

## ABSTRACT

### OVERVIEW OF HYGIENE AND SANITATION IN THE FOOD STALL IN BERINGHARJO MARKET AS A SUPPORT OF CULINARY TOURISM YOGYAKARTA CITY IN 2021

Aliya Nugrafitra Murti<sup>1</sup>, Siti Hani Istiqamah<sup>2</sup>, Narto<sup>3</sup>  
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jalan Tatabumi, No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman  
Email : [aliyanugrafitramurti@gmail.com](mailto:aliyanugrafitramurti@gmail.com)

*Hygiene and food sanitation are complex health problems and are not new. There have been many health cases that still often occur in the world, including Indonesia, one of which is the result of low sanitation. According to Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 concerning food. Food safety is necessary requirement and effort to prevent food from being polluted by chemical, biological, physical, or other objects that can endanger human health. This study aims to determine hygiene and sanitation in the eastern zone food stalls on the second floor of Beringharjo Market as a support for culinary tourism in the city of Yogyakarta in 2021.*

*This study used descriptive method with cross sectional design. The data obtained by observation and interview methods. The research time is September to October 2021. The population and research sample are 15 food stalls. The results showed that the condition of the sanitation facilities that met the requirements were 12 (86.7%) food stalls. The equipment sanitation that met the requirements were 6 (40.0%). The sanitation of washing facilities that met the requirements were 10 (67%) food stalls. The result of the research on personal hygiene of food handlers who were in the condition that met requirements were 6 (40.0%) food handlers. The level of knowledge of food handlers about personal hygiene in the category of good knowledge is 6 (40.0%).*

*Keywords : Hygiene and food sanitation, knowledge*

## INTISARI

### TINJAUAN HYGIENE DAN SANITASI DI WARUNG MAKAN PASAR BERINGHARJO SEBAGAI PENUNJANG WISATA KULINER KOTA YOGYAKARTA TAHUN 2021

Aliya Nugrafitra Murti<sup>1</sup>, Siti Hani Istiqamah<sup>2</sup>, Narto<sup>3</sup>  
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jalan Tatabumi, No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman  
Email : [aliyanugrafitramurti@gmail.com](mailto:aliyanugrafitramurti@gmail.com)

Hygiene dan sanitasi makanan merupakan permasalahan kesehatan yang kompleks dan bukan hal yang baru lagi. Telah terjadi banyak kasus kesehatan yang masih sering terjadi di dunia termasuk Indonesia salah satunya adalah akibat hygiene sanitasi yang rendah. Menurut Undang-undang No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan keamanan pangan merupakan syarat dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari pencemaran bahan kimia, biologi, fisik, atau benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hygiene dan sanitasi di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo sebagai penunjang wisata kuliner Kota Yogyakarta tahun 2021.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan desain *cross sectional*. Data diperoleh dengan metode observasi dan wawancara. Waktu penelitian pada September-Oktober 2021. Populasi dan sampel penelitian sebanyak 15 warung makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi sarana sanitasi yang dalam kondisi memenuhi syarat yaitu 12 (86,7%) warung makan. Sanitasi peralatan yang dalam kondisi memenuhi syarat yaitu 6 (40,0%). Sanitasi fasilitas pencucian yang dalam kondisi memenuhi syarat yaitu 10 (67%) warung makan. Hasil penelitian *personal hygiene* penjamah makanan yang dalam kondisi memenuhi syarat yaitu 6 (40,0%) penjamah makanan. tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* yang dalam kategori pengetahuan baik yaitu 6 (40,0%).

Kata kunci : hygiene dan sanitasi makanan, tingkat pengetahuan