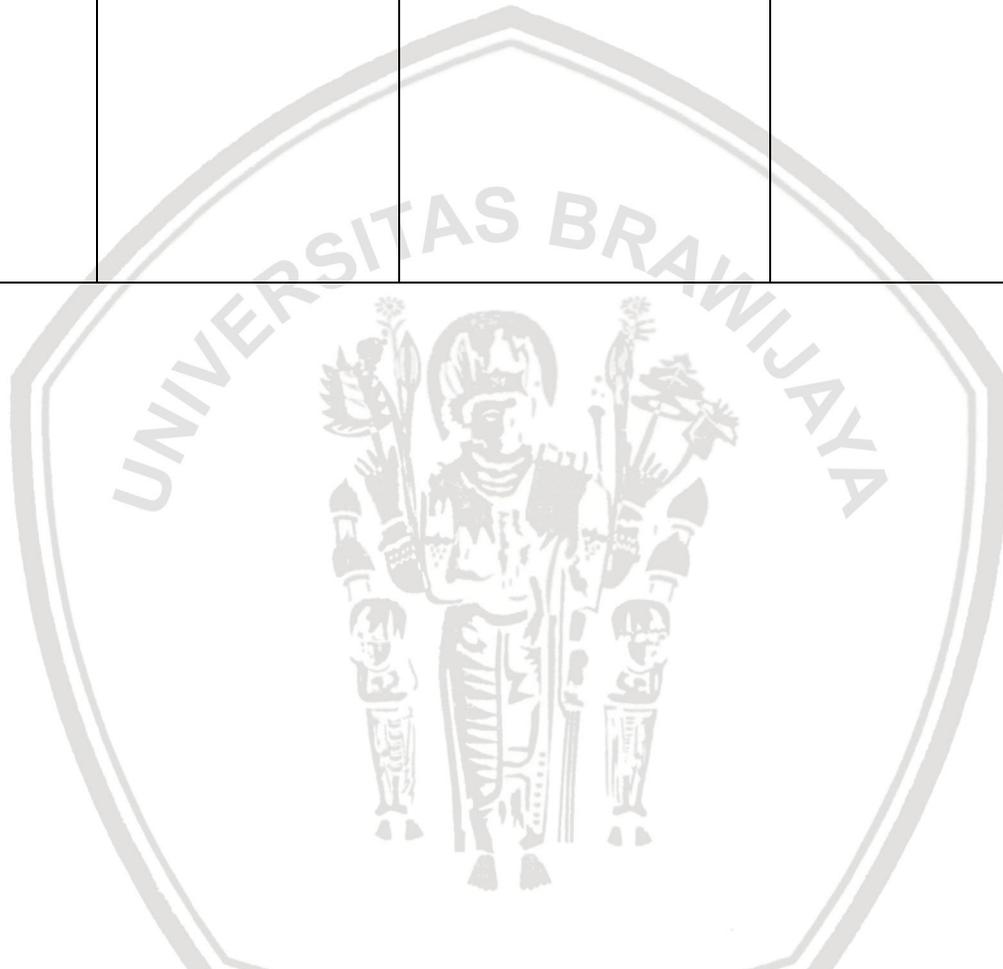
<p>(2016) . dan sanitasi pada usaha kuliner dikawasan wisata setu babakan di jagakarsa jakarta selatan</p>	<p><i>hospitality, hygiene</i></p>	<p>pengetahuan kepada pelaku kuliner Mikro, 2.Memberikan pengetahuan tentang pentingnya sanitasi, 3.Memberikan bimbingan dan arahan bagaimana caranya mengembangkan usaha kuliner agar mampu memberikan pelayanan yang prima, 4.Memberikan pengetahuan tentang</p>	<p>Sanitasi Makanan, <i>hospitality</i> penting karena ketika konsumen mendapatkan pelayanan ramah di restoran, cenderung akan menyampaikannya ke calon pelanggan lain dari mulut ke mulut. 2. Implementasi <i>Hospitality, Hygiene</i>, dan Sanitasi. . 3. Solusi Penyelesaian Permasalahan Penerapan <i>Hospitality, Hygiene</i>, dan Sanitasi. Dengan cara pelatihan manajemen, menangani makanan, memberikan pelayanan prima, uji coba, <i>monitoring</i></p>
---	------------------------------------	---	---

Lanjutan 2.1

		kebersihan lingkungan dapur, tempat makan dan hidangan serta tempat usaha, bahkan kebersihan diri (busana dan hati),		
Imroatus,Mulyadi, Maryam (2014).	Gambaran Sarana Sanitasi Masyarakat Kawasan Pesisir Pantai Dusun Talaga Desa Kairatu Kecamatan Kairatu Kabupaten Seram	untuk mengetahui gambaran sarana sanitasi lingkungan masyarakat daerah pesisir pantai di Kecamatan Bone, Kabupaten Bone Bolango	Deskriptif kualitatif	1.meningkatkan pengetahuan tentang sarana sanitasi kawasan pesisir pantai dengan mengikuti sosialisasi petugas tenaga kesehatan yang menyangkut sarana sanitasi sehingga dapat tercipta sarana sanitasi yang baik pada daerah kawasan pesisir pantai. 2.Petugas kesehatan agar

	Bagian Barat Tahun 2014			lebih banyak memberikan informasi atau penyuluhan tentang sarana sanitasi bagi masyarakat kawasan pesisir dengan membuat sumur gali untuk menampung air bersih, 3.membuat tempat pembuangan sampah yang baik serta jamban untuk membuang limbah.
Irnawati Marsaulina.(2004).	Study Tentang Pengetahuan Perilaku Dan Kebersihan Penjamah Makanan	untuk mengetahui gambaran tentang pengetahuan, perilaku dan kebersihan perseorangan penjamah makanan di	Deskriptif kualitatif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karakteristik seorang penjamah makanan berdasarkan umur, pendidikan, dan pengalaman kerja. 2. Hubungan pengetahuan dengan umur,

	<p>Pada Tempat Umum Pariwisata Di Dki Jakarta (Tmii, Tija, Tmr)</p>	<p>tempat umum pariwisata DKI Jakarta khususnya di TMII, TIJA dan TMR.</p>	<p>pendidikan, dan pengalaman kerja.</p> <p>3. Tidak ada konsistensi hubungan antara pengetahuan dengan umur, pendidikan dan pengalaman kerja.</p> <p>4. Hubungan tentang kebersihan berdasarkan umur, pendidikan, dan pengalaman kerja.</p>
--	---	--	--



Lanjutan 2.1

<p>Atun dan Nurcholis. (2015)</p>	<p>Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta.</p>	<p>Tujuan penelitian ini ialah meningkatkan kualitas makanan yang ada di dapur @Hom Platinum Hotel Yogyakarta dengan cara menerapkan standar hygienes dan sanitasi dalam setiap proses pengolahan makanan dan minumannya.</p>	<p>Deskriptif kualitatif</p>	<p>(1)Pekerjaan(<i>cheef</i>) dapur (<i>kitchen</i>) @Hom Platinum Yogyakarta sudah memiliki standar <i>hygiene</i> dan sanitasi yang baik seperti, standar hygienes sanitasi personel yang mencakup semua kebersihan pribadi karyawan, (2) hygienes dan sanitasi area dapur yang menjadi tanggung jawab seluruh karyawan telah dilaksanakan maksimal meliputi lantai, ventilasi, dinding, langit-langit dan pencahayaan, (3) telah diterapkan hygienes dan sanitasi peralatan yang bertujuan untuk membunuh bakteri yang ada diperalatan dapur melalui prosedur</p>
---------------------------------------	--	---	------------------------------	--

Lanjutan 2.1

			<p>pemanasan dan dengan bahan kimia, (4) <i>hygiene</i> dan sanitasi bahan makanan yang diterapkan hotel meliputi proses penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan tempat dan spesifikasi bahan yang akan di simpan.</p>
--	--	--	---

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2017



Penelitian mengenai tentang *hygiene* dan sanitasi seperti yang dijelaskan pada tabel diatas, menjelaskan mengenai masalah penerapan *hygiene* dan sanitasi. Belum ditemukan penelitian yang membahas penerapan *hygiene* dan sanitasi *food and baverage* dipantai. Perbedaan penelitian ini adalah menerapkan *hygiene* dan sanitasi dalam meningkatkan mutu kualitas *food and baverage* di sebuah rumah makan pingir pantai khususnya di pantai konang.

B. Tinjauan Teoritis

1. Pengertian pariwisata

Pengertian pariwisata menurut buku Pengantar Ilmu Pariwisata karangan Drs. Oka A Yoeti hal: 99-114. Kata pariwisata berasal dari bahasa sansekerta, sesungguhnya bukanlah berarti “*tourisme*” (bahasa Belanda). Kata pariwisata menurut pengertian ini pariwisata terdiri dari dua suku kata yang masing masing katanya mempunyai arti “*pari*” dan “*wisata*”

- *Pari* adalah berarti banyak, berkali kali, berputar putar.
- *Wisata* adalah perjalanan, bepergian yang dalam hal ini sinonimnya dengan kata *travel* dalam bahasa inggris yang memiliki arti yang sama.

Atas dasar itu, maka kata pariwisata seharusnya diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali kali dari satu tempat ke tempat yang lain yang dalam bahasa inggris disebut *tour*. Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu yang di selenggarakan dari satu tempat ke tempat lain dengan maksud bukan untuk mencari nafkah di tempat yang dituju atau di

kunjungi. Tetapi semata mata untuk menikmati perjalanan tersebut untuk berekreasi, atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

Menurut Salah Wahab dalam buku Pengantar Ilmu Pariwisata karangan Drs. Oka A Yoeti, pariwisata merupakan suatu aktifitas manusia yang dilakukan secara sadar yang mendapat pelayanan secara bergantian diantara orang - orang dalam suatu negara itu sendiri, meliputi pendiaman orang - orang di daerah lain untuk sementara waktu dalam mencari kepuasan yang beraneka ragam dan berbeda dengan apa yang dialaminya, dimana memperoleh pekerjaan tetap. Atas dasar itu, maka kata pariwisata seharusnya diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali kali dari satu tempat ke tempat yang lain yang dalam bahasa inggris disebut tour.

Usaha jasa pariwisata

Berdasarkan Undang Undang Republik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan. Usaha pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata lalu Pengusaha pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata dan Industri pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata. Dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan mengklasifikasikan Usaha pariwisata yakni terdiri dari:

1. Daya Tarik Wisata. Merupakan segala sesuatu yang mempunyai keunikan, kemudahan, dan nilai yang berwujud keanekaragaman, kekayaan alam,

budaya dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau kunjungan para wisatawan.

2. Kawasan Pariwisata. Merupakan usaha yang kegiatannya membangun atau mengelola kawasan dengan luas wilayah tertentu untuk memenuhi kebutuhan pariwisata.
3. Jasa Transportasi Wisata. Yakni merupakan usaha khusus yang menyediakan angkutan untuk kebutuhan dan kegiatan pariwisata.
4. Jasa Perjalanan Wisata. Merupakan usaha biro perjalanan wisata dan usaha agen perjalanan wisata. Usaha biro perjalanan wisata meliputi usaha penyediaan jasa perencanaan perjalanan atau jasa pelayanan dan penyelenggaraan pariwisata, Usaha agen perjalanan wisata meliputi usaha jasa pemesanan sarana, seperti pemesanan tiket dan pemesanan akomodasi serta pengurusan dokumen perjalanan.
5. Jasa Makanan dan Minuman. Merupakan usaha jasa penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan dapat berupa restoran, kafe, rumah makan, dan bar/kedai minum.
6. Penyediaan Akomodasi. Merupakan usaha yang menyediakan pelayanan penginapan yang dapat dilengkapi dengan pelayanan pariwisata lainnya. Usaha penyediaan akomodasi dapat berupa hotel, villa, pondok wisata, bumi perkemahan, persinggahan karavan, dan akomodasi lainnya yang digunakan untuk tujuan pariwisata.
7. Penyelenggaraan Kegiatan Hiburan dan Rekreasi. Merupakan usaha yang ruang lingkup kegiatannya berupa usaha seni pertunjukan, arena permainan,

karaoke, bioskop, serta kegiatan hiburan dan rekreasi lainnya yang bertujuan untuk pariwisata.

8. Penyelenggaraan Pertemuan, Perjalanan Insentif, Koneferensi, dan Pameran. Merupakan usaha yang memberikan jasa bagi suatu pertemuan sekelompok orang, menyelenggarakan perjalanan bagi karyawan dan mitra usaha sebagai imbalan atas prestasinya, serta menyelenggarakan pameran dalam rangka menyebarluaskan informasi dan promosi suatu barang dan jasa yang berskala nasional, regional, dan internasional.
9. Jasa Informasi Pariwisata. Merupakan usaha yang menyediakan data, berita, *feature*, foto, video, dan hasil penelitian mengenai kepariwisataan yang disebarkan dalam bentuk bahan cetak atau elektronik.
10. Jasa Konsultan Pariwisata. Merupakan usaha yang menyediakan sarana dan rekomendasi mengenai studi kelayakan, perencanaan, pengelolaan usaha, penelitian dan pemasaran di bidang kepariwisataan.
11. Jasa Pramuwisata. Merupakan usaha yang menyediakan atau mengkoordinasikan tenaga pemandu wisata untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dan kebutuhan biro perjalanan wisata.
12. Wisata Tirta. Merupakan usaha yang menyelenggarakan wisata dan olahraga air, termasuk penyediaan sarana dan prasarana serta jasa lainnya yang dikelola secara komersial di perairan laut, pantai, sungai, danau, dan waduk.
13. Spa. Usaha perawatan yang memberikan layanan dengan metode kombinasi terapi air, terapi aroma, pijat, rempah – rempah dan olah aktivitas fisik

dengan tujuan menyeimbangkan jiwa dan raga dengan tetap memperhatikan tradisi dan budaya bangsa Indonesia.

(Sumber dari: www.wisatakandi.com/2011).

2. Pengertian *Hygiene* dan Sanitasi

Menurut Sri Rejeki (2015) hal:1-3 dalam pelayanan segala kebutuhan yang diperlukan di bisnis pariwisata, seperti pelayanan akomodasi, restoran, bar, *fitness center*, transportasi, dan sebagainya, yang tidak hanya sekedar menampilkan mutu, citarasa masakan, kenyamanan saja, akan tetapi factor yang sangat penting adalah menyangkut kenyamanan dan kepastian atau jaminan kebersihan untuk kesehatan sesuai tujuan orang untuk menikmati fasilitas tersebut demi kelangsungan hidupnya *hygiene* dan sanitasi. Mengelola seluruh fasilitas yang ditawarkan secara professional haruslah sesuai dengan aturan kesehatan yang berlaku, sehingga pengguna jasa mendapatkan kenikmatan tersendiri dengan jaminan kesehatan.

Kata "*hygiene*" bersal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Streeth, J.A. and Southgate,H.A, 1986 dalam Sri Rejeki). Dalam sejarah Yunani, *Hygiene* berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit). *Hygiene* menurut Putu Sudiro (1996:17) dalam buku Sri Rejeki berdasarkan buku *Theory of Catering* dikemukakan bahwa: *Hygiene* adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit.

Hygiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya berbagai penyakit. Seorang juru masak disamping harus mampu

mengolah makanan yang enak dan lezat rasanya, menarik penampilannya, juga harus layak dimakan. Untuk itu, makanan harus bebas dari bakteri atau kuman pembawa penyakit yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Sedangkan menurut Shadily (1989:289) "*Hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Selanjutnya Susilo dan Siswati (2006), menjelaskan bahwa dalam menangani makanan maka kebersihan perseorangan atau personal *hygiene* sangat penting.

Menurut Rejeki (2015) hal 2-4. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Suatu contoh adalah menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan untuk mengolah maupun menyajikan makanan, menyimpan bahan makanan dengan tepat, selalu memelihara kebersihan tempat kita mengolah makanan. Menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa factor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Sedangkan menurut Hopkins, sanitasi adalah usaha pengawasan terhadap factor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.

a. Ruang lingkup *Hygiene* dan Sanitasi.

Menurut Rejeki (2015) hal 4 – 5. Ruang lingkup sanitasi meliputi berbagai aspek berikut:

- 1) Penyediaan air bersih/ air minum.
 - Pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas
 - Pemanfaatan air
 - Penyakit-penyakit yang ditularkan melalui air
 - Cara pengolahan
 - Cara pemeliharaan
- 2) Pengolahan sampah
 - Cara / system pembuangan
 - Peralatan pembuangan dan penggunaanya serta cara pemeliharaan.
- 3) Pengolahan makanan dan minuman
 - Pengadaan bahan makanan/bahan baku
 - Penyimpanan bahan makanan/bahan baku
 - Pengolahan makanan
 - Pengangkutan makanan
 - Penyimpanan makanan
 - Penyajian makanan
- 4) Pengawasan/pengendalian serangga dan binatang pengerat
 - Pengendalian vector
- 5) Kesehatan dan keselamatan kerja
 - Tempat/ ruang kerja
 - Pekerjaan
 - Cara kerja
 - Tenaga kerja/ pekerjaan

b. Ruang lingkup hygiene

Selanjutnya menurut Rejeki (2015) hal 5. Masalah hygiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan hygiene dilakukan secara bersama-sama. Kebiasaan hidup bersih dan bekerja bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih pula ruang lingkup hygiene meliputi berbagai aspek berikut:

1. Hygiene perseorangan

Pengertian, mencakup semua segi kebersihan dan pribadi karyawan (penjamah makanan). Menjaga *hygiene* perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh.

2. Hygiene makanan dan minuman

Pengertian tentang kebersihan dari bakteri bahan makanan yang dipergunakan dalam pengolahan makanan. Sebagian besar berupa bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, misal; sayur, buah dan lain-lain. Serta bahan makanan hewani yang berasal dari binatang, misal; daging, unggas, ikan dan lain-lain.

3. Hygiene personal

Menurut Rejeki hal 89-94. *Hygiene personal* ialah upaya seseorang untuk memelihara derajat kesehatan dan kebersihan diri sendiri. Menjaga kebersihan dan kesehatan diri sendiri harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan pelanggan, baik dari secara sehat fisik dan sehat psikologis. Tujuan pentingnya *hygiene personal* ialah untuk

meningkatkan derajat kesehatan seseorang, mencegah penyakit dan meningkatkan percaya diri untuk pegawai dan pemilik rumah makan dalam melayani pelanggan. Faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* ialah 1.) Body image 2.) Praktik social 3.) Status social ekonomi 4.) Pengetahuan.

Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga *personal hygiene* adalah

1. Memelihara kebersihan diri, pakaian, rumah makan dan lingkungannya.
Beberapa usaha dapat dilakukan antara lain seperti mandi 2 kali sehari, cuci tangan sebelum dan sesudah makan dan buang air besar maupun kecil sesuai dengan tempatnya.
2. Memakan makanan yang sehat dan bebas dari penyakit.
3. Pola hidup teratur dengan cara tidur yang cukup.
4. Meningkatkan daya tahan tubuh dan kesehatan jasmani dengan cara sering berolahraga.
5. Menghindari kontak langsung dengan sumber penyakit dengan cara selalu menggunakan sarung tangan saat mengambil bahan makanan mentah seperti ikan.
6. Melengkapi rumah makan dengan fasilitas yang mampu menjamin hidup sehat seperti mempunyai sumber air yang sehat dan memiliki kakus yang sehat dan bersih.
7. Pemeriksaan kesehatan dengan cara periksa kedokter mengenai kesehatan tubuh.

Selain itu usaha *personal hygiene* dapat dilakukan dengan cara antara lain meliputi yaitu:

- a. Kebersihan kulit dengan memerhatikan hal-hal sebagai berikut
 1. Menggunakan barang-barang keperluan sehari-hari milik sendiri.
 2. Mandi minimal 2 kali sehari serta menggunakan sabun.
 3. Menjaga kebersihan pakaian.
 4. Makan makanan yang bergizi terutama sayur dan buah-buahan.
 5. Menjaga kebersihan lingkungan.
- b. Usaha menjaga kebersihan rambut dengan memerhatikan:
 1. Mencuci rambut sekurang-kurangnya 2 kali dalam satu minggu.
 2. Mencuci dengan menggunakan shampoo pencuci rambut dengan menggunakan alat-alat pemeliharaan rambut sendiri.
- c. Menjaga kebersihan gigi dengan memerhatikan sebagai berikut:
 1. Menggosok gigi secara benar dan teratur
 2. Memakai sikat gigi sendiri.
 3. Menghindari makanan-makanan yang dapat merusak gigi.
 4. Membiasakan makan makanan yang dapat menyehatkan gigi.
 5. Memeriksa gigi secara teratur.
- d. Menjaga kebersihan mata dengan memerhatikan hal-hal sebagai berikut:
 1. Membaca di tempat yang terang
 2. Makan makanan yang dapat menyehatkan mata seperti wortel.
 3. Istirahat yang cukup dan teratur.
 4. Memakai peralatan sendiri seperti handuk dan sapu tangan serta pastikan itu harus bersih.
 5. Memelihara kesehatan lingkungan.

6. Memeriksa diri ke dokter secara teratur.
- e. Menjaga kebersihan telinga diantaranya:
1. Membersihkan telinga secara teratur.
 2. Tidak menggunakan benda yang tajam untuk membersihkan telinga.
 3. Memeriksa kedokter secara teratur.
- f. Tindakan menjaga kebersihan tangan dan kuku diantaranya:
1. Cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan aktivitas seperti makan, mencuci peralatan dan setelah buang air.
 2. Memotong kuku secara teratur.
 3. Mencuci tangan dan kaki sebelum tidur.

4. *Hygiene* dan sanitasi Makanan

Menurut Rejeki (2015 hal: 73). Makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan akan memberi suplai energy kgepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh. *Hygiene* adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Berdasarkan pengertian diatas, bahwa *hygiene* sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin bisa menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan ini diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi makanan dari bakteri-bakteri yang dapat mengganggu kesehatan.

a. Faktor penyehatan makanan dan minuman

1. Faktor tempat.

Mengutip dari Aqso Ampri Harahap (2016) tentang *hygiene* tempat dan bangunan bandara udara Tjilik Riwut Palangkaraya pengawasan hygiene dan sanitasi bangunan atau ruang lingkup hygiene bangunan meliputi kondisi fisik bangunan dan halaman, penanganan sampah, sarana pembuangan air limbah dan pengendalian vector. Hal-hal yang perlu diawasi meliputi:

- a) Atap harus dibuat miring sehingga tidak menimbulkan genangan air yang dapat dijadikan sarang oleh nyamuk.
- b) Dinding harus bersih dan terbebas dari debu yang dapat mengganggu pernafasan serta dicat untuk menambah estetika bangunan.
- c) Lantai harus landai dan tidak licin.
- d) Pencahayaan harus terang agar memudahkan dalam proses bekerja dan tidak timbulnya kecelakaan kerja.
- e) Ventilasi digunakan untuk pertukaran udara yang ada diruangan untuk menghindari pertumbuhan bakteri akibat udara yang lembab.
- f) Tempat cuci tangan harus dilengkapi dengan alat pembersih seperti sabun.
- g) Tempat kerja harus terhindar dari kebisingan yang dapat mengganggu kenyamanan pekerja
- h) Air harus bersih, tidak berbau, tidak berwarna
- i) Toilet harus bersih dengan pencahayan yang cukup serta terdapat sabun untuk mencuci tangan dan pastikan sarana pembuangan air limbah berjalan lancar dan terhindar dari adanya genangan air.

- j) Tempat sampah harus tersedia dan juga peralatan yang digunakan mengangkut sampah harus dijaga kebersihannya.
- k) Pengendalian vector dengan cara membasmi binatang serangga dan hewan pengerat.
- l) Halaman harus tersedia tempat parkir, memiliki pagar, adanya penerangan dan tempat sampah.

(Sumber: www.kkppalangkaraya.com diakses pada tanggal 8 Agustus 2017.)

2. Faktor orang

Menurut Rejeki dalam Entjang 2001 hal: 89, pengertian *personal hygiene* adalah upaya memelihara dan mempertinggi derajat kesehatannya sendiri. Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga hygiene personal dengan rajin merawat diri sendiri serta selalu menjaga pola hidup yang sehat.

3. Faktor peralatan

Mengutip dari jurnal Yulia 2016 volume II. Peranan peralatan makan dan masak dalam penyehatan makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan. Peralatan makan dan masak perlu juga dijaga kebersihan setiap saat ingin digunakan. Untuk itu peranan pembersihan dan pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Pembersihan secara baik dapat menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Peralatan tersebut meliputi piring, gelas, mangkuk, cangkir, sendok, pisau, dan garpu. Peralatan dapat berupa peralatan kaca (*china ware*), logam (*metal were*), tembikar (*ceramic were*). Peralatan masak meliputi kuali, wajan, dandang, serokan, pisau, talenan, oven dan lain-

lain. Upaya pencucian peralatan makanan dan masak meliputi beberapa prinsip dasar yang perlu diketahui yaitu

a) Tersedianya sarana pencucian

Sarana pencucian diperlukan untuk dapat melaksanakan pencucian yang higienis dan sehat. Sarana pencucian dapat disediakan mulai dari sarana pencucian yang tradisional, setengah modern dan modern, misalnya dengan mesin cuci. Saran pencucian yang sederhana ialah dapat menggunakan bak untuk perendaman dan bak untuk pembilasan dengan air yang sekali pakai.

b) Dilaksanakannya teknis pencucian

Selengkap apapun sarana pencucian yang ada tanpa dilaksankannya teknis pencucian yang baik, tidak bisa memberikan hasil yang baik.

4. Faktor bahan makanan

Menurut Sri Rejeki 2015 hal 75. Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme pantogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku harus mutlak diperhatikan. Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus dipisahkan dari bahan baku lainnya. Bahan pangan harus dikirim dengan sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan *microorganism pantogen* dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu, dan aktivitas air.

b. Prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan

Adapun beberapa prinsip dari *hygiene* dan sanitasi makanan antara lain adalah

1) Pemilihan bahan baku makanan.

Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan *mikroorganisme pantogen* dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku harus mutlak diperhatikan. Bahan - bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus dipisahkan dari bahan baku lainnya. Bahan pangan harus dikirim dengan sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan *microorganism pantogen* dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu, dan aktivitas air.

2) Penyimpanan bahan baku makanan.

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan dan kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan yaitu penyimpanan sejuk, dingin, dingin sekali, dan penyimpanan beku.

3) Pengolahan makanan.

Proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi siap dimakan. Pengolahan ini alangkah baiknya mengikuti prinsip hygiene dan sanitasi.

4) Pengangkutan makanan.

Pengangkutan makanan yang sehat sangat berperan dalam mencegah timbulnya pencemaran makanan. Pencemaran makanan masak sangat tinggi

resikonya terkontaminasi oleh bakteri. Jadi makanan yang harus diperhatikan dan perlu pengendalian ekstra adalah pada makanan yang sudah masak.

5) Penyimpanan makanan.

Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya bakter pathogen dalam makanan akibat terkontaminasi pada saat proses pengolahan adan tempat atau wadah yang digunakan untuk meletakkan makanan tersebut yang dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Faktor – faktor lain yang dapat menimbulkan terkontaminasinya makanan disebabkan oleh temperature, waktu penyimpanan kurang baik, rendahnya personal *hygiene*, dan alat makanan yang tercemar.

6) Penyajian makanan.

Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap dan layak dimakan. Makanan itu layak santap adalah apabila sudah melakukan uji *organoleptic* dan uji biologis. Dalam prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap makanan harus terpisah dan usahakan tertutup. Tujuannya agar untuk menghindari makanan tersebut terkontaminasi.

c. Tindakan untuk menjaga *hygiene* dan sanitasi makanan antara lain

Menurut Sri Rejeki (2015) hal 80-87. Tindakan untuk menjaga *hygiene* dan sanitasi makanan antara lain adalah

1) Penyimpanan peralatan pengolahan makanan.

Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi dalam empat bagian besar yaitu peralatan pemanas, peralatan pengolahan,, peralatan penyimpanan makanan, peralatan pembantu pengolahan. Untuk menjaga agar makanan tidak

terkontaminasi oleh bakteri harus dibersihkan setiap saat akan digunakan ataupun selesai digunakan.

2) Teknik pencucian

Peralatan pengolahan makanan teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir yang maximal. Maka perlu dilakukan tahapan-tahapan pencucian sebagai berikut

- a) Membersihkan semua peralatan yang telah atau selesai digunakan (*scraping*).
- b) Menyiram dan merendam semua peralatan yang dipakai (*flushing dan soaking*).
- c) Mencuci peralatan dengan menggosok dan melarutkan zat-zat sisa makanan dengan detergen cair (*washing*).
- d) Membilas peralatan yang sudah dibersihkan dengan air Bersih (*rinsing*).
- e) Tindakan sanitasi untuk membebashamakan peralatatan setelah proses pencucian (*sanitazing*).
- f) Mengeringkan peralatan makanan dengan menggunakan handuk atau kain (*toweling*).

3) Tujuan pencucian.

- a) Untuk menghilangkan kotoran-kotoran kasar dengan cara:
 - Scraping
 - Pemakaian sabut, tapas ,dan abu gosok untuk menghilangkan kotoran yang susah dibersihkan.
 - Penggunaan air dengan tekanan tinggi.

- b) Untuk menghilangkan lemak dan minyak dengan cara:
- Direndam dengan air panas dengan suhu 60 °C
 - Direndam kedalam larutan detergent.
- c) Menghilangkan bau amis dengan cara:
- Melarutkan dengan perasan air jeruk
 - Menggunakan abu gosok, arang, atau kapur.
 - Menggunakan detergent.
- d) Menggunakan tindakan sanitasi dan desinfeksi untuk membebaskan hama dengan cara
- Direndam air panas dengan suhu 80°C selama 2 menit dan 100°C selama 1 menit.
 - Direndam dalam air mengandung chlor 50 ppm selama 2 menit atau diberi kaporit 2 sendok 100 liter air.
 - Ditempatkan pada sinar matahari sampai kering.
 - Ditempatkan pada oven sampai kering.
- e) Pengeringan peralatan dengan cara
- Handuk khusus
 - Pengotoran ulang
 - Kain bersih yang sekali pakai
 - Bekasnya
 - Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya.
- 4) Tes kebersihan.
- a) Tes kebersihan secara fisik:

- Dengan menaburkan tepung pada piring yang sudah dicuci, apabila lengket pertanda pencucian belum bersih.
- Menaburkan garam dipiring yang sudah dicuci, apabila lengket pertanda belum bersih.
- Penetesan air pada piring kering.
- Penetesan dengan alcohol.
- Penciuman aroma.
- Penyinaran.

b) Tes dengan bakteriologis dengan cara

- Pengambilan usapan kapas steril pada peralatan yang disimpan. Nilai kebersihan dihitung dengan angka-angka.
- Angka kuman sebanyak - banyaknya 100/cm dari permukaan alat yang diperiksa. Angka kuman E coli harus 0/cm².
- Pengambilan usapan kapas steril pada peraltan dilakukan segera setelah pencucian.

5) Inventarisasi.

Dalam inventarisasi merupakan manajemen yang sangat meningkatkan keuntungan. Penimbunan bahan makanan yang berlebihan mendorong terjadinya bahan baku makanan terkontaminasi oleh bakteri.

6) Fasilitas.

Fasilitas merupakan usaha untuk menarik pembekli datang sehingga usaha menjadi lancer. Agar semua itu terjadi maka lingkungan harus bersih, sehat, dan aman untuk menjadikan makanan itu dapat diterima oleh konsumen.

d. Manfaat *Hygiene* dan Sanitasi.

Beberapa manfaat yang dapat dirasakan apabila kita menjaga *hygiene* dan sanitasi lingkungan menurut Rejeki (2015) adalah

- Mencegah penyakit menular
- Mencegah kecelakaan
- Mencegah timbulnya bau tidak sedap
- Menghindari pencemaran
- Mengurangi jumlah (persentase penyakit)
- Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman

5. Ruang lingkup Sanitasi

Menurut Rejeki (2015) hal 2 - 4. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Suatu contoh adalah menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan mengolah maupun menyajikan makanan, menyimpan bahan makanan dengan tepat, selalu memelihara kebersihan tempat kita mengolah makanan.

Menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa factor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Sedangkan menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap factor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan. Ruang lingkup sanitasi meliputi berbagai aspek berikut:

a. Penyediaan air bersih.

Sanitasi air ialah usaha preventive untuk menjaga air tidak terkontaminasi dengan bakteri yang bisa menyebabkan terganggunya kesehatan apa bila dikonsumsi. Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk menjaga sanitasi air menurut Rejeki 2015 hal 9 - 20 ialah

1) Pengawasan terhadap kuantitas dan kualitas air

Kuantitas air merupakan jumlah air yang tersedia dan siap digunakan oleh masyarakat. Sedangkan pengertian kualitas ialah *conformance to requirement* yaitu sesuai dengan yang disyaratkan dan distandartkan. Kualitas air yang memenuhi syarat kesehatan pada umumnya berkaitan dengan hal-hal sebagai berikut:

- a) Secara alamiah memang air tersebut tidak memenuhi syarat misalnya, airnya keruh, berwarna, berbau dan mengandung besi atau mangan dalam kadar yang tinggi.
- b) Lingkungan sekitar sarana air bersih yang dapat mencemari, misalnya terdapat jamban, pembuangan sampah, kandang ternak dan genangan air kotor pada jarak kurang dari 11 meter.
- c) Kontruksi sarana air bersih yang tidak memenuhi persyaratan teknis seperti sumur gali tanpa dilengkapi bibir, dinding, lantai dan saluran pembuangan air bekas yang kedap air.

2) Pemanfaatan air

Menurut Rejeki (2015) hal 12-13. Air merupakan salah satu kebutuhan pokok sehari-hari mahluk hidup di dunia ini yang tidak dapat dipisahkan. Air merupakan kebutuhan pokok dengan segala macam kegunaan dan keperluannya

dalam menunjang kegiatan sehari-hari seperti keperluan rumah tangga, keperluan umum, keperluan industri, keperluan perdagangan, keperluan pertanian dan lainnya.

Oleh karena itulah air sangat berperan penting bagi kehidupan makhluk hidup di bumi. Penting bagi kita untuk selalu menjaga kelestarian air dengan melakukan pengelolaan air baik seperti penghematan air, tidak membuang sampah atau limbah yang dapat mencemari air sehingga dapat mengganggu ekosistem yang ada.

3) Penyakit – penyakit yang ditularkan oleh air

Penyakit masyarakat yang disebabkan oleh kuman dari air yang tercemar ialah: 1. Penyakit bakteri (*salmonellosis*, *shigellosis*, dan diare akut). 2. Penyakit virus (*gastroenteritis* dan hepatitis A). 3. Bersifat parasite (giardiasis dan infeksi cacing tambang). Kuman yang bisa masuk ke dalam air melalui dua cara yaitu secara langsung dan tidak langsung.

Kuman yang masuk secara langsung melalui pipa laguna yang meluap ke sumber air, hewan mati didalam air, dan orang atau hewan menggunakan sumber air untuk keperluan pribadi seperti mandi dan mencuci. Kuman yang masuk dalam sumber air secara tidak langsung ialah terkontaminasi limbah akibat sumber air yang terlalu dekat dengan system pembuangan limbah dan kuman yang menempel pada diri kita sendiri pada saat mencuci, ke toilet dan pada saat kita berada didekat sumber air tersebut.

4) Cara pengolahan air

Dalam Rejeki (2015) hal 21. Pengolahan air menurut peraturan pemerintah republic Indonesia nomor 82 tahun 2001 diatur sebagai berikut:

Pasal 2

- 1) Pengelolaan kualitas air dan pengendalian pencemaran air diselenggarakan secara terpadu dengan pendekatan ekosistem.
- 2) Keterpaduan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dilakukan pada tahap perencanaan, pelaksanaan, pengawasan dan evaluasi.

Pasal 3

Penyelenggaraan pengelolaan kualitas air dan pengendalian pencemaran air sebagaimana dimaksud dalam pasal 2, dapat dilaksanakan oleh pihak ketiga berdasarkan peraturan perundang-undangan.

Pasal 4

- 1) Pengelolaan kualitas air dilakukan untuk menjamin kualitas air yang diinginkan sesuai peruntukannya agar tetap dalam kondisi alamiahnya.
- 2) Pengendalian pencemaran air dilakukan untuk menjamin kualitas air agar sesuai dengan buku mutu air melalui upaya pencegahan dan penanggulangan pencemaran air serta pemulihan kualitas air.
- 3) Upaya pengelolaan kualitas air sebagaimana yang dimaksud dalam ayat 1 dilakukan pada:
 - a) Sumber air yang terdapat di dalam hutan lindung
 - b) Mata air yang terdapat diluar hutan lindung
 - c) Akuifer air tanah dalam.

5) Pemeliharaan air

Air dapat terkontaminasi atau tercemar oleh bahan organik seperti bangkai hewan, sisa makanan, limbah, kotoran manusia dan hewan dan juga materi tanaman. Sedangkan bahan anorganik yang dapat mencemari air ialah besi tua dan sampah plastic, pasir dan bahan kimia. Banyak dari bahan-bahan ini dapat membawa kuman penyebab penyakit dalam penyediaan air. Bahan kimia dalam penyediaan air dapat meracuni manusia dan hewan lainnya.

Berbagai jenis pasokan air dapat terkontaminasi dalam berbagai cara salah satunya metode penyimpanan air dalam sumur bor. Kontaminasi sumur bor yang pertama disebabkan oleh tanah yang ada dibawah sumur tersebut. Hal ini dapat terjadi apabila air sumur terkontaminasi dengan air resapan dikarenakan pembuatan sumur berdekatan dengan tempat resapan air sisa pembuangan atau system pembuangan limbah yang rusak memungkinkan kuman untuk meresap ke tanah. Kedua disebabkan terbawa sampai ke permukaan air. Berikut pencegahan yang dapat dilakukan:

- a) Sumur bor diberi penutup untuk melindungi dari bahaya banjir yang dapat masuk kedalam dan membawa kuman
- b) Penutup ditempatkan diatas sumur bor.
- c) Ada pagar disekeliling sumur bor untuk menjaga hewan dating.
- d) Septick tank atau resapan saluran air dan tempat pembuangan limbah letaknya harus berjauhan.

Hal tersebut didukung oleh pernyataan dari Purnawijayanti 2001 (hal 5-10), secara garis besar terdapat tiga kriteria utama mutu air yang harus diperhatikan

yaitu kriteria fisik, kimia, dan mikrobiologi. Kriteria fisik meliputi bau, warna, rasa, adanya endapan. Secara organoleptik dengan cara melihat dan mencicipi.

b. Pengolahan sampah

1) sampah

Sampah adalah segala sesuatu yang tidak diinginkan orang lagi. Banyak sampah berasal dari rumah-rumah penduduk atau industry pariwisata. Contohnya sisa makanan, kertas, plastic, botol, kaleng dan lain-lain. Sampah dibedakan menjadi dua yaitu sampah padat dan cair. Jika sampah tidak dibuang dengan benar maka bisa menjadi masalah kesehatan lingkungan yang besar karena dapat menimbulkan bau yang tidak enak, menyebabkan cedera dan membantu dalam penyebaran penyakit. Menurut Rejeki 2015 hal 4 upaya-upaya yang dilakukan untuk mengolah sampah ialah meliputi:

a) Cara atau system pembuangan.

Semua sampah harus dimasukkan kedalam tempat sampah sesegera mungkin. Sampah yang terlalu besar harus segera dibuang ke tempat pembuangan akhir. Beberapa item sampah perlu perawatan khusus sebelum dibuang ke tempat sampah. Beberapa contoh sampah sebagai berikut:

1. Sisa makanan.

Jika memungkinkan, ini harus dibungkus dalam kertas sebelum dimasukkan ke tempat sampah. Ini dapat mengurangi bau yang menarik serangga atau hewan untuk dihindari.

2. Botol, karton, kertas, kaleng, dan barang serupa

Biasanya ini bisa langsung masuk tempat sampah. Namun jika berisi makanan sampah tersebut harus dibungkus terlebih dahulu, jika mengandung racun atau obat-obatan yang berbahaya harus dibuang terlebih dahulu. Dalam kasus pembuangan benda yang mengandung racun dan obat-obatan berbahaya ada aturan khusus dalam pembungannya.

b) Peralatan pembuangan dan cara penggunaannya serta memliharanya

Pengumpulan sampah adalah layanan yang sangat penting bagi masyarakat. Resiko kesehatan sangat meningkat jika layanan ini terabaikan. Peralatan yang digunakan untuk menampung sampah ialah bak sampah yang dilengkapi penutup dan kendaraan yang dapat memindahkahkan bak sampah tersebut seperti mobil, truk, traktor dan kendaraan lainnya.

c. Pengawasan dan pengendalian vector

Menurut Rejeki 2015 hal 119. Serangga seperti lalat, kecoa dan tikus dapat menyebarkan kuman ke makanan ketika mereka merangkak atau berjalan diatas. Jika seseorang makan makanan yang terkontaminasi oleh kuman dapat membuat mereka sakit. Contoh kuman menyebar dengan cara ini ialah kuman *salmonella* dan *staphylococcus*. Binatang tikus dan lalat merupakan kendaraan untuk membawa kuman penyebab penyakit yang disebut vector.

d. Kesehatan dan keselamatan kerja.

Menurut Rejeki (2015) hal 143-142. Keselamatan dan kesehatan kerja ialah suatu pemikiran dan upaya untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan baik jasmaniah maupun rohaniah tenaga kerja pada khususnya, dan manusia pada

umumnya serta hasil karya dan budaya untuk menuju masyarakat adil dan makmur.

Menurut suma'mur (1981: 2) dalam Rejeki hal 142-143. Keselamatan kerja merupakan rangkaian usaha untuk menciptakan suasana kerja yang aman dan tentram bagi para karyawan yang bekerja di perusahaan yang bersangkutan. Jadi kesehatan dan keselamatan kerja tidak selalu membicarakan masalah keamanan fisik para pekerja tetapi menyangkut berbagai unsur dan pihak. Hal-hal yang meliputi sanitasi keselamatan dan kesehatan kerja ialah para pekerja, tempat kerja, cara kerja dan pekerjaan.

6. Pengertian makanan.

Menurut Rejeki 2015. makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan dapat memberikan suplai energy kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh. Makanan yang berkualitas baik menurut Suprpti (2002:7) adalah makanan yang bermanfaat bagi kesehatan dan mengandung unsur-unsur gizi serta kalori yang dibutuhkan dalam kehidupan manusia, yaitu sebagai berikut:

- a. Unsur kalori (karbohidrat, lemak dan protein)
- b. Unsur gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral)

Dalam menunjang kegiatan menjaga kualitas makanan dan minuman dibutuhkan standar *hygiene* dan sanitasi yang baik untuk pemilihan bahan dan pengolahan makanan. Seperti dikemukakan Bartono. 2000 dalam Yuliastri, persyaratan bahan makanan dan makanan jadi adalah sebagai berikut:

- 1) Bahan Makanan
 - a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
 - b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
 - c) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan yang berlaku
- 2) Makanan Jadi
 - a) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembangan, cekung dan kebocoran.
 - b) Jumlah kandungan logam berat dan residu persitisida dan pencemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - c) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan. Khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan kalium permanganate 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

7. Pengertian *food and beverage*

Sektor jasa makanan dan minuman memberikan kontribusi besar terhadap keuntungan industri perhotelan maupun rumah makan dan restoran. Dengan meningkatnya pentingnya pertemuan bisnis, serangkaian acara pribadi dan sosial, sejumlah besar pelanggan sering mengunjungi perusahaan katering. Para profesional makanan dan minuman tanpa lelah bekerja untuk mengintensifkan pengalaman pelanggan melalui layanan mereka.

Layanan F & B yang menyediakan bisnis mengantarkan makanan dan minuman kepada pelanggan mereka di lokasi tertentu seperti hotel, restoran, atau di tempat yang diinginkan pelanggan. Definisi Layanan Makanan dan Minuman dapat didefinisikan secara luas sebagai proses persiapan, penyajian dan penyajian makanan dan minuman kepada pelanggan. Pelayanan makanan dan minuman ini biasa disebut dengan tata hidang atau *Food and Beverages Services*. Bagaian ini berhubungan langsung dengan tamu pembeli.

Petugas yang bertanggung jawab memberikan pelayanan makanan dan minuman disebut Pramusaji (*waiter* atau *waitress*). Adapun cakupan tugas pramusaji adalah menunggu tamu, menyambut tamu dengan hangat dan bersahabat, mengambil pesana makanan dan minuman, menyajikan makanan dan minuman, membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan untuk tamu berikutnya. Dengan demikian, pelayanan makanan dan minuman ini dimulai dari persiapan area restoran untuk pelayanan hingga menutup area restoran.

- a. Secara garis besar pelayanan makanan dan minuman meliputi hal-hal berikut:
 - 1) Mempersiapkan area restoran untuk pelayanan.
 - 2) Menyiapkan dan mengatur meja.
 - 3) Menyambut pelanggan.
 - 4) Mengambil dan memproses pesanan.
 - 5) Menyajikan makanan dan minuman dan membersihkannya.
 - 6) Menutup area restoran atau ruang makan

b. Jenis Operasi Layanan *Food & Beverage*, ada dua jenis layanan F & B Services yang luas:

- 1) Komersial - Dalam kasus ini, Layanan F & B adalah bisnis utama. Perusahaan katering komersial yang paling terkenal adalah - hotel, semua jenis restoran, lounge, kafetaria, pub, klub, dan bar.
- 2) Non Komersial - Operasi non-komersil adalah bisnis sekunder yang bersekutu dengan bisnis utama. Layanan F & B ini terutama melayani konsumen mereka dengan pilihan makanan dan minuman terbatas. Perusahaan ini sering menjalankan kontrak. Misalnya, layanan makanan dan minuman yang disediakan di rumah sakit, hotel, dan penjara.

c. Pembagian *Food & Beverage Departemant*.

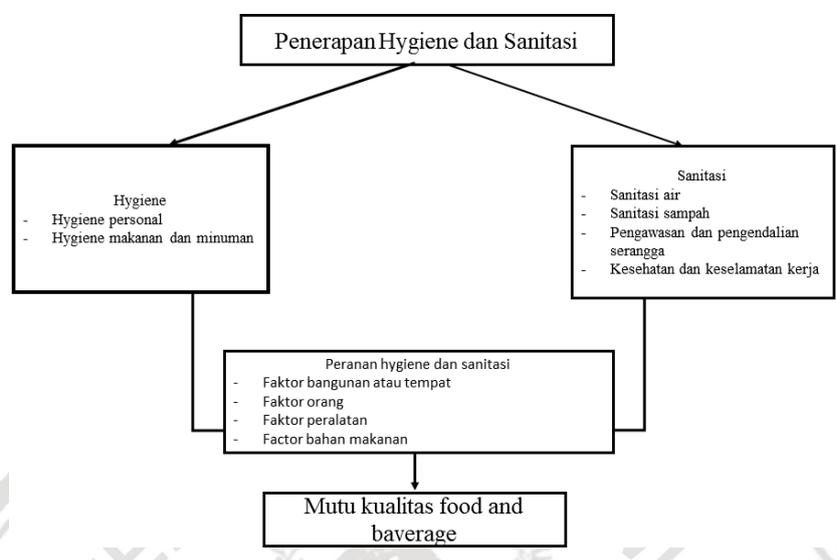
- 1) *Dept Food & Beverage Front Service* bertugas dibagian depan yaitu: Restoran, Lobby, Coffee shop, bar, banquet dan room service.
- 2) *Dept Food & Beverage Back Service* bertugas dibagian belakang yaitu: Kitchen, stewarding, swimmingpooll, service bar dan kantin karyawan.

d. Tujuan *Food & Beverage Departemant*.

Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang telah ditentukan sesuai standart, memberikan pelayanan sebaik mungkin kepada tamu hingga tamu merasa puas dan mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dengan kesinambungan usaha.

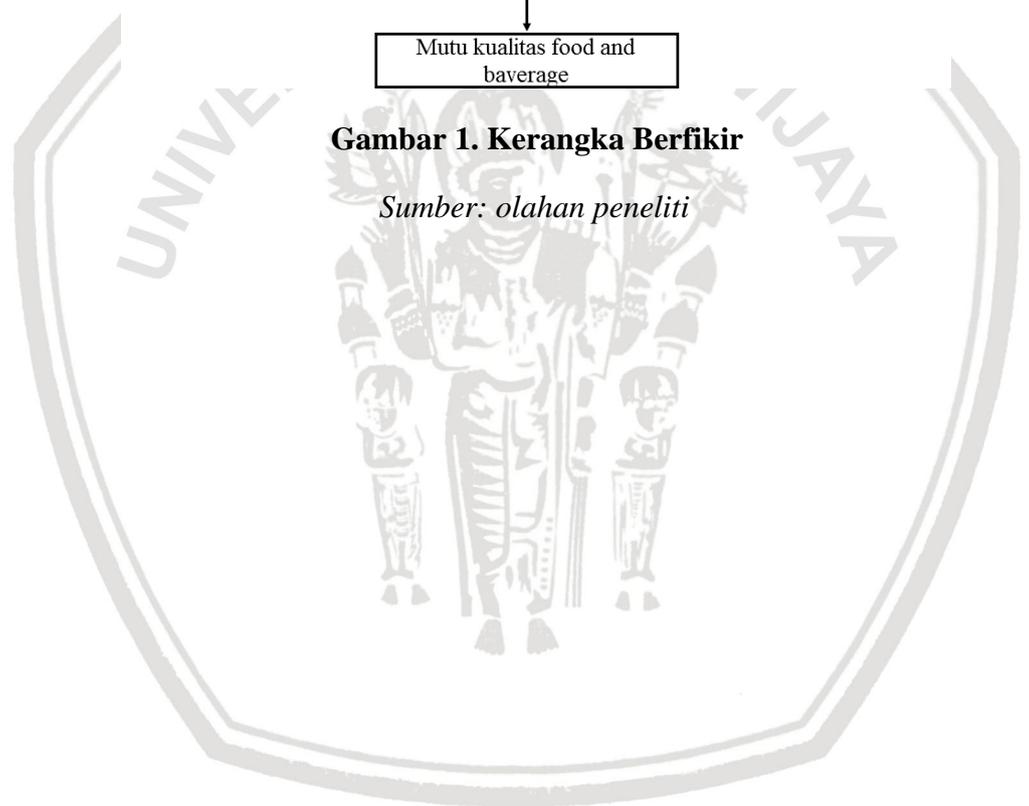
(Sumber: <https://www.tutorialspoint.com>. diakses pada tanggal 7 Agustus 2017)

C. Kerangka Berfikir



Gambar 1. Kerangka Berfikir

Sumber: olahan peneliti



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Menurut Sugiono, metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D hal: 2. Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Berdasarkan hal tersebut terdapat 4 kata kunci yang perlu di perhatikan yaitu cara ilmiah, data, tujuan, dan kegunaan. Cara ilmiah berarti kegiatan penelitian itu didasarkan kepada ciri ciri keilmuan yaitu rasional, empiris, dan sistematis. Rasional berarti kegiatan penelitian yang dilakukan dengan cara yang masuk akal. Empiris adalah cara yang dilakukan yang dapat diamati dengan indera manusia sehingga orang lain dapat mengetahui metode yang digunakan. Sistematis adalah proses yang digunakan dalam penelitian menggunakan langkah langkah tertentu yang bersifat logis.

Data yang diperoleh melalui penelitian itu adalah data empiris yang mempunyai kriteria tertentu yaitu valid. Valid menunjukkan derajat ketepatan antara data yang sesungguhnya terjadi pada objek dengan data yang dapat di kumpulkan oleh peneliti. Untuk mendapatkan data yang langsung valid dalam penelitian sering sulit dilakukan, oleh karena itu data yang telah terkumpul sebelum diketahui validitasnya dapat di uji melalui pengujian realibilitas dan obyektivitas. Pada umumnya jika data itu reliabel dan objektif maka terdapat kecenderungan data tersebut akan valid. Reliabel berkenaan dengan derajat

konsistensi atau keajegan data dalam interval waktu tertentu. Obyektivitas berkenaan dengan interpersonal agreement.

Menurut Wardiyant (2006), dalam buku metode peneltian pariwisata hal: 1-3, Metodologi merupakan kerangka teoritis yang digunakan untuk menganalisis, mengerjakan dan mengatasi masalah yang dihadapi. Penelitian adalah penggunaan metode ilmiah yang bersifat formal dan sistematis untuk mempelajari sebuah fenomena alam, social guna untuk memecahkan suatu permasalahan yang sedang terjadi. Dari pengertian diatas metodologi penelitian adalah metode dan prosedur ilmiah yang diterapkan untuk melaksanakan penelitian, mulai dari menentukan variable, populasi, sampel, data, mengolah data dan menyusunnya dalam laporan tertulis.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa Pengertian Metode Penelitian adalah suatu cara untuk memecahkan masalah ataupun cara mengembangkan ilmu pengetahuan dengan menggunakan metode-metode ilmiah. Atau bisa juga Pengertian Metode Penelitian adalah cara-cara ilmiah untuk mendapatkan data yang valid, dengan tujuan dapat ditemukan, dikembangkan dan dibuktikan, suatu pengetahuan tertentu sehingga pada gilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah. Metode penelitian membicarakan mengenai tata cara pelaksanaan penelitian, sedangkan prosedur penelitian membicarakan alat-alat yang digunakan dalam mengukur atau mengumpulkan data penelitian. Dengan demikian, metode penelitian melingkupi prosedur penelitian dan teknik penelitian.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, yaitu Penelitian yang berlandaskan pada falsafat *postpositivisme*, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, teknik pengumpulan data dengan triangulasi, analisis data bersifat induktif dan kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. menurut Prof Sugiono, 2017 hal 8 metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif (*descriptive research*). Penelitian deskriptif merupakan salah satu dari jenis penelitian yang termasuk dalam jenis penelitian kualitatif. Metode deskriptif adalah penelitian yang bertujuan membuat deskripsi atas suatu fenomena social/alam secara sistematis, faktual dan akurat.

B. Fokus Penelitian

Penetapan fokus penelitian ini dapat membatasi peneliti dalam mendapatkan data yang relevan dengan rumusan masalah. Fokus menurut Sugiyono (2010: 285) yaitu batasan dalam suatu penelitian kualitatif yang berisi pokok masalah yang masih bersifat umum. Fokus penelitian harus diungkapkan secara eksplisit untuk mempermudah peneliti sebelum melaksanakan observasi. Fokus penelitian menurut Moleong (2006:7) adalah sebagai pusat perhatian untuk membatasi suatu permasalahan yang diteliti agar tidak terjadi pembiasan dengan mempersepsikan maupun mengkaji permasalahannya. Tujuan menentukan fokus penelitian menurut Moleong (2006:237) adalah:

1. Penetapan fokus yang membatasi studi yaitu dengan adanya fokus itu berarti penentuan tempat penelitian menjadi layak.
2. Penentuan secara efektif menetapkan cerita inklusi, eksklusif untuk menjangkau info yang masuk, jika data menarik tetapi tidak relevan maka tidak dihiraukan. Jadi informasi juga data yang diperoleh harus relevan dan sesuai.

Sehubungan dengan topik penelitian yang diteliti, maka peneliti memberi fokus penelitian ini berdasarkan dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian antara lain sebagai berikut:

1. Mengetahui cara penerapan standarisasi *hygiene* dan sanitasi pada pelaku usaha kuliner atau rumah makan yang berada di wisata Pantai Konang.
2. Mengetahui peranan prinsip *hygiene* dan sanitasi dalam meningkatkan mutu kualitas *food and beverage* yang ada di wisata Pantai Konang.

C. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat atau letak dimana peneliti melakukan penelitian. Berdasarkan lokasi ini, peneliti memperoleh data dan informasi yang berkaitan dengan tema, masalah, serta fokus penelitian. Lokasi penelitian ini terletak di Kabupaten Trenggalek. Sedangkan situs penelitian terletak di Pantai Konang Desa Ngelebeng yang terdapat rumah makan disana.

Trenggalek merupakan daerah yang mempunyai banyak potensi obyek wisata yang ingin dikembangkan dengan didukung banyaknya atraksi wisata, seperti pantai, gunung, air terjun, desa wisata. Salah satunya ialah pantai konang, disini

peneliti ingin menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada para penjual makanan yang ada di Pantai Konang itu sendiri. Pantai Konang terdapat banyak rumah makan yang menawarkan menu-menu yang lezat dan siap dihidangkan kepada pengunjung objek wisata pantai konang itu sendiri. Upaya yang digunakan untuk meningkatkan mutu kualitas *food and baveragenya* adalah dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi, supaya para pengunjung merasa aman tanpa berfikir bahwa makanan yang ada di objek wisata pantai konang bisa membahayakan kesehatan diri mereka.

D. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian kualitatif terbagi menjadi dua yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder. Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada peneliti, dan sumber sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti (Satori, 2009: 103).

Dalam penelitian ini sumber data primer didapat dari informan sebagai berikut:

1. Kepala Desa Ngelebeng Bapak Parno.
2. Ketua karang taruna Desa Ngelebeng Bapak Pujiono.
3. Ketua paguyuban rumah makan Pantai Konang Bapak Jawal.
4. Pemilik rumah makan di Pantai Konang
5. Pengunjung warung makan

Sedangkan sumber data sekunder dapat diperoleh dari:

1. Badan pusat statistic Kabupaten Trenggalek.
2. Statistik daerah Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek.

3. Statistic Desa Ngelebeng, Kec. Panggul, Kabupaten Trenggalek.

E. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ilmiah adalah prosedur yang sistematis untuk memperoleh data yang diperlukan. Dalam penelitian kualitatif teknik pengumpulan data dapat dilakukan melalui setting dari berbagai sumber dan berbagai cara. Dilihat dari settingnya, data dapat dikumpulkan dengan menggunakan sumber primer dan sumber sekunder (Satori, 2009: 103). Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data berupa:

1. Wawancara

Wawancara atau interview adalah “suatu bentuk komunikasi verbal jadi semacam percakapan yang bertujuan memperoleh informasi atau dapat diartikan suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan Tanya jawab antara peneliti dengan obyek yang diteliti. Dalam metode ini kreatifitas pewawancara sangat diperlukan karena dapat dikatakan bahwa hasil interview yang diteliti banyak bergantung pada kemampuan penyelidik untuk mencari jawaban, mencatat dan menafsirkan setiap jawaban. Pendapat lain dikemukakan oleh Satori (2009: 130) bahwa wawancara adalah suatu teknik pengumpulan data untuk mendapatkan informasi yang digali dari sumber data langsung melalui percakapan atau tanya jawab. Dalam penelitian ini teknik wawancara berguna untuk mendapatkan data dan informasi mengenai pantai konang menjadi tempat wisata kuliner yang mengedepankan *hygiene* dan sanitasi. Wawancara yang dilakukan peneliti dilakukan kepada bapak Parno

selaku kepala desa Ngelebeng, yang kedua kepada bapak Pujiono dan mas Papang sebagai ketua dan wakil karang taruna, ketiga kepada ketua paguyuban rumah makan Pantai Konang bapak Jawal, selanjutnya kepada pemilik rumah makan dan yang terakhir ialah pengunjung rumah makan atau pelanggan.

2. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan secara sistematis dan disengaja melalui pengamatan dan pencatatan terhadap gejala yang diselidiki. Pengamatan / observasi adalah cara pengumpulan data dengan menggunakan jalan mengamati, meneliti atau mengukur kejadian yang sedang berlangsung. Dengan ini data yang diperoleh adalah data factual dan actual, dalam artian data yang dikumpulkan diperoleh pada saat peristiwa berlangsung (Kusmayadi dan Sugiarto, 2000). Pendapat lain dikemukakan oleh Satori (2009: 105) observasi adalah pengamatan terhadap suatu objek yang diteliti baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memperoleh data yang harus dikumpulkan dalam penelitian. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode pengamatan / observasi langsung ke Desa Ngelebeng untuk mengetahui bagaimana cara yang tepat untuk menerapkan *hygiene* dan sanitasi di Pantai Konang.

3. Dokumentasi

Pengertian dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel berupa catatan, transkrip, buku-buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, legger, agenda dan sebagainya. Dokumentasi ini digunakan untuk melengkapi data yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi. Sumber

ini terdiri dari dokumen dan rekaman, studi dokumen dalam penelitian kualitatif merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara. Studi dokumentasi yaitu mengumpulkan dokumen dan data-data yang diperlukan dalam permasalahan penelitian lalu ditelaah secara intens sehingga dapat mendukung dan menambah kepercayaan dan pembuktian suatu kejadian. Dalam penelitian ini, studi dokumentasi diambil dari data-data yang terdapat di Pantai Konang, baik dari gambar-gambar rumah makan, pengunjung dan tempat pengolahan sampah yang ada di pantai konang

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan oleh peneliti untuk membantu dan mempermudah dalam pengumpulan data. Menurut Sugiono (2017:222) dalam penelitian kualitatif yang menjadi instrumennya adalah peneliti itu sendiri. Karena itu peneliti sebagai instrument harus divalidasi terkait seberapa jauh peneliti siap melakukan penelitian lalu terjun langsung dilapangan. Penelitian ini menggunakan instrumen yang meliputi:

1. Instrumen observasi(berupa mengamati objek)

Peneliti menggunakan instrumen observasi atau pengamatan dengan mencatat informasi pada objek yang diteliti. Objek peneliti yaitu di pantai konang, desa Ngelebeng, kecamatan panggul, kabupaten Trenggalek

2. Instrumen wawancara

Peneliti dapat menggunakan instrumen ini untuk mendapatkan informasi dari subyek yaitu manusia dengan menggunakan pedoman wawancara. Bertujuan

agar penelitian yang dilakukan oleh peneliti terarah dan sesuai dengan keadaan aktual yang terjadi di pantai konang Desa Ngelebeng, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek.

3. Instrumen dokumentasi

Peneliti menggunakan tulisan dan foto dalam instrumen penelitian ini. Hal tersebut diperoleh peneliti saat melakukan observasi dan wawancara baik di pantai konang dan balai desa Ngelebeng, kecamatan panggul, kabupaten Trenggalek.

G. Analisis Data

Analisis data merupakan tahapan dan bagian yang sangat penting dalam suatu penelitian ilmiah, karena dengan menggunakan analisis data akan memberikan pemaknaan bagi data dalam memecahkan masalah penelitian dan mencapai tujuan akhir penelitian. Penelitian ini menggunakan analisis data model interaktif dari Milles, Huberman dan Saldana (2014:14). Penulis menggunakan model penelitian ini dikarenakan analisis model interaktifnya cocok digunakan dan sesuai dengan judul penelitian ini. Menurut Milles, Huberman dan Saldana (2014:14), analisis terdiri empat alur kegiatan yaitu pengumpulan data (*data collection*), kondensasi data (*data condensation*), penyajian data (*data display*), Kesimpulan (*conclusion drawing / verification*). Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis interaktif. Sejalan dengan analisis interaktif yang dimaksud, maka dalam penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis, factual, dan akurat.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu model Miles and Huberman (2014:14)

1. Pengumpulan data (*data Collection*)

Pengumpulan data yaitu semua data yang terkumpul dari hasil interview, observasi dan dokumentasi. Dalam proses ini, penulis memulai dengan membuat daftar pertanyaan yang berhubungan dengan fokus serta mengumpulkan data-data

2. Kondensasi Data

Data kondensasi mengacu pada proses pemilihan, fokus, menyederhanakan, abstrak, dan/atau mengubah data yang muncul dalam kerangka pemikiran dari catatan yang ditulis di lapangan, wawancara transkrip, dokumen, dan bahan empiris lainnya.

3. Penyajian data (*data display*)

Data display berarti mendisplay data yaitu menyajikan data dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar katagori, dsb. Menyajikan data yang sering digunakan dalam penelitian kualitatif adalah bersifat naratif. Ini dimaksudkan untuk memahami yang sedang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan yang telah dipahami.

4. Kesimpulan (*conclusion drawing / verification*)

Langkah terakhir dari model ini adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan dalam penelitian mungkin dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal namun juga tidak, karena masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan berkembang setelah

peneliti ada di lapangan. Kesimpulan penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum ada yang berupa deskripsi atau

H. Keabsahan Data (Validitas)

Menurut Moleong (2012:330-332) triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain. Data tersebut digunakan untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data tersebut. Melalui triangulasi, peneliti dapat melihat ulang temuannya dengan jalan membandingkannya dengan berbagai sumber, metode atau teori. Dalam penelitian ini, keabsahan data (validitas) dilakukan dengan:

1. Mengajukan berbagai macam variasi pertanyaan
2. Mengeceknnya dengan berbagai sumber data
3. Memanfaatkan berbagai metode agar pengecekan kepercayaan data dapat dilakukan.

Menurut (Moleong, 2013:330-332) penelitian kualitatif memiliki beberapa macam teknik pemeriksaan keabsahan data triangulasi, antara lain adalah sebagai berikut:

1. Triangulasi Sumber, yakni membandingkan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda.
2. Triangulasi Metode dilakukan melalui dua strategi yakni pengecekan kepercayaan penemuan hasil penelitian beberapa teknik pengumpulan data

dan pengecekan derajat kepercayaan beberapa sumber data dengan metode yang sama.

3. Triangulasi Penyidik, yakni dengan cara membantu mengurangi penyimpangan dalam pengumpulan data.
4. Triangulasi Teori, yakni berdasarkan anggapan bahwa fakta tertentu tidak dapat diperiksa derajat kepercayaannya dengan satu atau lebih teori.

Peneliti menggunakan triangulasi sumber pada penelitian ini. Triangulasi sumber dapat ditempuh dengan cara membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara, apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang dikatakannya secara pribadi, apa yang dikatakan orang-orang tentang situasi penelitian dengan apa yang dikatakannya sepanjang waktu, hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan juga membandingkan keadaan dan perspektif seseorang dengan berbagai pendapat dan pandangan seperti masyarakat biasa, orang yang berpendidikan menengah atau tinggi, juga pemerintahan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Tentang Lokasi Dan Situs Penelitian.

1. Gambaran Umum Kabupaten Trenggalek

Kabupaten Trenggalek dengan luas wilayah 126.140 Ha, dimana 2/3 bagian luasnya merupakan tanah pegunungan, terbagi menjadi 14 Kecamatan dan 157 Desa. Sedangkan luas laut 4 mil dari daratan adalah 711,17 km. Jumlah penduduk tahun 2014, sebanyak 818.797 jiwa terdiri dari 50,34 % laki-laki dan 49,66% wanita, dengan kepadatan penduduk 649 jiwa/km². Jumlah rumah sakit 4, puskesmas 22, puskesmas pembantu 66, dan jumlah tenaga medis diantaranya dokter umum 99, spesialis 28, D -III perawat 475, D -III bidan 216, serta apoteker 69 orang. Dari sisi pendidikan tercatat jumlah fasilitas pendidikan SD, SLTP, SLTA masing-masing sejumlah 442,78, dan 45 buah.

Pada kegiatan Industri Pengolahan tercatat jumlah perusahaan sebanyak 23.963 buah dengan nilai investasi 85,865 milyar rupiah dan nilai produksi sebesar 1.617,209 milyar rupiah. Sedangkan jumlah desa yang teraliri listrik sebanyak 157 desa atau sudah menjangkau seluruh desa yang ada dengan pelanggan sebanyak 167.892 pelanggan.

Luas areal sawah sebesar 12.160 Ha, tanah kering 39.514 Ha, dan perkebunan 2.536 Ha, menghasilkan padi sawah & ladang sebesar 339.218 ton padi, 76.294 ton jagung, 425.617 ton ubi kayu serta komoditi pertanian lainnya. Disamping itu Kabupaten Trenggalek yang berbatasan dengan laut mempunyai

3.549 rumahtangga nelayan, dan selama tahun 2014 menghasilkan ikan sebanyak 18.183 ton.

Kabupaten Trenggalek mempunyai banyak obyek wisata, 5 diantaranya sudah diberdayakan dengan jumlah pengunjung selama tahun 2014 tercatat 531.478 orang. Sedangkan dari segi prasarana jalan tercatat panjang jalan seluruhnya 1.045,02 Km dimana 949,95 Km merupakan jalan Kabupaten, dimana 62,84% kondisinya baik, 26,37% kondisi sedang, 7,72% rusak ringan dan 3,06% rusak berat. Kabupaten Trenggalek dalam era otonomi daerah mempunyai penerimaan daerah sebesar 1.498.350 (juta rupiah) dan pengeluaran daerah sebesar 1.372.622 (juta rupiah). Pelaksanaan pembangunan ini telah membuahkan hasil yang menggembirakan dengan tingkat pertumbuhan ekonomi tahun 2014 tercatat 5,41% dimana sektor pertanian masih mendominasi dalam pembentukan PDRB yaitu sebesar 31,21%, disusul sektor perdagangan Besar dan Eceran 15,23%, sektor Industri Pengolahan 14,00%, sedangkan sektor lainnya kurang dari 10 persen.



Gambar 2: peta Kabupaten Trenggalek
Sumber: Trenggalek dalam angka 2016

a. Pemerintahan

Pemerintahan adalah suatu sistem yang mengatur segala kegiatan masyarakat dalam suatu daerah/ wilayah/ negara yang meliputi segala aspek kehidupan berdasarkan norma-norma tertentu. Unit pemerintahan di bawah Kabupaten

secara langsung adalah kecamatan. Masing-masing kecamatan terdiri dari beberapa desa, dari masing-masing desa terbagi atas dusun/ lingkungan, rukun kampung dan rukun tetangga (RT). Berdasarkan Tingkat Perkembangan Desa, setiap desa dapat dikelompokkan menjadi 3 tingkat, yaitu Desa Swadaya, Desa Swakarya dan Desa Swasembada.

Kabupaten Trenggalek dengan luas wilayah seluas 126.140 Ha. dibagi habis menjadi 14 kecamatan, 152 desa, 5 kelurahan, 540 dusun/lingkungan, 1.290 Rukun Warga (RW) dan 4.502 Rukun Tetangga (RT). Berikut merupakan 14 Kecamatan yang ada di Kabupaten Trenggalek ialah Panggul, Munjungan, Kampak, Watulimo, Karang, Dongko, Pule, Suruh, Gandusari, Durenan, Trenggalek, Pogalan, Tugu, dan Bendungan.

b. Sejarah Kabupaten Trenggalek

Sejak jaman pra-sejarah, dibuktikan dengan ditemukannya artifak jaman batu besar seperti : Menhir, Mortar, Batu Saji, Batu Dakon, Palinggih Batu, Lumpang Batu dan lain-lain yang tersebar di daerah-daerah yang terpisah. Berdasarkan data tersebut, diketahui jejak nenek moyang yang tersebar dari Pacitan menuju ke Wajak Tulungagung dengan jalur-jalur sebagai berikut :

- 1) Dari Pacitan menuju Wajak melalui Panggul, Dongko, Pule, Karang dan menyusuri sungai Ngasinan menuju Wajak Tulungagung.
- 2) Dari Pacitan menuju Wajak melalui Ngerdani, Kampak, Gandusari dan menuju Wajak Tulungagung.
- 3) Dari Pacitan menuju Wajak dengan menyusuri Pantai Selatan Panggul, Munjungan, Prigi dan akhirnya menuju ke Wajak Tulungagung.

Berdasarkan data yang diperoleh dari buku profil Trenggalek dalam angka, menurut HR VAN KEERKEREN, Homo Wajakensis (manusia purba wajak) hidup pada masa plestosinatas, ditambah dengan ditemukannya peninggalan-peninggalan manusia purba Pacitan yang berkisar antara 8.000 hingga 23.000 tahun yang lalu. Sehingga, disimpulkan bahwa pada jaman itulah Kabupaten Trenggalek dihuni oleh manusia. Kampak berbatasan dengan Samudra Indonesia disebelah selatan yang pada waktu itu wilayahnya meliputi Panggul, Munjungan dan Prigi. Disamping itu, disinggung pula daerah Dawuhan dimana saat ini daerah Dawuhan tersebut juga termasuk wilayah Kabupaten Trenggalek. Pada jaman itu tulisan juga sudah mulai dikenal. Setelah ditemukannya Prasasti Kamulan yang dibuat oleh Raja Sri Sarweswara Triwi-kramataranindita Srengga Lancana Dikwijayatunggadewa atau lebih dikenal dengan sebutan Kertajaya (Raja Kediri) yang juga bertuliskan hari, tanggal, bulan, dan tahun pembuatannya, maka panitia penggali sejarah menyimpulkan bahwa hari, tanggal, bulan dan tahun pada prasasti tersebut adalah Hari Jadi Kabupaten Trenggalek.

c. Geografi

Kabupaten Trenggalek merupakan Kabupaten yang terletak di bagian selatan dari wilayah Propinsi Trenggalek, yang terletak pada $111^{\circ} 24'$ - $112^{\circ} 11'$ BT dan $7^{\circ} 53'$ - $8^{\circ} 34'$ LS. Kabupaten Trenggalek dengan luas wilayah 126.140 Ha, dimana $\frac{2}{3}$ bagian luasnya merupakan tanah pegunungan, terbagi menjadi 14 Kecamatan dan 157 Desa. Sedangkan luas laut 4 mil dari daratan adalah 711,17 km. Batas Daerah Kabupaten Trenggalek ialah:

Utara: Kabupaten Ponorogo dan Tulungagung

Timur: Kabupaten Tulungagung

Barat: Kabupaten Pacitan dan Ponorogo

Selatan: Samudra Hindia

Keadaan Geologi kabupaten Trenggalek ialah Bagian Utara adalah tanah Andosol Dan Latosol, Bagian Timur adalah tanah Mediteran, Grumosol Dan Regusol, Bagian Barat adalah tanah Alluvial, Bagian Selatan adalah tanah Mediteran. Iklim Kabupaten Trenggalek berada di sekitar garis khatulistiwa, mempunyai musim kemarau dan musim penghujan. Bulan september–april merupakan musim penghujan, dan musim kemarau terjadi pada bulan mei–agustus. Keadaan Cuaca dan Curah Hujan, Data cuaca dan curah hujan menunjukkan pola musim penghujan dan musim kemarau setiap tahunnya.

d. Potensi Pengembangan Wilayah Pertanian, Perkebunan, Dan Pariwisata

1) Potensi Pertanian

Lahan pertanian pada tahun 2011 khususnya area sawah di Kabupaten Trenggalek sebesar 12.230 Ha atau 9,69 persen dari total luas wilayah. Area sawah di Kabupaten Trenggalek terdiri dari sawah irigasi teknis seluas 3.758 ha, sawah setengah teknis seluas 3,291 ha dan sawah tadah hujan seluas 993 ha. Produksi padi sawah tahun 2011 mengalami penurunan sebesar 4,97 persen dibandingkan tahun 2010 dengan rata-rata produksi 58,17 kw/ha.

Selain padi hasil pertanian di Kabupaten Trenggalek yang potensial adalah jagung, ubi kayu, ubi-ubian, kacang tanah dan kacang kedelai. Produksi ubi kayu terus mengalami peningkatan sampai tahun 2011 sebesar 350.463 ton

dengan kenaikan produksi 6,8% dibandingkan produksi tahun sebelumnya. Selain ubi kayu komoditas pertanian yang mengalami peningkatan produksi adalah ubi jalar. Pengembangan tanaman perkebunan di Kabupaten Trenggalek dituntut untuk tetap memperhatikan keseimbangan aspek ekonomi, ekologi dan social yang merupakan indikator pengelolaan sumber daya perkebunan dan kehutanan yang lestari.

Jenis komoditi perkebunan yang cukup potensial dan merupakan tanaman unggulan di Kabupaten Trenggalek antara lain adalah tebu, kelapa, dan coklat. Produksi tanaman perkebunan yang mempunyai kontribusi terbesar adalah produksi kelapa dan tebu masing-masing dengan produksi sebesar 10.690,75 ton dan 3.948,5 ton di tahun 2011. Dari total luas hutan 62.024,50 Ha terdapat 17.988,40 ha hutan lindung, dan 44.036,10 ha hutan produksi, serta hutan wisata seluas 64,3 ha. Produksi dibidang kehutanan diantaranya adalah getah pinus, selama 2011 tercatat produksi getah pinus sebesar 6.850 ton.

2) Potensi Peternakan

Dilihat dari populasi ternak selama 2011, jumlah ayam ras petelor menempati urutan pertama untuk ternak yang dibudidayakan masyarakat dengan jumlah 1.399.194 ekor, disusul ayam buras dengan populasi 575.682 ekor, berikutnya ayam ras pedaging, kambing dan itik. Sapi perah dengan populasi 5.405 ekor sebagian besar terdapat di Kecamatan Bendungan. Dari sejumlah sapi perah tersebut menghasilkan susu sebanyak 8.030.000,00 liter selama tahun 2011. Trenggalek memiliki pelabuhan ikan terbesar pada wilayah pantai selatan pulau Jawa setelah Pelabuhan ikan Cilacap.

Pengembangan potensi perikanan mulai direalisasikan dengan pembangunan Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) di Pantai Prigi kedepannya akan dikembangkan menjadi Pelabuhan Perikanan Samudra (PPS) yang didukung dengan pengembangan Jalan Lintas Selatan (JLS). Jumlah rumah tangga perikanan tercatat 5.772 rumah tangga terdiri dari 2.068 rumah tangga perikanan laut dan 3.754 rumah tangga perikanan darat. Rumah tangga perikanan laut terdapat pada 3 kecamatan yaitu Panggul, Munjungan dan Watulimo. Untuk produksi ikan darat tahun 2011 mengalami kenaikan sebesar 22,16 persen dari tahun sebelumnya, dimana produksi ikan lele menempati urutan pertama produksi terbesar yaitu 2.053,28 ton, disusul gurame 368,91 ton di urutan kedua.

Berdasarkan kondisi wilayah Kabupaten Trenggalek yang berada di pesisir selatan Jawa Timur dengan daerah pantainya maka Kabupaten Trenggalek berpotensi untuk dikembangkan menjadi kawasan minapolitan baik berbasis perikanan tangkap maupun perikanan budidaya. Potensi perikanan budidaya yang dapat dikembangkan di Kabupaten Trenggalek adalah budidaya ikan nila dan lele di Desa Sumurup Kecamatan Bendungan sebagai pusat kegiatan minopolitan serta budidaya ikan lele di Desa Sambirejo Kecamatan Trenggalek sebagai kawasan hinterland.

3) Potensi Pariwisata

Potensi pengembangan wisata di Kabupaten Trenggalek terbesar hampir di seluruh kecamatan, namun jumlah obyek wisata yang layak jual di Kabupaten Trenggalek sebanyak tujuh obyek wisata, terdiri dari obyek pariwisata pantai, pemandian/kolam renang dan goa, yaitu Pantai Pelang di Kecamatan Panggul,

Pantai Konang Kecamatan, Panggul, Kolam Renang Tirta Jwalita di Kecamatan Trenggalek, empat obyek wisata di Kecamatan Watulimo yaitu Goa Lawa, Pantai Damas, Pantai Prigi, Pantai Pasir Putih Karanggongso serta Pemandian Tapan. Obyek wisata di Kabupaten Trenggalek dapat dibedakan menjadi 3 jenis yaitu obyek wisata alam, obyek wisata budaya dan obyek wisata minat khusus.

Jenis obyek wisata alam di Kabupaten Trenggalek terdapat di beberapa wilayah yaitu di wilayah Watulimo yang terdapat Pantai Prigi, Pantai Karanggongso, Pantai Damas, Goa lowo dan Goa Suruban. Selanjutnya di wilayah Panggul terdapat Pantai Pelang dan Konang, terdapat juga di wilayah Munjungan yaitu Pantai Blado. Di wilayah Dongko terdapat wisata alam berupa Gua Kalimati dan Gua Pringapos sedangkan di wilayah Kampak terdapat Gua Ngerit. Wilayah bendungan terdapat dua wisata alam yaitu Gua Gajah dan Agrowisata Dilem, selanjutnya di daerah Tugu terdapat air terjun Kelanak. Wilayah Trenggalek terdapat wisata alam yaitu Wonowisata dan di Karang terdapat Pemandian Tapan.

Trenggalek juga memiliki wisata budaya seperti Larung Semboyo yang diadakan di wilayah Watulimo, di Kecamatan Durenan terdapat Prasati Kamulan, lalu upacara Tiban yang dilakukan di wilayah Kecamatan Suruh. Kecamatan Dongko terdapat dua wisata budaya yaitu Tarian Turonggo Yakso dan Tradisi Baritan dan yang terakhir di wilayah Kecamatan Trenggalek yang memiliki tradisi bersih Dam Bagong. Sedangkan untuk wisata minat khususnya terdapat di wilayah Karang dan Watulimo yang bisa digunakan untuk olahraga panjat tebing yaitu di Gunung Linggo dan Gunung Sepikul.

2. Gambaran Umum Situs Penelitian.

a. Pantai Konang

Pantai konang berada di dusun Sukorejo Desa Nglebeng, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek dan terletak dikoordinat S8.27500, E111.45277. Lokasi terletak kurang lebih 54 km dari pusat Kota Trenggalek. Desa Nglebeng sendiri adalah desa pesisir selatan yang bersebelahan langsung dengan Jalur Lintas Pantai Selatan(JLPS), dan diapit dua sungai besar yang bermuara di pantai Konang.



Gambar 3: Peta Kecamatan Panggul
Sumber: www.Google.co.id (2017)

Hulu dua sungai besar itu ada di Kecamatan Dongko dan Kecamatan Pule. Muara sungai Konang dimanfaatkan nelayan untuk akses jalan kapal-kapal kecil untuk menuju ke laut dan digunakan untuk pendaratan ikan. Sementara muara sungai Gedangan mengalami abrasi karena belum ditanami tumbuhan mangrove, sehingga ketika dan setelah pasang ROB pada tahun 2016 semakin memperparah abrasinya. Panjang bentangan Pantai Konang adalah sekitar 1,9 km. Pantai konang memiliki karakteristik panantai Samudra Hindia dengan ombak yang sangat besar dan ganas, sehingga tidak bisa digunakan untuk berenang atau bermain air. Pemandangan alam dikawasan pantai Konang sendiri sudah cukup bagus, terutama untuk melihat atau menyaksikan ketika matahari

terbit maupun tenggelam. Pada saat bulan November sampai dengan Februari merupakan momen yang tepat melihat keindahan *Sunset* di Pantai Konang, terlihat jauh lebih besar dan jatuh tepat di *horizone* samudra. Bentangan pantai yang luas sangat memungkinkan untuk mengadakan berbagai macam permainan di atas pasir. Sebenarnya wilayah Pantai Konang memiliki sumber daya alam yang sangat bervariasi, namun ini belum banyak tersentuh baik dari pihak desa sendiri atau pun oleh pemerintah Kabupaten Trenggalek sendiri. Setiap tahunnya jumlah pengunjung yang ada di pantai Konang sendiri selalu meningkat, dikarenakan penjual dagangan makanan yang sangat ramah serta makanan yang di sediakan sangat lezat, sehingga pengunjung tertarik dan berkeinginan untuk kembali lagi.



Gambar 4: wisata pantai konang
Sumber: Ngelebeng dalam angka 2016

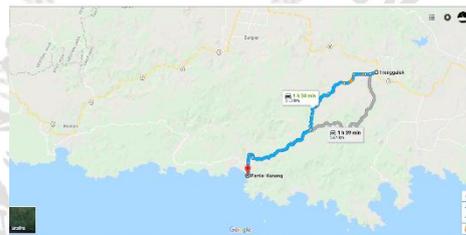
b. Sejarah wisata Kuliner di Pantai Konang.

Sejarah awal mulanya ada rumah makan di Pantai Konang berdasarkan wawancara dengan ibu Kunti selaku pemilik rumah makan ialah

“ketikabeliaunya itu melihat nelayan yang baru datang dari melaut dan merasa kasihan. Mereka itu merasa haus dan lapar akan tetapi ingin pulang kerumah itu jauh, dikarenakan jarak pantai dengan pemukiman para nelayan itu sekitar 2 sampai 3 km. Akhirnya ibu kunti membuat warung kecil untuk melayani para nelayan yang dimana hanya ada berupa minuman seperti kopi, teh manis, dan minuman dingin serta jajanan ringan. Seiring berjalanya waktu pantai konang itu ramai dikunjungi oleh wisatawan pada saat hari libur atau hari libur panjang saja pada saat itu dan pengunjung pun sembari menikmati

indahnyanya pantai merekapun juga membeli minuman untuk sekedar melepas dahaga mereka di warung ibu kunti.

Atas permintaan wisatawan warung ibu kunti disuruh untuk membuat menu makananan tetapi makanan tersebut berupa olahan ikan. Pada akhirnya para penduduk Desa Ngelebeng melihat bahwa ada potensi ekonomi selain hasil menangkap ikan di pantai Konang, akhirnya mereka ikut membuka warung-warung makan dan minuman di sekitar warung ibu Kunti sampai saat ini. Dulunya ibu kunti hanya memiliki warung kecil dan sekarang berubah menjadi rumah makan yang menyediakan minuman dan menu makanan olahan ikan segar. Warung yang ada dipantai konang sendiri itu berjumlah 40 warung makan yang dimana keseluruhan warung tersebut berjualan olahan makanan berbahan dasar ikan laut dan warung-warung tersebut buka sekitar pukul 08.00 sampai dengan pukul 18.00 Wib. Pelangan yang ingin menikmati ikan bakar disana paling banyak dari wisatawan local sendiri dan momen yang paling banyak pengunjung adalah ketika hari libur dan hari raya. (Wawancara dengan ibu Kunti selaku pemilik salah satu rumah makan di Pantai Konang pada tanggal 11 mei 2017, pukul 11.00 wib)”



Gambar 5: Peta Lokasi Pantai Konang

Sumber: www.google.co.id (2017)

c. Kebijakan Wisata Kuliner Di Pantai Konang

Warung makan dipantai konang merupakan potensi wisata kuliner tetapi belum menggunakan aspek kebersihan dan kesehatan yang baik dan sebagai mana mestinya. Terlihat dari banyaknya sampah yang berserakan dan belum tertata. Dipantai Konang sendiri belum adanya kebijakan tentang bagaimana cara mengatur aspek kebersihan secara benar, itu terlihat dari hasil wawancara dengan kepala desa Ngelebeng yaitu bapak Parno terkait kebijakan mengatur warung-warung di Pantai Konang tersebut:

Menurut bapak kebijakan-kebijakan apa saja yang telah dibuat desa untuk pantai Konang itu sendiri dan kebijakan apa yang telah dibuat desa terkait dengan adanya rumah akan yang ada Pantai?

“di pantai konang untuk saat ini belum diadakan retribusi untuk tiket masuk di pantai konang, yang ada hanya biaya parkir itu pun adanya hanya saat even tahunan dari desa sendiri. Untuk pihak warung pun belum dikenakan biaya apapun dari desa. Untuk saat ini desa sudah membuatkan semacam rencana jangka panjang atau master plan yang dimana salah satunya ialah menata warung-warung makan agar supaya lebih rapi untuk masyarakat saat ini yang ingin membangun warung dipersilahkan asal orang desa ngelebeg sendiri dan apabila master plan tersebut sudah jadi maka pemilik warung harus mau untuk dipindah. “(wawancara dengan Bapak Parno selaku Kepala Desa Ngelebeg pada tanggal 26 Mei 2017 pada pukul 19.00 wib)

Pernyataan tersebut di dukung oleh ketua karang taruna Desa Ngelebeg yaitu bapak pujiono terkait arah kebijakan pantai konang sendiri. Pantai Konang sudah memiliki master plan yang sudah diajukan ke pemerintah dan master plan tersebut berisi tentang beberapa zonasi yang ada dipantai konang. Hasil wawancara dengan bapak pujiono sebagai berikut:

“Pengelola pantai konang saat ialah karang taruna yang ditunjuk langsung oleh desa, maka dari untuk peraturan atau kebijakan belum ada dikarenakan masih proses pembuatan master plan yang akan diajukan ke pemda. Master plan tersebut berisi tentang pantai konang akan dibuatkan beberapa zonasi tempat hiburan bagi wisatawan, salah satunya ialah zona kuliner yang berada kira-kira 200meter dari bibir pantai. Karang taruna sendiri akan membuatkan tempat penampungan sampah terpadu bagi limbah warung-warung tersebut. Dikarenakan saat ini para pemilik warung hanya membuang sampah mereka di belakang warung dan kebun mereka masing-masing, itu untuk yang punya kebun kalau tidak dibelakang warung saja, dimana itu bisa mengganggu keindahan dan kebersihan pantai konang sendiri.” (Wawancara dengan Bapak Pujiono dan Mas Papang selaku ketua dan wakil Karang Taruna pada tanggal 11 Mei 2017 pukul 18.00 wib)

Terkait tentang kebijakan pengolahan sampah yang ada di pantai konang selama ini hanya di bakar dan pada saat musim hujan sampah-sampah tersebut

hanya dikubur. Pernyataan tersebut diperoleh dari wawancara dengan Pak Jawal, selaku ketua paguyuban rumah makan pantai konang.

Bagaimana cara mengolah limbah atau sampah yang ada dirumah makan pantai Konang sendiri?

“Untuk pengolahan sampah yang ada disini hanya di bakar apabila saat musim kemarau dan akan ditimbun pada saat musim penghujan. Sampah warung merupakan tanggung jawab setiap pemilik warung dikarenakan belum adanya petugas kebersihan yang ada dipantai konang. Tetapi kadang kala para pemilik warung tersebut tidak menghiraukan akan hal tersebut dan sampahnya hanya dibiarkan dibelakang warung sampai menimbulkan bau, sehingga mengganggu pelanggan yang lainnya. Saya disini tidak bisa menegur teman-teman dikarenakan belum adanya SK desa yang menyatakan dengan sah bahwa saya mempunyai wewenang tersebut”(wawancara dengan Pak Jawal selaku ketua paguyuban rumah makan Pantai Konang pada tanggal 10 Mei 2017 pada pukul 13.00 wib).

Menurut hasil wawancara dengan para narasumber diatas peneliti menyimpulkan terkait kebijakan tentang mengatur para pengusaha makanan dan kebijakan terkait tentang kebersihan maupun kesehatan lingkungan Pantai Konang sendiri ini belum ada sama sekali dan masih dalam tahap proses pembuatan master plan. Pihak pemerintah desa maupun daerah juga belum menyentuh atau pun memberikan sosialisasi terkait tentang kebersihan di Pantai Konang sendiri.



Gambar 6: rumah makan Pantai Konang
Sumber: olahan peneliti. (2017)

B. Penyajian Data

1. Penerapan Hygiene.

Pelayanan segala kebutuhan yang diperlukan di bisnis pariwisata, seperti pelayanan akomodasi, restoran, bar, *fitness center*, transportasi, dan sebagainya, yang tidak hanya sekedar menampilkan mutu, citarasa masakan, kenyamanan saja, akan tetapi factor yang sangat penting adalah menyangkut kenyamanan dan kepastian atau jaminan kebersihan untuk kesehatan sesuai tujuan orang untuk menikmati fasilitas tersebut demi kelangsungan hidupnya. *Hygiene* adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. *Hygiene* lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya berbagai penyakit. Ruang lingkup *hygiene* adalah membahas dua faktor yaitu *hygiene* personal dan *hygiene* makanan dan minuman. Kebiasaan hidup bersih, bekerja secara bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih.

a. *Hygiene* personal

Personal hygiene atau *hygiene* perseorangan ialah upaya seseorang untuk memelihara derajat kesehatan dan kebersihan diri sendiri. Menjaga kebersihan dan kesehatan diri sendiri harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan pelanggan, baik dari secara sehat fisik dan sehat psikologis. Menurut hasil wawancara dengan ibu Kareni selaku pemilik rumah makan terkait factor *hygiene* personal ialah

“Untuk menjaga kebersihan diri, kami disini selalu menjaga kebersihan dengan mandi secara dua kali sekali. Lalu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan serta setelah memakai peralatan dapur. Pegawai disini juga menjaga kesehatan diri sendiri dengan makan teratur tiga kali dalam sehari. Pegawai selalu menggunakan peralatan pribadi sendiri-sendiri tidak bergantian dengan pegawai lainnya seperti clemek atau apron.” (Wawancara

dengan ibu Kareni salah satu pemilik rumah makan pada tanggal 11 Mei 2017 pukul 15.00wib)

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Kunti *hygiene* personal yang dilakukan oleh pegawai maupun pemilik rumah makan di Pantai Konang ialah mereka selalu menjaga kebersihan diri masing-masing, dengan selalu mandi 2 kali dalam sehari. Serta memakai peralatan kerja seperti clemek maupun sarung tangan supaya menghindari cedera dalam proses pengolahan makanan.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah bahwa *hygiene* personal bagi pegawai maupun pemilik warung selalu menjaga kebersihan dan merawat kesehatan mereka. Setiap hari mereka membiasakan diri untuk hidup sehat dengan cara makan dua kali sehari, menjaga kebersihan diri dengan selalu mandi tiap hari 2 kali dan menjaga kebersihan barang-barang pribadi baik itu pegawai atau pemilik rumah makan itu sendiri.



Gambar 7: *hygiene personal*
Sumber: olahan peneliti.(2017)

b. *Hygiene* makanan dan minuman.

Makanan adalah setiap benda cair atau padat yang apabila dikonsumsi dapat memberi suplay energy kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh. Sedangkan *hygiene* adalah upaya kesehatan untuk memelihara dan melindungi subjeknya. Jadi *hygiene* makanan dan minuman adalah upaya yang

menitikberatkan kepada tindakan membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya dan terkontaminasi oleh bakteri. Upaya untuk menjaga *hygiene* makanan yang ada dirumah makan Pantai Konang yaitu

1) Pemilihan bahan baku makanan.

Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan *mikroorganism pantogen* dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku harus mutlak diperhatikan. Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus dipisahkan dari bahan baku lainnya. Bahan pangan harus dikirim dengan sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan *microorganism pantogen* dengan cara mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu, dan aktivitas air. Berikut merupakan hasil wawancara dengan ibu Kareni terkait *hygiene* bahan makanan yaitu:

“Bahan makanan disini diperoleh dari nelayan sekitar sini saja mas, akan tetapi kalau nelayan disini tidak mencari ikan dikarenakan beberapa faktor seperti faktor kami disini membeli ikan dari nelayan Pacitan. Proses penyimpanan bahan baku yang sudah datang langsung kami taruh di freezer atau lemari pendingin. Untuk membawa bahan baku ikan dari pacitan kesini membutuhkan waktu kurang lebih sekitar 2 jam dengan ikan ditaruh dalam *sterofoam* yang diberi es batu. Sedangkan makanan jadi seperti mie instan, kaleng susu dan makanan kemasan lainnya, kami dapat dari pasar dan mini market. Setelah itu kami simpan di etalase warung dan lemari.” (Wawancara dengan ibu Kareni salah satu pemilik rumah makan pada tanggal 11 Mei 2017 pukul 15.00wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Kareni bahan baku diperoleh dari nelayan sekitar dan nelayan asal Pacitan untuk memenuhi ikan segar setiap harinya. Bahan-bahan baku pendukung lainnya diperoleh dari pasar dan mini market. Bahan baku disimpan dalam *sterofoam* untuk bahan baku ikan yang diberi es batu sedangkan untuk bahan lainnya ditaruh dalam etalase rumah makan dan disimpan sesuai dengan jenisnya.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah bahwa sumber bahan baku rumah makan di Pantai Konang yang berupa ikan dan bahan baku makanan siap saji atau makanan kemasan, diperoleh dari sumber terpercaya yaitu nelayan Pantai Konang dan nelayan asal Pacitan untuk bahan baku ikan dan pasar untuk bahan baku makanan kemasan.

2) Penyimpanan bahan baku makanan.

Menghindari dari kerusakan bahan makanan dapat dilakukan pencegahan dengan cara penyimpanan. Tempat penyimpanan adalah salah satu faktor penting untuk menjaga bahan makanan agar tetap aman dan terjaga. Bahan - bahan yang digunakan untuk menyimpan haruslah terhindar dari berbagi bakteri, supaya untuk menjaga kebersihan bahan makanan yang terdapat didalamnya. Berikut adalah hasil wawancara dengan ibu Kareni terkait bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang ada di rumah makan Pantai Konang:

“Proses penyimpanan bahan baku yang sudah datang langsung kami taruh di freezer atau lemari pendingin. Untuk membawa bahan baku ikan dari pacitan kesini membutuhkan waktu kurang lebih sekitar 2 jam dengan ikan ditaruh dalam sterofoam yang diberi es batu. Sedangkan untuk makanan kemasan dan minuman kaleng disimpan di etalase warung.”(Wawancara dengan ibu Kareni salah satu pemilik rumah makan pada tanggal 11 Mei 2017 pukul 15.00wib)

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Kareni bahwa bahan baku yang sudah datang akan langsung ditaruh kelemari pendingin atau *Frezer*. Sebagian lainnya ditaruh disterofoam yang sudah diberi es batu dan bahan baku lainnya ditempatkan dietalase rumah makan.

Kesimpulan wawancara tersebut ialah Proses penyimpanan bahan baku mentah seperti ikan disimpan dalam lemari pendingin sedangkan untuk makanan kemasan hanya disimpan di etalase warung.

3) Pengolahan makanan.

Proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi siap dimakan. Pengolahan makanan diharapkan tempat atau peralatan yang digunakan harus bersih. Karena proses pengolahan makanan adalah faktor paling utama untuk menghadirkan makanan yang sehat dan layak konsumsi. Hasil wawancara dengan ibu Kunti terkait pengolahan makanan yang ada di rumah makan Pantai Konang:

“Semua kegiatan pengolahan makanan yang dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh pengolah makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan memakai penjepit makanan, sendok, garpu. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek/apron, menggunakan sandal. Lalu peralatan yang digunakan dalam mengolah makanan menggunakan alat pembakaran yang terbuat dari besi dengan bahan bakar arang kayu dalam proses pembakaran ikan, penjepit arang, kipas angin, alat penanak nasi elektronik. Perilaku pegawai pada saat bekerja menggunakan peralatan kerja sesuai dengan porsinya dan memakainya dengan benar. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil dan menggunakan pakaian yang bersih dan bajunya selalu ganti disetiap harinya serta selalu makan tepat pada waktunya.” (wawancara dengan Ibu Kunti selaku pemilik rumah makan pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 13.00 wib)

Berdasarkan wawancara, proses pengolahan makanan yang dilakukan di rumah makan Pantai Konang ialah dia menerapkan SOP mereka dalam setiap prosesnya. Saat proses pengolahan semua pegawai wajib menggunakan peralatan supaya terhindar kontak langsung dengan bahan makanan yang dapat menimbulkan bakteri yang dibawa oleh pegawai. Peralatan yang digunakan ialah seperti clemek, penjepit ikan dan arang, tungku pembakaran dan kipas angin. Pengolahan makanan ikan dilakukan dengan cara dibakar dan sebelum ikan tersebut dibakar ikan itu dicuci terlebih dahulu.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah proses pengolahan bahan makanan dilakukan dengan cara dibakar untuk proses pengolahan ikan bakar. Para pegawai menggunakan alat pelindung saat proses pengolahan seperti menggunakan clemek, penjepit, dan menggunakan pelindung kaki yaitu sandal. Perilaku pegawai disana juga menjaga kebersihan peralatan yang usai digunakan dengan mencuci peralatan memakai sabun atau detergen serta selalu menjaga pola hidup sehat dengan makan setiap hari 2 kali secara tepat waktu.

4) Pengangkutan makanan.

Pengangkutan makanan yang sehat sangat berperan dalam mencegah timbulnya pencemaran makanan. Pencemaran makanan masak sangat tinggi risikonya terkontaminasi oleh bakteri. Jadi yang harus diperhatikan dan perlu pengendalian lebih dalam pada makanan yang sudah masak. Berikut hasil wawancara dengan ibu Kunti terkait bagaimana pengangkutan makanan yang ada dirumah makan:

“Untuk mengangkut makanan yang udah masak, pegawai disini hanya menggunakan peralatan seperti penjepit untuk mengambil ikan yang sudah dibakar dari tungku pembakaran, menggunakan sendok dan garpu untuk menambahkan bahan-bahan, memakai piring yang dilapisi oleh kertas untuk meletakkan makanan yang sudah siap. Pegawai menggunakan clemek pada saat mengambil makanan yang selanjutnya diletakkan di tempat penyimpanan sementara untuk menunggu masakan lain yang belum masak.”(wawancara dengan Ibu Kunti selaku pemilik rumah makan pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 13.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Kunti setelah proses pengolahan makanan, makanan tersebut harus diangkut ke meja penyajian. Peralatan yang diunkan hanya piring yang bawahnya dilapisi oleh kertas minyak dan tidak

diberi penutup. Pada saat pegawai mengantarkan makanan kemeja makan mereka mengenakan pakaian yang sama pada saat proses pengolahan makanan.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah cara pengangkutan makanan yang dilakukan ialah dengan memakai peraltan seperti penjepit, sendok, garpu, piring dan kertas minyak. Pegawai menggunakan pelindung diri berupa clemek atau apron untuk melindungi diri terhadap kontak langsung dengan makanan.

5) Penyimpanan makanan.

Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya bakteripathogen dalam makanan akibat terkontaminasi pada saat proses pengolahan adan tempat atau wadah yang digunakan untuk meletakkan makanan tersebut yang dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Berikut wawancara dengan ibu kunti terkait proses penyimpanan makanan yang sudah masak:

“Penyimpanan makanan masak disini dilakukan tidak lama dikarenakan ikan yang telah dibakar langsung dihidangkan kepada pelanggan, kalau untuk nasi kami menyimpan di dalam penanak nasi elektrik. Bahan-bahan minuman seperti kelapa diletakkan pada keranjang, sedangkan untuk roti tawar dan bahan-bahan pendukung lainnya ditempatkan pada sebuah wadah berbahan plastic dengan keadaan tertutup rapat.”(wawancara dengan Ibu Kunti selaku pemilik rumah makan pada tanggal 11Mei 2017 pada pukul 13.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Kunti, untuk makanan berupa olahan ikan bakar tidak ada proses penyimpanan lebih dulu dikarenakan makanan langsung dihidangkan kepada pelanggan. Nasi disimpan pada alat pemanas nasi elektronik supaya menjaga tidak terkontaminasi dengan bakteri. Bahan-bahan seperti kelapa yang digunakan sebagai bahan dasr pembuatan minuman disimpan dalam keranjang dengan keadaan terbuka dan bahan pendukung

pembuatan minuman yang dicampur kelapa disimpan dalam wadah yang tertutup dan terbuat dari bahan plastik.

Kesimpulan wawancara tersebut ialah bahwa proses penyimpanan makanan masak hanya diletakkan di meja dekat ruang administrasi. Bahan makanan masak lainnya seperti nasi ditempatkan dalam dapur dan dimasukkan ke dalam tempat penanak nasi elektrik. Buah-buahan yang dipakai untuk mengolah minuman disimpan dalam suatu wadah plastic dengan keadaan tertutup secara rapat.

6) Penyajian makanan.

Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap dan layak dimakan. Makanan itu layak santap adalah apabila sudah melakukan uji *organoleptic* dan uji biologis. Tujuannya agar untuk menghindari makanan tersebut terkontaminasi. Berikut hasil wawancara dengan ibu Kunti terkait cara penyajian makanannya:

“Makanan yang akan disajikan kepada pelanggan tidak memakai penutup agar supaya menghindari lalat yang hinggap pada makanan tersebut. Bahan baku yang dijadikan tempat meletakkan makanan dan minuman berbahan dasar plastic dan kaca. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan adalah berupa piring plastic untuk wadah ikan, piring kaca untuk nasi dan gelas sebagai tempat minum. Peralatan yang akan dipergunakan terlebih dahulu dicuci lalu dikeringkan dan terakhir dilap dengan kain bersih. Tempat penyajian makanan selalu dibersihkan dengan menggunakan air sabun sebelum digunakan lalu dikeringkan dengan mengusap meja memakai kain bersih. Meja tersebut terbuat dari batu bata yang dicor dan meja tersebut sangat kuat. Bahan-bahan tambahan seperti sauce, kecap dan sambal berada di meja dengan keadaan tertutup rapat. Pegawai saat menyajikan makanan kepada pelanggan dengan kondisi yang bersih terlihat dari peralatan pribadi yang digunakan seperti memakai clemek, ikat rambut dan menggunakan alas kaki.” (wawancara dengan Ibu Kunti selaku pemilik rumah makan pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 13.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan pemilik rumah makan yaitu ibu Kunti bahwa dalam proses penyajian makanan yang dilakukan pegawai. Terlebih

dahulu pegawai membersihkan meja makan dengan kain bersih yang diberi sedikit sabun. Makanan yang disajikan diletakkan pada piring yang sudah dilapisi dengan kertas minyak tanpa penutup makanan yang bertujuan untuk menghindari kontaminasi dengan bakteri yang dibawa hewan. Hewan-hewan yang dapat membawa bakteri tersebut ialah seperti lalat, semut, dan serangga lainnya.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah cara penyajian makanan yang ada di rumah makan tersebut para pegawai menggunakan peralatan yang dijaga akan kebersihannya dan juga menjaga kebersihan diri mereka. Peralatan yang digunakan berupa piring, baskom yang digunakan untuk menyajikan makanan, bahan dasar peralatan tersebut terbuat dari plastic dan kaca. Tempat penyajian makanan disana terbuat dari batu bata yang dicor lalu dihaluskan, sebelum menggunakan meja tersebut pegawai selalu membersihkan dengan memakai cairan sabun lalu mengusap menggunakan kain bersih.



Gambar 8: kondisi tempat penyimpanan bahan baku
Sumber: olahan peneliti.(2017)

2. Penerapan sanitasi

Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Kegiatan sanitasi itu sendiri

bertujuan untuk mencegah timbulnya berbagai macam penyakit yang disebabkan oleh faktor lingkungan yang bersih. Ruang lingkup sanitasi ialah penyediaan air bersih, pengolahan sampah, pengolahan makanan dan minuman, pengendalian serangga atau binatang dan kesehatan serta keselamatan kerja. Berikut hasil wawancara yang dilakukan di rumah makan terkait penerapan sanitasi yang ada di rumah makan Pantai Konang yaitu:



Gambar 9: sanitasi lingkungan rumah makan

Sumber: olahan peneliti(2017)

a. Penyediaan air bersih.

Air merupakan kebutuhan primer yang diperlukan setiap hari, kegunaan air sangatlah membantu proses pembuatan makanan atau memproses makanan agar siap santap. Air merupakan sumber bakteri yang harus diperhatikan untuk menjaga makanan agar tetap terjaga kebersihannya. Berikut hasil wawancara dengan ibu Budi Hartini selaku pemilik warung makan yang ada di Pantai Konang yaitu

“Air disini hanya menggunakan air sumur, yang terdapat dibelakang dapur dan air disini tidak akan kering walaupun saat musim kemarau, jadi saya tidak khawatir terhadap bahan baku air. Air disini sangat bersih dan tidak berbau air digunakan untuk mencuci peralatan, mandi, minum dan digunakan untuk kebutuhan lainnya seperti mengolah makanan. Pengolahan air disini sebelum dikonsumsi harus direbus terlebih dahulu baik untuk membuat minuman maupun membersihkan ikan yang akan dibakar.”(wawancara dengan Ibu Budi Hartini pada tanggal 12 Mei 2017 pada pukul 10.00 wib)

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Budi Hartini selaku pemilik rumah makan, sumber air yang diperoleh adalah dari air sumur yang dibuat oleh masing-masing pemilik rumah makan. Sumur tersebut dibuat dibelakang rumah makan dan berdekatan dengan tempat pembuangan limbah serta kamar mandi.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah air yang digunakan pada rumah makan yang ada di Pantai Konang berasal dari air sumur. Air sumur tersebut bersih dan tidak berbau dan digunakan untuk memenuhi semua kebutuhan yang mendukung proses pembuatan makanan disetiap harinya.



Gambar 10: sumur dirumah makan

Sumber: olahan peneliti

b. Pengelolaan sampah.

Sampah adalah segala sesuatu yang tidak diinginkan orang lagi atau bahan tidak berguna. Sampah berasal dari rumah penduduk atau industry pariwisata contohnya rumah makan. Sampah ada yang berupa limbah padat dan cair, jika sampah tidak dibuang dengan benar maka akan menjadi masalah bagi kesehatan lingkungan. Bau yang ditimbulkan dari sampah dapat menyebabkan timbulnya penyakit pada manusia dan mempercepat penyebaran bakteri. Berikut merupakan hasil wawancara dengan ibu Budi Hartini bagaimana cara pengelolaan sampah yang ada dirumah makan Pantai Konang ialah:

“sampah disini hanya kami kumpulkan dibelakang rumah makan, lalu setiap sore kami bawa ke kebun bagi yang mempunyai kebun. Setelah itu kami bakar kalau yang tidak memiliki kebun proses pembakarannya dilakukan di belakang warung mereka masing-masing. Untuk limbah dapur atau limbah cair kami membuangnya ditanah berada dibelakang waarung, kami buatn semacam

kubangan untuk menampung limbah tersebut. Untuk melancarkan pembuangan limbah dapur saya buat pipa yang berada di tempat pencucian peralatan yang nantinya bermuara dikubangan tersebut.”(wawancara dengan Ibu Budi Hartini pada tanggal 12 Mei 2017 pada pukul 10.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Budi Hartini, sampah hasil rumah makan hanya diletakkan dibelakang dan ditimbun atau dibakar. Sedangkan untuk limbah cair hanya dibuatkan seperti kubangan yang berada dibelakang dan berdekatan dengan kamar mandi sekaligus berdekatan sumber air yaitu sumur.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah proses pembuangan limbah disini awalnya hanya dikumpulkan dibelakang rumah lalu dibakar dan untuk limbah cair sisa hasil proses pengolahan dapur dibuang ke kubangan yang berada dibelakang warung tersebut. Proses pembuangan limbah dapur agar bisa menuju ke kubangan diberikan semacam pipa yang berada ditempat pencucian supaya memudahkan untuk membuangnya.

c. Pengendalian atau pengawasan kepada serangga atau hewan pengerat(vektor)

Vector adalah bakteri yang dapat memindahkan atau membawa kuman penyakit terhadap makanan yang dibawa oleh hewan pengerat dan serangga apabila mereka berjalan atau merangkak diatas makanan. Binatang pengerat seperti tikus dan serangga merupakan sebagai kendaraan untuk membawa atau menyebarkan kuman penyebab penyakit yang disebut vector. Tujuan untuk pengendalian vector ialah untuk mengurangi kepadatan vector pada tingkat yang tidak berbahaya bagi kesehatan. Berikut hasil wawancara dengan ibu Kareni terkait pengendalian serangga yang ada dirumah makan Pantai Konang ialah

“hewan pengganggu yang ada disini ialah semut, kecoa, lalat dan tikus, mereka itu sangat merugikan dikarenakan hewan itu memakan bahan baku seperti susu, roti, ikan dan bahan pendukung lainnya. Hewan-hewan tersebut sangat mudah dijumpai di dapur tempat penyimpanan dan pengolahan bahan makananan.Kami hanya memberikan obat pembasmi serangga dan memberikan jebakan untuk hewan tikus demi memberantas hewan tersebut.Selain itu kami menutup lubang pembuangan limbah yang terbuat dari pipa dengan memberi jaring-jaring yang terbuat dari kawat.”(wawancara dengan Ibu Kareni pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 16.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Kareni pengendalian serangga yang dilakukan dirumah makan hanya memasang jebakan dan diberi obat kimia. Mereka juga menutup lubang-lubang pembuangan limbah dapur dengan memberi kawat supaya hewan tidak bisa masuk melalui saluran tersebut.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah hewan pengerta dan serangga disana ialah semut, kecoa, lalat dan tikus.Cara membasmi hewan tersebut dengan obat pembasmi serangga dan membuat jebakan tikus.Sekaligus menutup lobang-lobang pembuangan dengan jarring-jaring kawat untuk mencegah mereka untuk masuk ke tempat pengolahan maupun penyimpanan makanan.

d. Kesehatan dan keselamatan kerja

Keselamatan kerja adalah sesuatu pemikiran dan upaya untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan baik jasmaniah maupun rohaniah tenaga kerja pada khususnya, dan manusia pada umumnya, hasil karya dan budaya untuk menuju masyarakat yang adil dan makmur.Jadi masalah kesehatan dan keselamatan kerja tidak selalu membicarakan masalah keamanan fisik para pekerja tetapi menyangkut tentang berbagai unsur dan pihak. Tujuan kesehatan dan keselamatan kerja adalah melindungi hak tenaga kerja atas keselamtannya pada saat proses pekerjaan berlangsung serta memelihara sumber produksi agar dapat

digunakan secara aman dan efisien. Berikut hasil wawancara dengan ibu Kunti terkait kesehatan dan keselamatan kerja yang dilakukan di rumah makan Pantai Konang yaitu

“Tempat kerja kami selalu saya bersihkan dan dirawat untuk menjaga keselamatan dan kesehatan kerja kami hanya menggunakan peralatan kerja dengan seadanya, alat kerja kami.Kebersihan alat kerja selalu kami jaga dengan selalu mencuci peralatan kerja setelah dan sebelum digunakan. Sedangkan untuk perlindungan diri khususnya pegawai, hanya memakai clemek atau apron dan sandal apabila saat proses pembuatan makanan. Sedangkan untuk mengambil bahan-bahan pendukung proses pengolahan kami menggunakan tangan langsung. Seperti mengambil bahan makanan berupa ikan, lalu mengambil arang untuk bahan baku pembakaran. Cara kerja kami disini dilakukan sesuai bidang masing-masing mas dan saya selaku pemilik warung makan hanya memberi himbauan pada saat bekerja harus berhati-hati supaya semuanya lancar. Para pekerja disini saya tuntut harus mampu menjaga kebersihan dan kesehatan mereka masing-masing, apabila ada yang sakit pada saat bekerja maka harus bilang dan berhenti bekerja sementara waktu sampai kesehatan mereka pulih kembali.”(wawancara dengan Ibu Kunti pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 13.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Kunti mengenai kesehatan dan keselamatan kerja,pegawai selalu menjaga kebersihan diri dan tempat kerja mereka. Pegawai selalu mengenakan peralatan pada saat proses kerja akan tetapi tempat kerja mereka yang berdekatan dengan TPI Pantai Konang sehingga suasana menjadi bising dan tidak kondusif. Para pekerja yang sakit tidak boleh bekerja dan pada saat mereka bekerja lalu sakit maka disuruh untuk pulang dan beristirahat dirumah.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah bahwa dirumah makan Pantai Konang para pemilik selalu merawat kondisi tempat kerja dengan selalu membersihkan tempat kerja sebelum dan setelah proses kerja berlangsung. Peralatan yang digunakan para pekerja untuk melindungi diri mereka saat kerja hanya menggunakan clemek dan sandal.Pegawai disini hanya diberi himbauan

untuk selalu berhati-hati saat kerja serta selalu menjaga kebersihan dan kesehatan diri masing-masing demi menjaga berlangsungnya kegiatan bekerja agar selalu lancar dan aman.

3. Peranan prinsip hygiene dan sanitasi makanan

Usaha *hygiene* sanitasi dan usaha *food and baverage* mempunyai hubungan yang erat dan bekerja sama terutama dalam peningkatan dan pemeliharaan kebersihan makanan dan minuman. Sanitasi makanan menitik beratkan kepada bagaimana caranya untuk mengendalikan kontaminasi makanan sedangkan untuk *hygiene* menetapkan kepada subjeknya. *Hygiene* sanitasi makanan adalah upaya pengendalian beberapa faktor penyehatan makanan yaitu

a. Factor Tempat

Hygiene dan sanitasi adalah usaha menjaga kesehatan dan kebersihan lingkungan. Kegiatan makan dan minum tidak lepas dari factor *hygiene* dan sanitasi yang merupakan salah satu hal penting untuk menghindari masalah kesehatan individu. *Hygiene* dan sanitasi makanan memiliki beberapa factor salah satunya yang pertama adalah dari segi *hygiene* dan sanitasi bangunan. Berdasarkan hasil wawancara dari ibu Kareni terkait *hygiene* dan sanitasi bangunan yang ada di rumah makan Pantai Konang ialah

“Rumah makan disini terletak di bibir pantai dan jauh dengan pemukiman penduduk. Bangunan rumah makan atau warung yang ada disini rata-rata bangunannya permanen dengan bahan baku bangunan berupa kayu dan batu bata. Disetiap rumah makan terdapat, dapur, tempat pengolahan atau tempat membakar ikan, gudang penyimpanan peralatan, toilet, ruang makan, dan ruang administrasi. Ruangan-ruangan tersebut memiliki skat atau pembatas berupa tembok atau papan kayu yang sudah dilapisi oleh cat serta menata ruangan tersebut sesuai fungsinya untuk memudahkan segala aktivitas diwarung. Untuk kontruksi disini lantai yang digunakan adalah berupa cor untuk bagian dapur dan paving digunakan di ruang makan. Atap yang digunakan disini ialah asbes dan

terdapat beberapa pencahayaan berupa lampu berwarna putih, terdapat di euang dapur dan administrasi saja. Didalam warung juga memiliki cerobong asap yang digunakan untuk pembuangan asap sisa hasil pengolahan makanan.” (wawancara dengan Ibu Kareni pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 15.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Kareni ialah kontruksi bangunan yang digunakan di rumah makan Pantai Konang ialah semi permanen. Atap yang digunakan berupa asbes dengan dinding terbuat dari setengah batu bata dan setengahnya lagi menggunakan kayu atau papan. Lantai yang digunakan berupa cor atau paving yang dimana membuat lantai tersebut tidak licin. Rumah makan tersebut memiliki beberapa ruangan diantaranya ruang administrasi, ruang pengolahan atau dapur yang dimana didapur tersebut ada beberapa ventilasi. Ventilasi tersebut berguna untuk perputaran udara dalam ruangan yang sekaligus digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan baku makanan.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah tentang *hygiene* dan sanitasi bangunanrumahmakan yang ada di Pantai Konang ialahmasihbanyaknya bangunanpermanen dan semi permanen yang lokasinya terletak dibibirpantai.Serta atapyang terlihat sangat kurang terawat dikarenakanmasih banyaknya sarang laba-laba.Factor-faktor tersebut itu terjadi dikarenakan para pemilik rumah makan belum tahu tentang standart *hygiene* dan sanitasi bangunan, serta kurang kesadaran dari pemilik warung sendiri yang sering mengabaikan factor *hygiene* dan sanitasi bangunan rumah makan.



Gambar 11: bangunan fisik rumah makan.
Sumber: olahan peneliti (2017)

b. Faktor Orang

Prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan salah satunya membahas tentang *hygiene* personal yang dimana kebersihan diri merupakan hal mutlak dilakukan. *Personal hygiene* atau *hygiene* perseorangan ialah upaya seseorang untuk memelihara derajat kesehatan dan kebersihan diri sendiri. Menjaga kebersihan dan kesehatan diri sendiri harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan pelanggan, baik dari secara sehat fisik dan sehat psikologis. Menurut hasil wawancara dengan ibu Kareni terkait faktor *hygiene* perseorangan ialah

“Untuk menjaga kebersihan diri, kami disini selalu menjaga kebersihan dengan mandi secara dua kali sekali. Lalu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan serta setelah memakai peralatan dapur. Pegawai disini juga menjaga kesehatan diri sendiri dengan makan teratur tiga kali dalam sehari. Pegawai selalu menggunakan peralatan pribadi sendiri-sendiri tidak bergantian dengan pegawai lainnya seperti clemek atau apron.” (wawancara dengan Ibu Kareni pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 16.00 wib)

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Kareni, *hygiene* personal yang dilakukan oleh pegawai maupun pemilik rumah makan di Pantai Konang ialah mereka selalu menjaga kebersihan diri masing-masing, dengan selalu mandi 2 kali dalam sehari. Serta memakai peralatan kerja seperti clemek maupun sarung tangan supaya menghindari cedera dalam proses pengolahan makanan.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah bahwa *hygiene* personal bagi pegawai maupun pemilik warung semuanya selalu menjaga kebersihan dan merawat kesehatan mereka. Setiap hari mereka membiasakan diri untuk hidup sehat dengan cara makan dua kali sehari, menjaga kebersihan diri dengan selalu

mandi tiap hari 2 kali dan menjaga kebersihan barang-barang pribadi mereka masing-masing.

c. Faktor peralatan

Faktor terhadap penyehatan makanan salah satunya ialah pada faktor peralatan yang digunakan pada saat proses pengolahan makanan mentah menjadi siap santap. Tujuan utama faktor peralatan disini merupakan salah satu hal paling penting dikarenakan untuk menghindari kuman atau bakteri yang dibawa oleh peralatan itu sendiri semisal dari bahan baku pembuatannya, proses pembersihan peralatan yang telah digunakan, dan cara penyimpanan peralatan tersebut.

Berikut merupakan hasil wawancara dengan ibu Kunti selaku pemilik warung terkait faktor penyehatan makanan pada peralatan masak yang digunakan yaitu:

“Peralatan yang digunakan disini ya seperti: pisau, garpu, sendok, gelas, piring, penanak nasi, lemari es, sterofoam untuk tempat menyimpan bahan makanan seperti ikan, kompor, panci, penjepit dan panggangan alat untuk membakar ikan. Peralatan disini hanya dibersihkan dengan sabun atau deterjen setelah itu dibilas dengan air bersih lalu dikeringkan. Pengeringan peralatan dilakukan dengan cara meletakkan peralatan untuk proses pengolahan makanan atau minuman setelah dicuci hanya diletakkan di dalam rak beronggan yang terbuat dari besi setelah itu apabila ingin digunakan kalau terlihat masih basah maka akan dilap dengan kain bersih. Tempat untuk menyimpan peralatan yang ada disini hanya diletakkan di rak tersebut, ada juga sebagian yang ada dilemari. Kalau untuk barang-barang seperti kompor, penanak nasi, lemari es, dan alat pemanggang hanya diletakkan dimeja dapur yang terbuat dari batu bata dan sebagian hanya diletakan dilantai dapur.” (wawancara dengan Ibu Kunti pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 13.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Kunti, bahwa peralatan masak yang digunakan disana ialah seperti pada umumnya mereka menggunakan pisau, sendok, garpu, penjepit dan peralatan dapur lainnya. Peralatan lainnya seperti freezer, lemari es yang digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan makanan. Peralatan tersebut sebelum dan sesudah digunakan selalu dicuci dengan sabun.

Tempat penyimpanan seperti sendok, pirig, dan garpu diletakkan pak rak yang terbuat dari besi yang juga berfungsi sebagai tempat meniriskan peralatan yang usai dicuci.

Kesimpulan dari wawancara dengan ibu Kunti terkait faktor peralatan yang digunakan di rumah makan yang berada di Pantai Konang ialah mereka menggunakan peralatan yang seperlunya dan sesuai dengan fungsinya, mereka juga merawat dan menjaga kebersihan peralatan masak mereka setelah maupun usai digunakan. Teknik pembersihan peralatan mereka menggunakan sabun atau deterjen setelah itu mereka membilasnya dengan menguyur air. Tempat penyimpanan peralatan mereka berada di rak, sebagian di almari dan untuk peralatan yang besar diletakkan di meja dapur yang terbuat dari batu bata.



Gambar 12: peralatan yang digunakan
Sumber: olahan peneliti (2017)

d. Faktor bahan baku makanan.

Bahan baku merupakan sumber dari bahaya-bahaya akan terjadinya kontaminasi makanan. Bahan makanan yang digunakan harus mengetahui sumbernya dengan jelas. Proses penyimpanan bahan baku harus memenuhi kaidah hygiene dan sanitasi dengan cara memisahkan bahan baku sesuai dengan jenisnya. Berikut merupakan hasil wawancara dengan ibu Kareni terkait pemilihan bahan baku makanan yang digunakan oleh rumah makan di Pantai Konang:

“Bahan makanan disini diperoleh dari nelayan sekitar sini saja mas, akan tetapi kalau nelayan disini tidak mencari ikan dikarenakan beberapa faktor seperti faktor kami disini membeli ikan dari nelayan Pacitan. Proses penyimpanan bahan baku yang sudah datang langsung kami taruh di freezer atau lemari pendingin. Untuk membawa bahan ikan dari pacitan kesini membutuhkan waktu kurang lebih sekitar 2 jam dengan ikan ditaruh dalam sterifoam yang diberi es batu. Sedangkan makanan jadi seperti mie instan, kaleng susu dan makanan kemasan lainnya, kami dapat dari pasar dan mini market. Setelah itu kami simpan di etalase warung dan lemari.”(wawancara dengan Ibu Kareni pada tanggal 11 Mei 2017 pada pukul 16.00 wib)

Berdasarkan wawancara dengan ibu Kareni, bahan baku yang diperoleh dari nelayan sekitar dan pasar. Bahan utama yang digunakan berupa ikan segar beserta makanan siap saji. Bahan-bahan tersebut disimpan dalam lemari pendingin. Lama pengiriman bahan baku ikan sekitar kurang lebih 2 jam, dengan ikan diletakkan dalam sterifoam yang diberi es untuk pengawetan ikan dalam waktu perjalanan.

Kesimpulan dari wawancara tersebut ialah bahwa sumber bahan baku rumah makan di Pantai Konang yang berupa ikan dan bahan baku makanan siap saji atau makanan kemasan, diperoleh dari sumber terpercaya yaitu nelayan Pantai Konang dan nelayan asal Pacitan untuk bahan baku ikan dan pasar untuk bahan baku makanan kemasan. Proses penyimpanan bahan baku mentah seperti ikan disimpan dalam lemari pendingin sedang kan untuk makanan kemasan hanya disimpan di etalase warung. Waktu pengiriman ikan sendiri dari nelayan Pacitan menuju rumah makan kurang lebih 2 jam.



Gambar 13: bahan baku ikan dan kelapa
Sumber: olahan peneliti (2017)

C. Pembahasan.

1. Penerapan *Hygiene*

Menurut Rejeki (2015) hal:1-3 dalam pelayanan segala kebutuhan yang diperlukan di bisnis pariwisata, seperti pelayanan akomodasi, restoran, bar, *fitness center*, transportasi, dan sebagainya, yang tidak hanya sekedar menampilkan mutu, citarasa masakan, kenyamanan saja, akan tetapi factor yang sangat penting adalah menyangkut kenyamanan dan kepastian atau jaminan kebersihan untuk kesehatan sesuai tujuan orang untuk menikmati fasilitas tersebut demi kelangsungan hidupnya. *Hygiene* menurut Putu Sudiro (1996:17) dalam buku Sri Rejeki berdasarkan buku *Theory of Catering* dikemukakan bahwa: *Hygiene* adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. *Hygiene* lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya berbagai penyakit. Ruang lingkup *hygiene* adalah membahas dua factor yaitu *hygiene* personal dan *hygiene* makanan dan minuman.



Gambar 14. Menu makanan dan minuman yang dihidangkan

Sumber: olahan peneliti (2017)

a. *Hygiene* personal

Menurut Rejeki (2015) hal 89-94. *Hygienepersonal* ialah upaya seseorang untuk memelihara derajat kesehatan dan kebersihan diri sendiri. Menjaga kebersihan dan kesehatan diri sendiri harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan pelanggan, baik dari

secara sehat fisik dan sehat psikologis. Tujuan pentingnya *hygiene personal* ialah untuk meningkatkan derajat kesehatan seseorang, mencegah penyakit dan meningkatkan percaya diri untuk pegawai dan pemilik rumah makan dalam melayani pelanggan. Faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* ialah 1.) *Body image* 2.) *Praktik social* 3.) *Status social* ekonomi 4.) Pengetahuan.

Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga *personal hygiene* adalah

- 1) Memelihara kebersihan diri, pakaian, rumah makan dan lingkungannya.
Beberapa usaha dapat dilakukan antara lain seperti mandi 2 kali sehari, cuci tangan sebelum dan sesudah makan dan buang air besar maupun kecil sesuai dengan tempatnya.
- 2) Memakan makanan yang sehat dan bebas dari penyakit.
- 3) Pola hidup teratur dengan cara tidur yang cukup.
- 4) Meningkatkan daya tahan tubuh dan kesehatan jasmani dengan cara sering berolahraga.
- 5) Menghindari kontak langsung dengan sumber penyakit dengan cara selalu menggunakan sarung tangan saat mengambil bahan makanan mentah seperti ikan.
- 6) Melengkapi rumah makan dengan fasilitas yang mampu menjamin hidup sehat seperti mempunyai sumber air yang sehat dan memiliki kakus yang sehat dan bersih.
- 7) Pemeriksaan kesehatan dengan cara periksa kedokter mengenai kesehatan tubuh.

Selain itu usaha *personal hygiene* dapat dilakukan dengan cara antara lain meliputi yaitu:

a) Kebersihan kulit dengan memerhatikan hal-hal sebagai berikut

1. Menggunakan barang-barang keperluan sehari-hari milik sendiri.
2. Mandi minimal 2 kali sehari serta menggunakan sabun.
3. Menjaga kebersihan pakaian.
4. Makan makanan yang bergizi terutama sayur dan buah-buahan.
5. Menjaga kebersihan lingkungan.

b) Usaha menjaga kebersihan rambut dengan memerhatikan:

1. Mencuci rambut sekurang-kurangnya 2 kali dalam satu minggu.
2. Mencuci dengan menggunakan shampoo pencuci rambut dengan menggunakan alat-alat pemeliharaan rambut sendiri.

c) Menjaga kebersihan gigi dengan memerhatikan sebagai berikut:

1. Menggosok gigi secara benar dan teratur
2. Memakai sikat gigi sendiri.
3. Menghindari makanan-makanan yang dapat merusak gigi.
4. Membiasakan makan makanan yang dapat menyehatkan gigi.
5. Memeriksa gigi secara teratur.

d) Menjaga kebersihan mata dengan memerhatikan hal-hal sebagai berikut:

1. Membaca di tempat yang terang
2. Makan makanan yang dapat menyehatkan mata seperti wortel.
3. Istirahat yang cukup dan teratur.

4. Memakai peralatan sendiri seperti handuk dan sapu tangan serta pastikan itu harus bersih.
5. Memelihara kesehatan lingkungan.
6. Memeriksa diri ke dokter secara teratur.

e) Menjaga kebersihan telinga diantaranya:

1. Membersihkan telinga secara teratur.
2. Tidak menggunakan benda yang tajam untuk membersihkan telinga.
3. Memeriksa ke dokter secara teratur.

f) Tindakan menjaga kebersihan tangan dan kuku diantaranya:

1. Cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan aktivitas seperti makan, mencuci peralatan dan setelah buang air.
2. Memotong kuku secara teratur.
3. Mencuci tangan dan kaki sebelum tidur.

Berdasarkan hasil penelitian tentang *hygiene personal* yang ada di rumah makan Pantai Konang ialah bahwa *hygiene personal* bagi pegawai maupun pemilik warung semuanya selalu menjaga kebersihan dan merawat kesehatan mereka. Setiap hari mereka membiasakan diri untuk hidup sehat dengan cara makan dua kali sehari, menjaga kebersihan diri dengan selalu mandi tiap hari 2 kali dan menjaga kebersihan barang-barang pribadi mereka masing-masing.

Penerapan *hygiene personal* yang sudah dilakukan di rumah makan Pantai Konang belum sesuai dengan teori Rejeki (2015) dalam buku *hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja*. Masih banyak upaya-upaya menjaga kesehatan pribadi

yang belum dilaksanakan dikarenakan mereka tidak mengetahui cara menjaga kesehatan pribadi yang benar.

b. *Hygiene* makanan dan minuman

Menurut Rejeki (2015) hal 74-77. Makanan adalah setiap benda cair atau padat yang apabila dikonsumsi memberi suplay energy kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh. Sedangkan *hygiene* adalah upaya kesehatan untuk memelihara dan melindungi subjeknya. Jadi *hygiene* makanan dan minuman adalah upaya yang menitikberatkan kepada tindakan membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya dan terkontaminasi oleh bakteri. Upaya untuk menjaga *hygiene* makanan dan minuman ialah 1.) Pemilihan bahan baku 2.) Penyimpanan bahan makanan 3.) Pengolahan makanan 4.) Pengangkutan makanan 5.) Penyajian makanan 6.) Penyimpanan makanan. Berikut merupakan hasil penelitian terkait *hygiene* makanan dan minuman yang ada di rumah makan Pantai Konang yaitu

1) Pemilihan baku makanan

Pemilihan baku yang baik ialah menurut Rejeki (2015) hal 75. Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku harus mutlak diperhatikan. Bahan –bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus dipisahkan dari bahan baku lainnya. Bahan pangan harus dikirim dengan sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan *microorganism* *patogen* dengan cara mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu, dan aktivitas air.

Bahwa sumber bahan baku rumah makan di Pantai Konang yang berupa ikan dan bahan baku makanan siap saji atau makanan kemasan, diperoleh dari sumber terpercaya yaitu nelayan Pantai Konang dan nelayan asal Pacitan untuk bahan baku ikan dan pasar untuk bahan baku makanan kemasan. Bahan-bahan tersebut diletakkan pada tempat yang berbeda supaya tidak tercampur dan meletakkan bahan sesuai dengan jenisnya. Waktu pengiriman baik bahan makanan kemasan atau bahan makanan ikan segar dari distributor ke rumah makan untuk ikan sekitar 2 jam dan untuk makanan kemasan 15-20 menit. Bahan baku ikan segar saat proses pengiriman diletakkan pada *sterofom* dan dikasih es batu untuk menjaga ikan agar tidak rusak.

Jadi *hygiene* bahan baku makanan yang ada di rumah makan Pantai Konang sudah sesuai dengan teori Sri Rejeki yang dalam upaya untuk menjaga bahan baku ialah mementingkan waktu, suhu dan aktivitas air. Bahan-bahan makanan pun diletakkan pada wadah yang bersih serta sesuai dengan jenisnya.

2) Penyimpanan bahan makanan

Menurut Rejeki (2015) hal 75-76. Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan dan kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan

suhu yang dipersyaratkan yaitu penyimpanan sejuk, dingin, dingin sekali, dan penyimpanan beku.

Proses penyimpanan bahan baku makanan yang dilakukan dirumah makan Pantai Konang terkait mencegah pencemaran bakteri ialah tempat penyimpanan bahan baku makanan atau wadah-wadah itu dibersihkan terlebih dahulu. Tempat atau wadah penyimpanan tersebut seperti tampah, *freezer*, lemari pendingin, dan *box plastic* itu terletak didalam dapur yang dapur tersebut hanya dibersihkan dengan cara disapu. Ruang penyimpanan bahan baku tidak diberi alat pengatur suhu, mereka hanya memberikan ruang ventilasi untuk mengatur suhu ruangan. Untuk *freezer* yang digunakan penyimpanan bahan baku ikan bakar menggunakan suhu sesuai kebutuhan.

Penyimpanan bahan baku makanan yang ada dirumah makan belum sesuai dengan teori Rejeki dalam buku *hygiene*, sanitasi dan k3, dikarenakan mereka belum tahu tentang penyimpanan bahan makananan yang baik itu seperti apa. Masih banyak aspek yang belum terpenuhi seperti cara mengatur suhu ruangan, kebersihan ruang penyimpanan dan mengatur suhu di *freezer* untuk menyimpan bahan makanan ikan segar. Dikarenakan mereka belum tahu tentang penyimpanan bahan makananan yang baik itu seperti apa.

3) Pengolahan makanan

Menurut Rejeki 2015, hal 60 dan 76. Pengolahan makanan ialah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap saji yang dapat dilakukan dengan cara digoreng, rebus, panggang dan dibakar. Tujuan dalam memproses bahan mentah menjadi makanan siap saji antara lain untuk

memudahkan pencernaan, bebas dari bibit penyakit, menambah rasa, meningkatkan wujud dari makanan yang akan dimasak, dan meningkatkan penampilan makanan tersebut. Pengolahan makanan yang baik ialah mengikuti kaidah dan prinsip *hygiene* dan sanitasi.

Makanan yang disediakan di rumah makan Pantai Konang ialah olahan ikan laut dan proses pengolahan makanan dilakukan ialah dibakar. Bahan baku ikan sebelum dibakar ikan tersebut dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir dan peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan tersebut juga dicuci untuk menjaga kebersihan. Peralatan yang digunakan ialah sendok, garpu, penjepit, pisau, tungku pembakaran dan kipas angin. Tempat yang digunakan untuk proses pengolahan makanan berada di depan untuk membakar ikan dan pengolahan nasi dilakukan di dapur.

Dapur yang digunakan untuk mengolah nasi tempatnya hanya dibersihkan dengan cara disapu dan lantainya agak licin, sedangkan untuk tempat pembakaran lantainya berupa pasir sehingga memudahkan untuk menghilangkan air sisa yang terdapat pada ikan. Asap sisa pembakaran langsung keluar udara sehingga tidak mengganggu pelanggan yang makan. Pegawai rumah makan saat melakukan proses pengolahan makanan menggunakan peralatan untuk melindungi diri mereka seperti clemek, penjepit, alas kaki, dan kain bersih.

Dalam mengolah makanan rumah makan di Pantai Konang belum sesuai dengan teori. Hal-hal tersebut terlihat dari belum terpenuhinya prinsip dan kaidah *hygiene* dan sanitasi makanan yang berupa faktor bangunan, faktor orang, faktor bahan makanan dan faktor tempat. Semua itu belum sesuai dikarenakan para

pemilik belum mengetahui cara mengolah makanan yang baik dan benar serta mengikuti prinsip dan kaidah hygiene dan sanitasi makanan.



Gambar 15. Proses pengolahan ikan bakar

Sumber: olahan peneliti 2017

4) Pengangkutan makanan

Menurut Rejeki 2015 hal 76. Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah makanan masak.

Pengangkutan yang dilakukan di rumah makan Pantai Konang dilakukan dengan menggunakan piring terbuat dari *plastik* untuk meletakkan ikan bakar dan bakul terbuat dari seng untuk tempat nasi. Untuk menghindari pencemaran makanan, peralatan yang digunakan sebelumnya dicuci dengan deterjen lalu dibilas dengan air mengalir serta langsung di lap dengan kain bersih. Proses pengangkutan tidak membutuhkan waktu yang lama, jadi ikan yang sudah masak langsung dihidangkan ke pelanggan yang makan. Makanan tersebut ditutupi dengan kertas minyak untuk menghindari serangga masuk ke dalam makanan.

Dalam proses makanan yang dilakukan di rumah makan Pantai Konang sudah sesuai dengan teori. Cara mencegah pencemaran mereka membersihkan terlebih dahulu tempat yang digunakan untuk meletakkan makanan serta memberi

penutup makanan untuk menghindari serangga masuk dengan menggunakan kertas minyak. Proses pengangkutan dilakukan dengan cepat baik tanpa harus memberi jeda atau menyimpan makanan terlebih dahulu, jadi ikan yang sudah selesai dibakar langsung disajikan kepada pelanggan dan untuk bumbu mereka sudah siapkan semua. Sehingga pelanggan sendiri yang memberi bahan- bahan pendukung sesuai selera mereka masing-masing.

5) Penyimpanan makanan.

Menurut Rejeki 2015 hal 76. Bakteri akan tumbuh dan berkembang dalam makanan yang berada dalam suasana yang cocok untuk hidupnya sehingga jumlahnya menjadi banyak. Suasana yang cocok untuk pertumbuhan bakteri diantaranya suasana makanan banyak protein dan banyak air, pH normal (6,8-7,5), suhu optimum (10° - 60° C). Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya *mikroorganisme pantogen* dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan, kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan.

Kondisi optimum *mikroorganisme pathogen* dalam makanan siap saji ini akan mengakibatkan *mikroorganisme* berlipat ganda dalam jangka waktu 1 sampai 2 jam. Faktor resiko kejadian *food borne diseases* yaitu pada proses pembersihan alat makan yang berkontak langsung dengan makanan. Faktor resiko juga dapat disebabkan oleh temperatur dan waktu penyimpanan tidak baik, rendahnya personal *hygiene* dan alat makan tercemar.

Penyimpanan makanan yang dilakukan dirumah makan Pantai Konang ialah mereka tidak pernah menyimpan makanan secara lama untuk olahan ikan bakar, jadi sewaktu ada dan pembeli itu memesan baru para pegawai mengambil bahan makanan ikan setelah itu dibakar. Penyimpanan nasi mereka letakkan dalam penanak nasi elektronik dengan suhu tertentu.

Waktu yang dibutuhkan untuk pembakaran sekitar 15-20 menit dan setelah itu ikan diangkat lalu disajikan ke pengunjung tanpa harus menyimpan terlebih dahulu. Tempat yang digunakan untuk meletakkan ikan ikan bakar wadahnya terbuat dari bahan *plastic* yang cukup kuat untuk meletakkan makanan yang sudah siap serta nasi diletakkan pada bakul yang terbuat dari seng. Pelatan makanan seperti sendok dan piring yang berhubungan langsung dengan makanan terlebih dahulu dicuci dengan detergen dan dibilas dengan dengan air mengalir setelah itu dilap dengan kain bersih.

Seharusnya teknik pencucian peralatan yang baik dan benar itu seperti yang dikatakan Rejeki (2015) hal 81. Teknik pencucian yang baik dan benar akan memberikan hasil pencucian yang bersih dan sehat. Tahap-tahap pencucian ialah 1.) *Scraping* atau memisahkan segala dan sisa-sisa kotoran. 2.) *Flushing dan soaking* yaitu menggyurperalatan dengan air dan merendam peralatan dengan air yang bertujuan untuk merontokan sisa makanan agar mudah dibersihkan. 3.) *Washing* yaitu membersihkan peralatan dengan detergen. 4.) *Rinsing* yaitu menggyur peralatan yang telah digosok dengan detergen menggunakan air bersih dan mengalir. 5.) *Sanitizing* adalah tindakan untuk membebaskan bakteri yang

ada di peralatan dengan cara rendam di air panas dan disinari dengan sinar ultra violet. 6.)*Toweling* ialah mengeringkan peralatan menggunakan kain yang bersih.

Jadi rumah makan yang ada di Pantai Konang makanan yang disimpan hanya nasi dan diletakan pada alat penanak nasi elektronik dengan suhu tertentu.Sedangkan untuk ikan bakar tidak pernah menyimpan jadi ketika ada pembeli untuk memesan baru dibuatkan.Tahap – tahap pencucian peralatan yang telah diterapkan dirumah makan belum sesuai dengan teori yang dikatakan oleh Rejeki (2015), ada tahapan yang tidak dilaksanakan yaitu tahap *sanitizing* dan *toweling*.

6) Penyajian makanan

Menurut Rejeki 2015 hal 77. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap dan layak santap.Layak santap dapat dinyatakan bilamana telah dilakukan uji *organoleptic* dan *biologis*.Dalam prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang berbeda dan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan pangan.

Penyajian yang dilakukan dirumah makan Pantai Konang ialah makanan yang sudah siap dan akan dihidangkan ditempatkan pada wadah yang berbeda sesuai dengan fungsinya. Makanan dan makanan tambahan seperti kecap, saus dan lain-lain tertutup dengan rapi. Peralatan yang digunakan juga terjaga kebersihannya dengan cara dicuci terlebih dahulu.

Jadi penyajian yang dilakukan di rumah makan Pantai Konang belum sesuai dengan teori dikarenakan masih ada aspek yang belum terpenuhi yaitu uji *organoleptic* dan *biologis*. Mereka tidak melakukan itu dikarenakan mereka belum tahu dan tidak mampu mempunyai alat itu serta terbatasnya waktu untuk melakukan uji tersebut.

2. Penerapan sanitasi

Menurut Rejeki (2015) hal 2-4. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Suatu contoh adalah menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan untuk mengolah maupun menyajikan makanan, menyimpan bahan makanan dengan tepat, selalu memelihara kebersihan tempat kita mengolah makanan.

Menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa factor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Sedangkan menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap factor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan. Ruang lingkup sanitasi meliputi berbagai aspek berikut:

a. Penyediaan air bersih.

Sanitasi air ialah usaha preventive untuk menjaga air tidak terkontaminasi dengan bakteri yang bisa menyebabkan terganggunya kesehatan apa bila dikonsumsi. Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk menjaga sanitasi air menurut Rejeki 2015 hal 9 - 20 ialah

1) Pengawasan terhadap kuantitas dan kualitas air

Kuantitas air merupakan jumlah air yang tersedia dan siap digunakan oleh masyarakat. Sedangkan pengertian kualitas ialah *conformance to requirement* yaitu sesuai dengan yang disyaratkan dan distandartkan. Kualitas air yang memenuhi syarat kesehatan pada umumnya berkaitan dengan hal-hal sebagai berikut:

- Secara alamiah memang air tersebut tidak memenuhi syarat misalnya, airnya keruh, berwarna, berbau dan mengandung besi atau mangan dalam kadar yang tinggi.
- Lingkungan sekitar sarana air bersih yang dapat mencemari, misalnya terdapat jamban, pembuangan sampah, kandang ternak dan genangan air kotor pada jarak kurang dari 11 meter.
- Kontruksi sarana air bersih yang tidak memenuhi persyaratan teknis seperti sumur gali tanpa dilengkapi bibir, dinding, lantai dan saluran pembuangan air bekas yang kedap air.

2) Pemanfaatan air

Menurut Rejeki (2015) hal 12-13. Air merupakan salah satu kebutuhan pokok sehari-hari makhluk hidup di dunia ini yang tidak dapat dipisahkan. Air merupakan kebutuhan pokok dengan segala macam kegunaan dan keperluannya dalam menunjang kegiatan sehari-hari seperti keperluan rumah tangga, keperluan umum, keperluan industri, keperluan perdagangan, keperluan pertanian dan lainnya. Oleh karena itulah air sangat berperan penting bagi kehidupan makhluk hidup di bumi.

Penting bagi kita untuk selalu menjaga kelestarian air dengan melakukan pengelolaan air baik seperti penghematan air, tidak membuang sampah atau limbah yang dapat mencemari air sehingga dapat mengganggu ekosistem yang ada.

3) Penyakit – penyakit yang ditularkan oleh air

Penyakit masyarakat yang disebabkan oleh kuman dari air yang tercemar ialah: 1. Penyakit bakteri(*salmonellosis*, *shigellosis*, dan diare akut). 2. Penyakit virus(*gastroenteritis* dan hepatitis A). 3. Bersifat parasite(*giardiasis* dan infeksi cacing tambang). Kuman yang bisa masuk ke dalam air melalui dua cara yaitu secara langsung dan tidak langsung.

Kuman yang masuk secara langsung melalui pipa laguna yang meluap ke sumber air, hewan mati didalam air, dan orang atau hewan menggunakan sumber air untuk keperluan pribadi seperti mandi dan mencuci. Kuman yang masuk dalam sumber air secara tidak langsung ialah terkontaminasi limbah akibat sumber air yang terlalu dekat dengan system pembuangan limbah dan kuman yang menempel pada diri kita sendiri pada saat mencuci, ke toilet dan pada saat kita berada didekat sumber air tersebut.

4) Cara pengolahan air

Dalam Rejeki (2015) hal 21. Pengolahan air menurut peraturan pemerintah republic Indonesia nomor 82 tahun 2001 diatur sebagai berikut:

Pasal 2

- 1) Pengelolaan kualitas air dan pengendalian pencemaran air diselenggarakan secara terpadu dengan pendekatan ekosistem.

- 2) Keterpaduan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dilakukan pada tahap perencanaan, pelaksanaan, pengawasan dan evaluasi.

Pasal 3

Penyelenggaraan pengelolaan kualitas air dan pengendalian pencemaran air sebagaimana dimaksud dalam pasal 2, dapat dilaksanakan oleh pihak ketiga berdasarkan peraturan perundang-undangan.

Pasal 4

- 1) Pengelolaan kualitas air dilakukan untuk menjamin kualitas air yang diinginkan sesuai peruntukannya agar tetap dalam kondisi alamiahnya.
- 2) Pengendalian pencemaran air dilakukan untuk menjamin kualitas air agar sesuai dengan buku mutu air melalui upaya pencegahan dan penanggulangan pencemaran air serta pemulihan kualitas air.
- 3) Upaya pengelolaan kualitas air sebagaimana yang dimaksud dalam ayat 1 dilakukan pada
 - a. Sumber air yang terdapat di dalam hutan lindung
 - b. Mata air yang terdapat diluar hutan lindung
 - c. Akuifer air tanah dalam.
- 5) Pemeliharaan air

Air dapat terkontaminasi atau tercemar oleh bahan organik seperti bangkai hewan, sisa makanan, limbah, kotoran manusia dan hewan dan juga materi tanaman. Sedangkan bahan anorganik yang dapat mencemari air ialah besi tua dan sampah plastic, pasir dan bahan kimia. Banyak dari bahan-bahan ini dapat

membawa kuman penyebab penyakit dalam penyediaan air. Bahan kimia dalam penyediaan air dapat meracuni manusia dan hewan lainnya.

Berbagai jenis pasokan air dapat terkontaminasi dalam berbagai cara salah satunya metode penyimpanan air dalam sumur bor. Kontaminasi sumur bor yang pertama disebabkan oleh tanah yang ada dibawah sumur tersebut. Hal ini dapat terjadi apabila air sumur terkontaminasi dengan air resapan dikarenakan pembuatan sumur berdekatan dengan tempat resapan air sisa pembuangan atau system pembuangan limbah yang rusak memungkinkan kuman untuk meresap ke tanah. Kedua disebabkan terbawa sampai ke permukaan air. Berikut pencegahan yang dapat dilakukan:

- 1) Sumur bor diberi penutup untuk melindungi dari bahaya banjir yang dapat masuk kedalam dan membawa kuman
- 2) Penutup ditempatkan diatas sumur bor.
- 3) Ada pagar disekeliling sumur bor untuk menjaga hewan datang.
- 4) *Septick tank* atau resapan saluran air dan tempat pembuangan limbah letaknya harus berjauhan.

Hal tersebut di perkuat dari teori Purnawijayanti(hal 5-10) secara garis besar terdapat tiga kriteria utama mutu air yang harus diperhatikan yaitu kriteria fisik, kimia, dan mikrobiologi. Kriteria fisik meliputi bau, warna, rasa, adanya endapan. Secara organoleptik dengan cara melihat dan mencicipi.

Berikut merupakan sanitasi air yang berada dirumah makan Pantai Konang. Kualitas air yang ada dirumah makan Pantai Konang ialah air yang digunakan untuk kebutuhan sehari-hari demi membantu proses pengolahan ikan didapat dari

sumur. Air sumur tersebut tidak berbau dan tidak mengandung besi atau mangan yang berlebihan. Warna air disana putih bersih dan rasanya tawar.

Pemanfaatan air yang dilakukan dirumah makan Pantai Konang ialah salah satunya dengan menggunakan air sesuai kebutuhan mereka dalam menunjang terlaksananya proses pengolahan makanan. Penggunaan air disana hanya digunakan untuk mencuci, memasak dan mandi saja.

Sumur tersebut terletak diluar warung dan bersandingan dengan kamar mandi. Kontruksi sumur disana terbuat dari cor atau bong, permukaan sumur tersebut terbuat dari cor sehingga tidak licin yang dapat membahayakan pemilik maupun pengunjung. Bibir sumur dengan lantai jaraknya sekitar 1 meter sehingga tidak berbahaya bagi anak kecil. Dilantai sumur terdapat pipa kecil yang berguna membuang sisa air sumur yang telah digunakan.

Pipa tersebut terbuat dari bahan plastic yang disebut paralon, pipa tersebut membuang sisa air yang digunakan kebelakang kamar mandi. Sumur yang ada disana tidak memiliki penutup apabila saat hujan sumur tersebut juga menampung air hujan sekaligus sumur tersebut tidak memiliki pagar untuk mencegah hewan masuk ke lingkungan sumur.

Jadi kesimpulan sanitasi air yang ada dirumah makan Pantai Konang belum sesuai dengan teori dikarenakan banyak hal-hal yang dihiraukan oleh pemilik warung. Semisal tidak memberi penutup pada permukaan sumur serta tidak memberi pembatas untuk mencegah hewan masuk, kedua pembuatan resapan air limbah terlalu berdekatan dengan sumur, menghiraukan penyakit-penyakit yang dapat ditimbulkan oleh air akibat kurang menjaga kebersihan diri maupun

lingkungan sumber air tersebut dan cara pengelolaan air yang belum benar terlihat dari pembangunan resapan air limbah yang masih berdekatan dengan sumber air yang dimana itu dapat merusak kualitas air akibat tercemar air resapan.

b. Pengolahan sampah.

Sampah adalah segala sesuatu yang tidak diinginkan orang lagi. Banyak sampah berasal dari rumah-rumah penduduk atau industry pariwisata. Contohnya sisa makanan, kertas, plastic, botol, kaleng dan lain-lain. Sampah dibedakan menjadi dua yaitu sampah padat dan cair. Jika sampah tidak dibuang dengan benar maka akan menjadi masalah kesehatan lingkungan yang besar karena dapat menimbulkan bau yang tidak enak, menyebabkan cedera dan membantu dalam penyebaran penyakit. Menurut Rejeki 2015 hal 4 upaya-upaya yang dilakukan untuk mengolah sampah ialah meliputi:

1) Cara atau system pembuangan.

Semua sampah harus dimasukkan kedalam tempat sampah sesegera mungkin. Sampah yang terlalu besar harus segera dibuang ke tempat pembuangan akhir. Beberapa item sampah perlu perawatan khusus sebelum dibuang ke tempat sampah. Beberapa contoh sampah sebagai berikut:

a) Sisa makanan.

Jika memungkinkan, ini harus dibungkus dalam kertas sebelum dimasukkan ke tempat sampah. Ini akan mengurangi bau yang menarik serangga atau hewan untuk dihindari.

b) Botol, karton, kertas, kaleng, dan barang serupa

Biasanya ini bisa langsung masuk tempat sampah. Namun jika berisi makanan sampah tersebut harus dibungkus terlebih dahulu, jika mengandung racun atau obat-obatan yang berbahaya harus dibuang terlebih dahulu. Dalam kasus pembuangan benda yang mengandung racun dan obat-obatan berbahaya ada aturan khusus dalam pembungannya.

2) Peralatan pembuangan dan cara penggunaannya serta memeliharaanya

Menurut Rejeki (2015) pengumpulan sampah adalah layanan yang sangat penting bagi masyarakat. Resiko kesehatan sangat meningkat jika layanan ini terabaikan. Peralatan yang digunakan untuk menampung sampah ialah bak sampah yang dilengkapi penutup dan kendaraan yang dapat memindahkan bak sampah tersebut seperti mobil, truk, traktor dan kendaraan lainnya.

Pengolahan sampah yang ada di rumah makan Pantai Konang ialah semua sisa makanan dikumpulkan di kantong kresek dan dibuang dibelakang warung. Belakang warung merupakan tempat sementara yang selanjutnya akan dibawa ke kebun pemilik rumah makan masing-masing untuk dibakar atau dikubur. Kendaraan yang digunakan untuk mengangkut sampah dari tempat pembuangan sementara ke tempat pembuangan akhir dengan cara menggunakan gledakan yang ditarik dengan sepeda motor.

Jadi pengolahan sampah yang ada di Rumah makan Pantai Konang belum sesuai dikarenakan tempat penampungan sampah sementara letaknya terlalu dekat dengan rumah makan. Penampungan sementara yang berada dibelakang rumah makan dapat mengundang hewan untuk dihindari dan mereka akan

berkeliruan dirumah makan dengan membawa kuman dan bakteri yang dapat ditularkan kepada makanan.



Gambar 16. Sampah dibelakang rumah makan

Sumber: olahan peneliti 2017

c. Pengawasan dan pengendalian serangga dan binatang pengerat.

Menurut Rejeki 2015 hal 119. Serangga seperti lalat, kecoa dan tikus dapat menyebarkan kuman ke makanan ketika mereka merangkak atau berjalan diatas. Jika seseorang makan makanan yang terkontaminasi oleh kuman dapat membuat mereka sakit. Contoh kuman menyebar dengan cara ini ialah kuman salmonella dan staphylococcus. Binatang tikus dan lalat merupakan kendaraan untuk membawa kuman penyebab penyakit yang disebut vector.

Pengendalian vector yang dilakukan dirumah makan Pantai Konang ialah makanan yang akan dihidangkan ke pembeli makanan tersebut diberi penutup. Penutup makanan tersebut terbuat dari bahan kertas yang anti minyak. Pengendalian lainnya ialah menutup saluran air atau pipa pembuangan dengan kawat agar hewan seperti tikus tidak bisa masuk. Memberikan obat berupa kapur semut disekitar makanan yang mengandung gula dan susu untuk mengendalikan serangga semut.

Jadi pengendalian vector yang dilakukan di rumah makan Pantai Konang ialah sesuai dengan yang ada pada teori. Mereka mengawasi dan mengendalikan serangga dengan secara baik. Terlihat dari cara mereka mengendalikan dengan

memakai bahan kimia, menutup saluran air dengan kawat dan memberi penutup disetiap makanan untuk menghindari lalat masuk.

d. Kesehatan dan keselamatan kerja.

Menurut Rejeki (2015) hal 143-142. Keselamatan dan kesehatan kerja ialah suatu pemikiran dan upaya untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan baik jasmaniah maupun rohaniah tenaga kerja pada khususnya, dan manusia pada umumnya serta hasil karya dan budaya untuk menuju masyarakat adil dan makmur. Menurut Suma'mur (1981: 2) dalam Rejeki (2015) hal 142-143. Keselamatan kerja merupakan rangkaian usaha untuk menciptakan suasana kerja yang aman dan tentram bagi para karyawan yang bekerja di perusahaan yang bersangkutan. Jadi kesehatan dan keselamatan kerja tidak selalu membicarakan masalah keamanan fisik para pekerja tetapi menyangkut berbagai unsur dan pihak. Hal-hal yang meliputi sanitasi keselamatan dan kesehatan kerja ialah para pekerja, tempat kerja, cara kerja dan pekerjaan.

Kesehatan dan keselamatan kerja yang dilakukan di rumah makan Pantai Konang ialah pada saat bekerja para pekerja menggunakan peralatan untuk melindungi diri seperti clemek, memakai alas kaki dan alat bantu lainnya. Para pekerja bekerja sesuai dengan porsinya dan selalu menjaga kesehatan masing-masing. Tempat kerja yang berdekatan dengan tempat pelelangan ikan menjadikan tempat kerja menjadi bising dan ramai.

Jadi sanitasi keselamatan dan kesehatan kerja yang sudah dilakukan di rumah makan Pantai Konang belum sesuai dengan teori dikarenakan proses pembakaran dan pengolahan ikan itu berada diluar dan berdekatan dengan pasar ikan.

Sehingga membuat suasana kurang aman dan tentram bagi pegawai untuk bekerja.

3. Penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan

Menurut Rejeki.2015. Hal (60-75), Usaha *hygiene* sanitasi dan usaha *food and beverage* mempunyai hubungan yang erat dan bekerja sama terutama dalam peningkatan dan pemeliharaan kebersihan makanan dan minuman. Sanitasi makanan menitik beratkan kepada bagaimana caranya untuk mengendalikan kontaminasi makanan sedangkan untuk *hygiene* menetapkan kepada subjeknya. *Hygiene* sanitasi makanan adalah upaya pengendalian beberapa faktor penyehatan makanan yaitu:

a. Faktor tempat.

Menurut Aqso Ampri Harahap (2016) tentang *hygiene* tempat dan bangunan dibandara udara Tjilik Riwut Palangkaraya pengawasan *hygiene* dan sanitasi bangunan atau ruang lingkup *hygiene* bangunan meliputi kondisi fisik bangunan dan halaman, penanganan sampah, sarana pembuangan air limbah dan pengendalian vector. Hal-hal yang perlu diawasi meliputi:

- 1) Atap harus dibuat miring sehingga tidak menimbulkan genangan air yang dapat dijadikan sarang oleh nyamuk.
- 2) Dinding harus bersih dan terbebas dari debu yang dapat mengganggu pernafasan serta dicat untuk menambah estetika bangunan.
- 3) Lantai harus landai dan tidak licin.
- 4) Pencahayaan harus terang agar memudahkan dalam proses bekerja dan tidak timbulnya kecelakaan kerja.

- 5) Ventilasi digunakan untuk pertukaran udara yang ada diruangan untuk menghindari pertumbuhan bakteri akibat udara yang lembab.
- 6) Tempat cuci tangan harus dilengkapi dengan alat pembersih seperti sabun.
- 7) Tempat kerja harus terhindar dari kebisingan yang dapat mengganggu kenyamanan pekerja.
- 8) Air harus bersih, tidak berbau, tidak berwarna.
- 9) Toilet harus bersih dengan pencahayaan yang cukup serta terdapat sabun untuk mencuci tangan dan pastikan sarana pembuangan air limbah berjalan lancar dan terhindar dari adanya genangan air.
- 10) Tempat sampah harus tersedia dan juga peralatan yang digunakan mengangkut sampah harus dijaga kebersihannya.
- 11) Pengendalian vector dengan cara membasmi binatang serangga dan hewan pengerat.
- 12) Halaman harus tersedia tempat parkir, memiliki pagar, adanya penerangan dan tempat sampah.

Kondisi atap dan dinding yang ada dirumah makan Pantai Konang terbuat dari bahan kayu sedangkang untuk dinding terbuat dari batu. Keadaan atap dibuat miring dan tembok dicat dengan warna putih. Atap rumah makan terlihat kurang bersih dikarenakan masih banyak sarang laba-laba dan nyamuk. Lantai yang ada dirumah makan terbuat *daric or* dan *paving* yang memungkinkan lantai tersebut tidak licin dan lantai tersebut hanya dibersihkan dengan cara disapu saja. Sedangkan untuk pencahayaan yang digunakan hanya pencahayaan alami dan lampu hanya terdapat diruang dapur. Ventilasi disana hanya terdapat didapur

yang sekaligus tempat penyimpanan makanan yang cuma hanya ada satu dan ruang dapur terkesan sangat lembab.

Tempat cuci tangan hanya terdapat 1 itu tepatnya berada didepan dekat dengan ruang administrasi yang tempat cuci tangan tersebut dilengkapi dengan sabun dan kain bersih. Tempat kerja para pegawai berdekatan dengan pasar ikan Pantai Konang yang setiap harinya banyak orang lalu lalang disana untuk beraktivitas ditambah dengan orang-orang yang berjualan jajanan ringan. Air disana diperoleh dari air sumur, keadaan air disana tidak berbau dan berwarna rasanya pun tawar.

Toilet disana berada dibelakang rumah makan dan tempatnya berdekatan dengan sumber air. Toilet dilengkapi dengan cahaya lampu dan sabun serta bak mandi untuk menampung air serta sistem pembuangan limbah air langsung mengalir dibelakang kamar mandi yang dibuatkan semacam kubangan untuk daerah resapan air limbah. Tempat sampah terdapat disetiap ruangan inti rumah makan yaitu dapur, ruang administrasi, ruang makan dan toilet. Alat yang digunakan untuk mengumpulkan sampah ialah kantong kresek dan gerobak. Penanganan sampah disana ialah pertama kali dikumpulkan dibelakang rumah makan setelah itu dibawa ke kebun untuk dibakar atau dikubur.

Pengendalian vector dirumah makan ialah dengan cara memberikan obat kimia dan membuat penutup dari kawat yang digunakan pada pipa pembuangan yang berguna untuk mencegah hewan masuk ke dalam rumah makan. Rumah makan tidak memiliki lahan parkir yang rumah makan memiliki pagar untuk

melindungi pelanggan yang ingin makan. Halaman rumah makan hanya mengandalkan penerangan alami dari sinar matahari.

Jadi peranan prinsip *hygiene* sanitasi bangunan rumah makan di Pantai Konang belum sesuai dengan teori Aqso amri harahap. Dikarenakan masih banyak hal-hal yang belum dilaksanakan dengan benar untuk menjaga *hygiene* sanitasi bangunan.

b. Faktor orang.

Menurut Rejeki (2015) dalam Entjang 2001, pengertian *personal hygiene* adalah upaya memelihara dan mempertinggi derajat kesehatannya sendiri. Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga *hygiene* personal menurut Rejeki hal 89-94 ialah

1. Memelihara kebersihan diri, pakaian, rumah makan dan lingkungannya.
Beberapa usaha dapat dilakukan antara lain seperti mandi 2 kali sehari, cuci tangan sebelum dan sesudah makan dan buang air besar maupun kecil sesuai dengan tempatnya.
2. Memakan makanan yang sehat dan bebas dari penyakit.
3. Pola hidup teratur dengan cara tidur yang cukup.
4. Meningkatkan daya tahan tubuh dan kesehatan jasmani dengan cara sering berolahraga.
5. Menghindari kontak langsung dengan sumber penyakit dengan cara selalu menggunakan sarung tangan saat mengambil bahan makanan mentah seperti ikan.

6. Melengkapi rumah makan dengan fasilitas yang mampu menjamin hidup sehat seperti mempunyai sumber air yang sehat dan memiliki kakus yang sehat dan bersih.
7. Pemeriksaan kesehatan dengan cara periksa kedokter mengenai kesehatan tubuh.

Selain itu usaha *personal hygiene* dapat dilakukan dengan cara antara lain meliputi yaitu:

- a. Kebersihan kulit dengan memerhatikan hal-hal sebagai berikut
 1. Menggunakan barang-barang keperluan sehari-hari milik sendiri.
 2. Mandi minimal 2 kali sehari serta menggunakan sabun.
 3. Menjaga kebersihan pakaian.
 4. Makan makanan yang bergizi terutama sayur dan buah-buahan.
 5. Menjaga kebersihan lingkungan.
- b. Usaha menjaga kebersihan rambut dengan memerhatikan:
 1. Mencuci rambut sekurang-kurangnya 2 kali dalam satu minggu.
 2. Mencuci dengan menggunakan shampoo pencuci rambut dengan menggunakan alat-alat pemeliharaan rambut sendiri.
- c. Menjaga kebersihan gigi dengan memerhatikan sebagai berikut:
 1. Menggosok gigi secara benar dan teratur
 2. Memakai sikat gigi sendiri.
 3. Menghindari makanan-makanan yang dapat merusak gigi.
 4. Membiasakan makan makanan yang dapat menyehatkan gigi.
 5. Memeriksa gigi secara teratur.

- d. Menjaga kebersihan mata dengan memperhatikan hal-hal sebagai berikut:
1. Membaca di tempat yang terang
 2. Makan makanan yang dapat menyehatkan mata seperti wortel.
 3. Istirahat yang cukup dan teratur.
 4. Memakai peralatan sendiri seperti handuk dan sapu tangan serta pastikan itu harus bersih.
 5. Memelihara kesehatan lingkungan.
 6. Memeriksa diri ke dokter secara teratur.
- e. Menjaga kebersihan telinga diantaranya:
1. Membersihkan telinga secara teratur.
 2. Tidak menggunakan benda yang tajam untuk membersihkan telinga.
 3. Memeriksa ke dokter secara teratur.
- f. Tindakan menjaga kebersihan tangan dan kuku diantaranya:
1. Cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan aktivitas seperti makan, mencuci peralatan dan setelah buang air.
 2. Memotong kuku secara teratur.
 3. Mencuci tangan dan kaki sebelum tidur.

Penerapan *hygienepersonal* khususnya bagi pemilik warung dan karyawan rumah makan di Pantai Konang ialah dengan mandi 2 kali sehari serta membersihkan gigi secara teratur. Cuci tangan sebelum mengolah makanan maupun sesudah mengolah makanan, setelah ke kamar mandi, memakai peralatan dapur serta selalu rajin membersihkan kuku. Karyawan dan pemilik rumah makan selalu menjaga pola hidup mereka dengan makan 2 kali sehari dan

memakai peralatan kerja masing-masing seperti: clemek dan lain2 dengan kata lain karyawan memiliki alat kerja masing dan tidak digunakan secara bergantian.

Jadi penerapan faktor *hygiene personal* yang ada di rumah makan belum sesuai dengan teori Rejeki 2015, dikarenakan masih banyak hal-hal yang belum dilakukan dengan benar. Terlihat dari pegawai dan pemilik rumah makan seakan mengabaikan dengan tidak pernah memeriksakan kesehatan mereka ke dokter atau rumah sakit setempat.

c. Faktor peralatan

Menurut Yulia. 2016. Peranan peralatan makan dan masak dalam penyehatan makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan.peralatan makan dan masak perlu juga dijaga kebersihan setiap saat akan digunakan. Untuk itu peranan pembersihan dan pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Pembersihan secara baik akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Peralatan tersebut meliputi piring, gelas, mangkuk, cangkir, sendok, pisau, dan garpu. Peralatan dapat berupa peralatan kaca (*china ware*), logam (*metal were*), tembikar (*ceramic were*).Peralatan masak meliputi kualii, wajan, dandang, serokan, pisau, talenan, oven dan lain-lain. Upaya pencucian peralatan makanan dan masak meliputi beberapa prinsip dasar yang perlu diketahui yaitu

1) Tersedianya sarana pencucian

Sarana pencucian diperlukan untuk dapat dilaksanakan cara pencucian yang higienis dan sehat. Sarana pencucian dapat disediakan mulai dari sarana pencucian yang tradisional, setengah modern dan modern, misalnya dengan

mesin cuci. Saran pencucian yang sederhana ialah dapat menggunakan bak untuk perendaman dan bak untuk pembilasan dengan air yang sekali pakai.

2) Dilaksanakannya teknis pencucian

Selengkap apapun sarana pencucian yang ada tanpa dilaksankannya teknis pencucian yang baik, tidak akan memberikan hasil yang baik. Ditambahkan teori Rejeki 2015 tentang cara pembersihan yang baik adalah

a) Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :

1. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
2. Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau *iodophor* 12,5 ppm, air panas 80oC, dilap dengan kain.

Hal ini ditambahkan menurut buku Sri Rejeki tentang *hygiene*, sanitasi dan k3 hal 82- 84. Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir yang maximal. Maka perlu dilakukan tahapan-tahapan pencucian sebagai berikut:

- a. Membersihkan semua peralatan yang telah atau selesai digunakan (*scrapping*).
- b. Menyiram dan merendam semua peralatan yang dipakai(*flushing dan soaking*).
- c. Mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan zat-zat sisa makanan dengan detergen cair(*washing*).
- d. Membilas peralatan yang sudah dibersihkan dengan air Bersih(*rinsing*).
- e. Tindakan sanitasi untuk membebashamakan peralatatan setelah proses pencucian(*sanitazing*).
- f. Mengeringkan peralatan makanan dengan menggunakan handuk atau kain(*toweling*)

b) Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :

1. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
2. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
3. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak rusak.
4. Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
5. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

Tempat pencucian barang atau peralatan masak yang ada dirumah makan tempatnya kurang bersih dan licin. Permukaan tempat pencucian itu licin dikarenakan masih adanya sisa sabun yang telah digunakan untuk mencuci peralatan. Tempat pencucian terbuat dari batu bata yang mampu menampung beberapa peralatan. Jenis peralatan yang digunakan terbuat dari bahan alumunium, plastic dan kaca dengan rak terbuat dari dari besi, lalu piring, gelas diletakan secara terbalik. Peralatan yang selesai digunakan langsung dibersihkan dengan sabun atau deterjen dan air bersih. Pengeringan peralatan dilakukan dengan cara membiarkan piring dan gelas diatas rak serta dengan cara mengusap piring atau gelas memakai kain bersih. Tempat penyimpanan peralatan terbuat dari besi dan terletak didapur yang memiliki ventilasi yang cukup dan tempat untuk penyimpanan piring terdapat rongga-rongga untuk memudahkan air jatuh kebawah.

Jadi peranan prinsip penyehatan makanan terhadap faktor peralatan yang dilakukan di rumah makan Pantai Konang belum sesuai teori yulia(2016) dan

Rejeki(2015) dikarenakan masih banyak hal-hal yang belum dilakukan dengan benar. Seperti cara menjaga kebersihan tempat pencucian peralatan yang masih licin dan terkesan lembab. Tempat yang lembab dapat dijadikan sarang oleh bakteri yang akan menempel pada peralatan yang sudah dibersihkan.



Gambar 17. Tempat pencucian peralatan

Sumber: olahan peneliti 2017

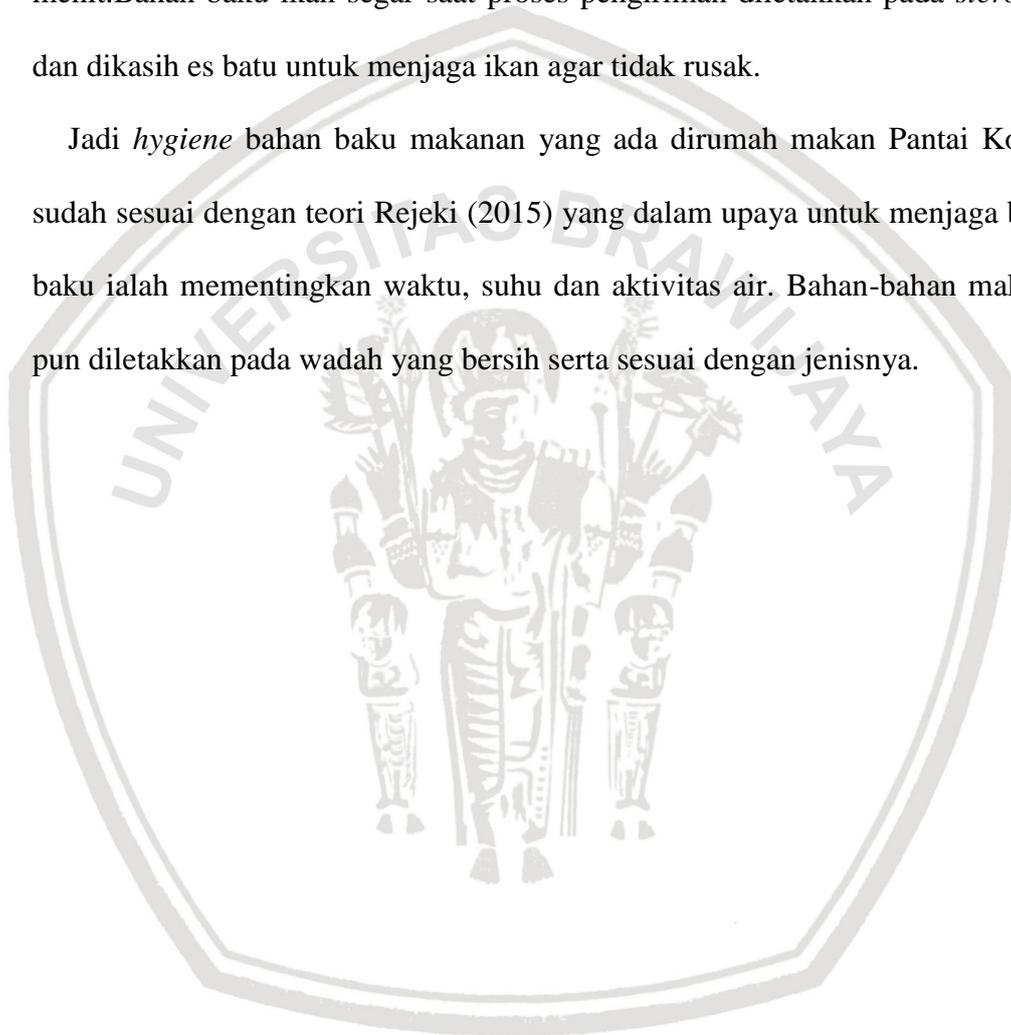
d. Factor bahan makanan

Pemilihan baku yang baik ialah menurut Rejeki (2015) hal 75. Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme pantogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku harus mutlak diperhatikan. Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus dipisahkan dari bahan baku lainnya. Bahan pangan harus dikirim dengan sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan *microorganism pantogen* dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu, dan aktivitas air. Ditambahkan menurut FAO Indonesia (2009), bahwa dalam memilih bahan makanan sebaiknya makanan yang bergizi, sehat, aman, tidak mengandung bahan pewarna, disajikan pada wadah yang bersih, tidak rusak secara fisik, tidak tercemar secara fisik, tidak tercemar oleh mikroba.

Bahwa sumber bahan baku rumah makan di Pantai Konang yang berupa ikan dan bahan baku makanan siap saji atau makanan kemasan, diperoleh dari sumber terpercaya yaitu nelayan Pantai Konang dan nelayan asal Pacitan untuk bahan baku ikan dan pasar untuk bahan baku makanan kemasan. Bahan-bahan

tersebut diletakkan pada tempat yang berbeda supaya tidak tercampur dan meletakkan bahan sesuai dengan jenisnya. Waktu pengiriman baik bahan makanan kemasan atau bahan makanan ikan segar dari distributor ke rumah makan untuk ikan sekitar 2 jam dan untuk makanan kemasan 15-20 menit. Bahan baku ikan segar saat proses pengiriman diletakkan pada *sterofoam* dan dikasih es batu untuk menjaga ikan agar tidak rusak.

Jadi *hygiene* bahan baku makanan yang ada dirumah makan Pantai Konang sudah sesuai dengan teori Rejeki (2015) yang dalam upaya untuk menjaga bahan baku ialah mementingkan waktu, suhu dan aktivitas air. Bahan-bahan makanan pun diletakkan pada wadah yang bersih serta sesuai dengan jenisnya.



BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang “penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam meningkatkan mutu kualitas *food and bavarage* di Pantai Konang” yang dikaji sesuai hasil di lapangan dan pembahasan terhadap fokus permasalahan, maka peneliti dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penerapan standarisasi *hygiene* dan sanitasi rumah makan di Pantai Konang

Penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan ada beberapa faktor yaitu pengendalian faktor *hygiene* dan sanitasi. Faktor *hygiene* menitik beratkan pada *hygiene* personal serta *hygiene* makanan dan minuman. Sedangkan sanitasi menitik beratkan pada lingkungan sekitar rumah makan, misalnya air, sampah, pengendalian vektor serta keselamatan dan kesehatan pada saat kerja. Semua hal tersebut harus diperhatikan karena itu merupakan dasar untuk menjadikan makanan tersebut bersih, sehat dan layak santap, akan tetapi rumah makan Pantai Konang belum sepenuhnya melakukannya dengan benar itu semua dikarenakan mereka belum mengetahui bagaimana standarts bersih dan sehat itu seperti apa. Selama ini pemilik rumah makan hanya membersihkan dan merawat rumah makan dengan ala kadarnya tanpa memikirkan kesehatan dan kebersihan beberapa faktor tersebut.

2. Peranan standarisasi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dalam meningkatkan mutu kualitas makanan,

Peranan prinsip *hygiene* sanitasi makanan dalam meningkatkan mutu kualitas yang sudah dilakukan oleh rumah makan di Pantai Konang sudah dilakukan, akan tetapi belum sesuai standarisasi. Hal tersebut terlihat dari factor tempat, untuk atap tau bangunan tersebut banyak yang rusak dan berlobang, kedua factor kebersihan pegawai maupun pemilik yang masih kurang. Terutama pada factor peralatan pemilik rumah makan masih kurang merawat kebersihan dan kelayakan untuk digunakan dalam kegiatan mengolah makanan itu sendiri, mereka hanya berfikir dalam menjaga kualitas makanan dan minumannya, makanan itu terlihat bersih dari luar dan rasanya enak dimakan tanpa memikirkan makanan itu sudah terkontaminasi atau belum supaya pelanggan tersebut mendapat jaminan kesehatan pada saat makan makanan yang ada disana.

B. Saran

1. Pemerintah Kabupaten Trenggalek

- Segera dibuatkan peraturan yang tegas untuk para pelaku usaha kuliner di Pantai Konang.
- Memberikan sosialisasi terkait hal kebersihan dan kesehatan dilingkungan rumah makan.
- Melegalkan tempat yang dihuni para pelaku usaha kuliner.

2. Kepala Desa dan Karang Taruna

- Melegallitaskan tempat yang dihuni bagi para pemilik warung.
- Membuatkan kebijakan - kebijakan yang tegas terhadap para pemilik warung yang tidak mematuhi aturan prinsip Hygiene dan Sanitasi.

- Memberikan sosialisasi tentang hygiene dan sanitasi makanan terhadap pemilik warung.
- Segera membuatkan tempat penampungan sampah yang terpusat.
- Membentuk suatu kelompok untuk mengambil sampah-sampah yang berada di rumah makan.
- Membuatkan area parkir bagi pelanggan yang makan di rumah makan Pantai Konang

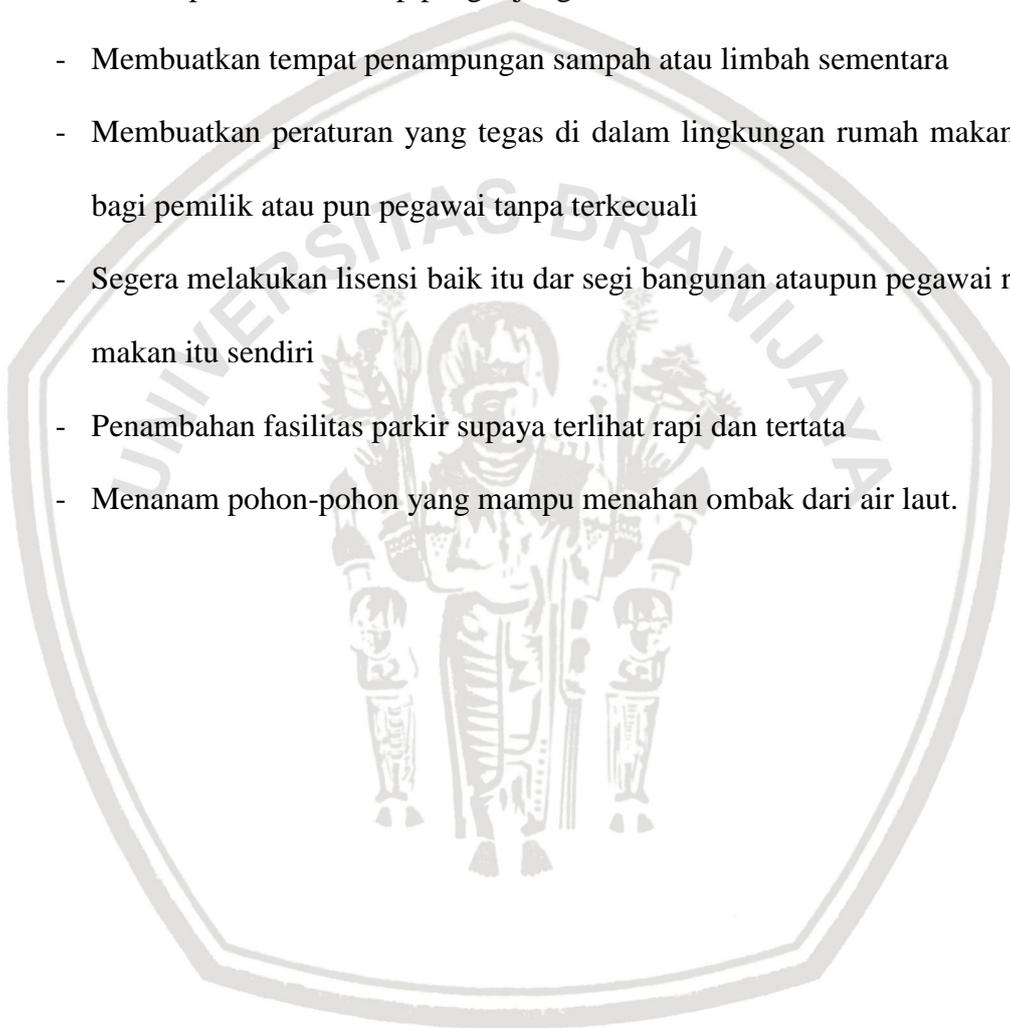
3. Kepala paguyuban rumah makan pantai konang

- Membuatkan aturan yang tegas bagi pemilik warung atau pelanggan untuk selalu menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan rumah makan yang ada di Pantai Konang.
- Memberikan pengetahuan tentang hal kesehatan dan kebersihan lingkungan kepada sesama pemilik warung.
- Membentuk semacam kelompok keamanan untuk menjaga rumah makan khususnya pada saat malam hari.
- Membuatkan struktur organisasi paguyuban rumah makan Pantai Konang beserta stafnya.

4. Pemilik warung

- Lebih meningkatkan hygiene dan sanitasi lingkungan rumah makan
- Meningkatkan hygiene personal baik pemilik maupun pegawai.
- Meningkatkan fasilitas sanitasi rumah makan
- Menjaga sanitasi bangunan rumah makan
- Menjaga kualitas bahan baku makanan yang diperoleh

- Meningkatkan kebersihan lingkungan toilet
- Meningkatkan kebersihan dapur
- Meningkatkan kebersihan ruang makan
- Menambah tempat sampah yang berada di ruang makan
- Bersikap ramah terhadap pengunjung
- Membuatkan tempat penampungan sampah atau limbah sementara
- Membuatkan peraturan yang tegas di dalam lingkungan rumah makan baik bagi pemilik atau pun pegawai tanpa terkecuali
- Segera melakukan lisensi baik itu dari segi bangunan ataupun pegawai rumah makan itu sendiri
- Penambahan fasilitas parkir supaya terlihat rapi dan tertata
- Menanam pohon-pohon yang mampu menahan ombak dari air laut.



DAFTAR PUSTAKA

BUKU

- Bartono. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. PT. Pertja. Jakarta.
- Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Trenggalek. 2017. *Informasi Pariwisata dan Budaya*. Trenggalek.
- Miles, M.B dan A.M Huberman. 1994. *Qualitative Data Analysis*. California. SAGE publications. Inc.
- Moelong, J. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif (EdisiRevisi)*. Bandung: Penerbit PT Remaja Rosdakarya.
- Moelong, J. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif (EdisiRevisi)*. Bandung: Penerbit PT Remaja Rosdakarya.
- Ngelebeng dalam angka. 2016. *Daftar Potensi Desa dan Kelurahan*. Ngelebeng
- Punawijayanti, Hiyasinta. 2001. *Sanitasi hygiene dan keselamatan pengolahan makanan*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Rejeki Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja(K3)*. Bandung. Rekayasa Sains.
- Rohani Siti. 2009. *Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Kitchen Department Hotel Grand Atares Indonesia*. Medan.
- Satori,Djam'an dan Aan Komariah. 2009. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Soekresno. 2009. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Andi Offset
- Sugiono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit: Alfabeta.
- Suprpti, Lies M, 2002. *Teknologi Pengolahan Pangan: Bandeng Asap*. Yogyakarta: Kanisius
- Wardiyanta,. 2006. *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: penerbitandi.
- Youti. Oka. 1991. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung. ANGKASA.
- Yoeti Oka, 1997. *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita

JURNAL

- Marpaung Netti dkk. 2012. *Hygiene Sanitasi Pengolahan Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik Tahun 2012*. Diakses pada tanggal 7 Agustus 2017. Sumber:
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=51439&val=4110>.

- Marsaulina. 2004. *Study Tentang Pengetahuan Perilaku Dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata Di Dki Jakarta (Tmii, Tija,Tmr)*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Sumatera. Diakses melalui fkm.usu.ac.id. pada tanggal 29 November 2016.
- Prasetyo Eko Dedik. 2011 .*Potensi Kepariwisataaan Pantai Konang Sebagai Daerah Tujuan Wisata Di Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek*. Program S1 Geografi Unesa. Surabaya. Diakses melalui journal.unesa.co.id. Pada tanggal 18 Desember 2016.
- Sholehah Imroatus, dkk. 2015. *Gambaran Sarana Sanitasi Masyarakat Kawasan Pesisir Pantai Dusun Talaga Desa Kairatu Kecamatan Kairatu Kabupaten Seram Bagian Barat*. Maluku. Volume No 2 Agustus 2015..
- Wiridi Sutrisno, dkk. 2016 .*Analisis Penerapan Hospitality, Hygine Dan Sanitasi Pada Usaha Kuliner Dikawasan Wisata Setu Babakan Di Jagakarsa Jakarta Selatan*. *Journal Of Appled Bussiness And Economies*. Volume 2 nomer 3. Hal 261-265.
- Yulia. 2016. Jurnal volume II. Hal 264. *Hygiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Kuman Peralatan Makan Dan Minuman Pada Kantin*. Sumber: ejournal.poltekes-pontianak.ac.id diakses pada tanggal 9 Agustus 2017.
- Yulianto Atun dan Nurcholis. 2015. Penerapan standard hygienes dan sanitasi dalam meningkatkan kualitas makanan di Food and Beverage departement platinum hotel yogyakarta.
- Yuliasri Yuni dan AtunYulianto. 2013. *Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda*. Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu Vol. 4 No. 2 September 2013.

Website

- Antarnews.com. (25 April 2015). *Masyarakat dan pengelola tempat makan kurang peduli hygiene makanan*. Diakses pada tanggal 5 april 2017. Sumber:(<http://www.antarnews.com/berita/492832/masyarakat-dan-pengelola-tempat-makan-kurang-peduli-higiene-makanan>).
- Aqso Harahap Ampri. (2 Agustus 2016). *Pemeriksaan Hygiene Sanitasi Gedung Dan Bangunan Di Bandar Udara Tjilik Riwut Palangka Raya Dalam Rangka Persiapan Arus Mudik Lebaran*. Diakses pada tanggal 8 Agustus 2017. Sumber: www.kkppalangkaraya.com.
- BPS Kabupaten Trenggalek. (18 May 2016). *Statistik daerah Kabupaten Trenggalek*. Trenggalek. Diakses pada tanggal 3 May 2017.

- Detik.com. 26 February 2014. *7 Masalah Utama Pariwisata Di Indonesia*. Diakses pada tanggal 4 april 2017. Sumber: (<https://travel.detik.com/travel-news/2509137/ini-dia-7-masalah-utama-pariwisata-di-indonesia>)
- Liputan6.com. 11 Agustus 2016. *Sektor Pariwisata Bias Dorong Ekonomi RI Tumbuh 7 Persen*. Diakses pada tanggal 5 april 2017. Sumber: (<http://bisnis.liputan6.com/read/2575079/sektor-pariwisata-bisa-dorong-ekonomi-ri-tumbuh-7-persen>)diaksespadatanggal 5 april 2017
- Sindonews.com 6 Maret 2017. *Hi Sea Dukung Industry Pangan Dan Minuman Di Indonesia*. Diakses pada tanggal 7 Juli 2017. Sumber: (<https://ekbis.sindonews.com/read/1185599/34/hi-sea-2017-dukung-industri-pangan-dan-minuman-di-indonesia-1488757332>)
- Tutorialspoint.com. 2017. *Food And Beverage Service*. Diakses pada tanggal 7 Agustus 2017. Sumber: <https://www.tutorialspoint.com>.
- Wisatakandi.com. 2011. *Undang-Undang Republik Indonesia NO 10 tahun 2009*. Diakses pada tanggal 6 april 2017. Sumber: <http://www.wisatakandi.com/2011/11/undang-undang-ri-no-10-tahun-2009.html>.

LAIN-LAIN

Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata