

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pariwisata Kuliner**

Pariwisata adalah perjalanan yang dilakukan dari suatu lokasi ke lokasi lainnya dan bersifat sementara, yang dilakukan oleh perseorangan ataupun kelompok dengan tujuan untuk menikmati perjalanan rekreasi (Revida, Gaspersz dan Uktolseja, 2020). Pariwisata merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh seseorang maupun kelompok dari suatu lokasi ke lokasi lain dengan tujuan untuk menikmati keindahan alam.

Indonesia memiliki 34 provinsi dengan beraneka macam jenis pariwisata. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu provinsi dengan keanekaragaman pariwisata. Kota Yogyakarta memiliki keistimewaan dan ciri khasnya tersendiri. Empat predikat yang telah dimiliki oleh kota Yogyakarta ini diantaranya adalah kota pelajar, kota budaya, kota perjuangan, dan juga kota wisata. Sektor pariwisata yang ada di Yogyakarta sangatlah beragam, mulai dari wisata edukasi, wisata belanja, maupun wisata kuliner. Menurut Syaifulloh dan Wibowo (2020) terdapat berbagai potensi pariwisata yang dapat dikembangkan guna menarik wisatawan salah satunya adalah wisata kuliner. Yogyakarta memiliki beragam keindahan didalamnya, karena memiliki kuliner yang memanjakan lidah. Wisata kuliner inilah yang menjadi salah satu daya tarik wisatawan (Palupi dan Abdilah, 2019).

Sektor pariwisata dibidang kuliner merupakan salah satu wisata unggulan kota Yogyakarta karena memiliki ciri khas tersendiri. Kuliner khas Yogyakarta ini dapat dijumpai diberbagai lokasi, dari mulai restoran, warung makan, maupun pasar tradisional. Salah satu pasar tradisional yang memiliki beragam kuliner khas Yogyakarta adalah Pasar Beringharjo.

Kuliner adalah masakan yang memiliki beragam pilihan cita rasa menu yang khas, baik yang tradisional ataupun yang sudah termoderenisasi (Harsana dan Triwidayati, 2020). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) kuliner adalah suatu hal yang berhubungan dengan masak memasak, sehingga dapat diambil kesimpulan bahwa kuliner merupakan masakan dengan beragam cita rasa yang khas beserta proses memasaknya. Beragam pilihan kuliner khas Yogyakarta yang tersaji dari pedagang kaki lima, hingga warung makan dapat ditemukan di Pasar Beringharjo. Lokasi pasar Beringharjo yang dekat dengan Jalan Malioboro ini berpotensi untuk menarik wisatawan untuk berbelanja. Para wisatawan dapat berbelanja berbagai jenis keperluan sekaligus menikmati kuliner khas kota Yogyakarta di pasar ini. Beraneka jenis menu makanan yang berada di pasar ini juga menjadi salah satu kekayaan kuliner kota Yogyakarta.

## **B. Pasar Beringharjo**

Pasar Beringharjo merupakan pasar yang memiliki nilai historis dan filosofis dengan kota Yogyakarta. Pasar yang telah digunakan sebagai tempat jual beli sejak tahun 1758 ini merupakan salah satu ikon kota Yogyakarta. Tempat ini juga merupakan pasar tradisional terbesar yang ada di Yogyakarta. Pasar yang berlokasi di Jalan Margo Mulyo No 16, Ngupasan, Kecamatan

Gondomanan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta telah menjadi sentra ekonomi selama ratusan tahun ini merupakan pasar dengan bangunan khas perpaduan Belanda dan tradisional Jawa.

Secara umum pasar Beringharjo memiliki dua bangunan terpisah, yaitu pada zona timur dan barat. Pada bagian utama pasar berada pada zona barat yang terdiri dari dua lantai yang di dalamnya banyak di temukan pedagang yang menjual aneka batik. Hal inilah yang menjadi daya tarik pasar Beringharjo sebagai sentra batik. Sementara di zona timur terdapat tiga lantai, pada zona ini banyak ditemukan pedagang yang menjual aneka kebutuhan rumah tangga serta kuliner khas Yogyakarta (Saputra, 2018). Pada zona timur lantai II umumnya digunakan sebagai alternatif para pengunjung untuk menikmati kuliner apabila telah lelah berbelanja. Selain karena tersedia berbagai warung makan dengan menu pilihan, juga karena harganya yang terjangkau.

### **C. Sanitasi Makanan**

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Definisi lain dari sanitasi menurut Pinontoan dan Sumampouw (2019) adalah segala bentuk upaya yang dilakukan untuk mewujudkan suatu kondisi yang sesuai dengan persyaratan kesehatan. Sanitasi berguna untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan, sanitasi makanan merupakan upaya untuk mencegah terjadi kemungkinan tumbuh dan berkembang biaknya jasad renik dan pathogen dalam

makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan serta membahayakan manusia.

Standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai suatu upaya untuk mencegah berkembang biaknya jasad renik pathogen maupun yang lainnya dengan tujuan agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan manusia merupakan suatu persyaratan sanitasi yang harus dipenuhi. Pelaksanaan sanitasi ini sangat penting dalam menjaga keamanan makanan (Marsanti dan Widiarini, 2018). Pengawasan yang kurang terhadap pengawasan makanan dapat berkontribusi dalam menimbulkan ledakan penyakit akibat keracunan makanan.

Sanitasi makanan merupakan sebuah usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan untuk membebaskan makanan dari segala bentuk bahaya yang dapat mengganggu kesehatan manusia seperti keracunan dan penyakit pada manusia. Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kebersihan makanan, mencegah terjadinya penularan wabah penyakit, mencegah beredarnya produk makanan yang berbahaya, serta mengurangi tingkat kerusakan pada makanan.

Terdapat enam hal yang harus diperhatikan dalam mengupayakan sanitasi makanan menurut (Chandra, 2007):

1. keamanan dan kebersihan makanan,
2. kebersihan individu dalam pengolahan makanan,
3. keamanan dan penyediaan air bersih,
4. pengelolaan dan pembuangan air limbah,

5. perlindungan makanan terhadap kontaminasi makanan,
6. pencucian dan pembersihan alat masak.

Menurut Mahawati dan Fitriyatnur (2021) kita dapat merasakan beberapa manfaat apabila kita dapat menjaga sanitasi lingkungan kita yaitu diantaranya adalah:

1. terhindar dari penyakit menular,
2. dapat mencegah terjadinya kecelakaan,
3. dapat mencegah timbulnya bau tidak sedap,
4. dapat menghindari pencemaran,
5. dapat mengurangi presentasi sakit,
6. lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.

#### **D. Warung Makan**

Warung makan merupakan salah satu tempat umum yang berfungsi sebagai tempat transaksi jual beli makanan setiap hari. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2020) warung makan adalah suatu tempat yang menyediakan dan menjual makanan dan minuman. Warung makan dapat dijumpai di berbagai tempat dengan menu makanan yang beragam. Pada umumnya warung makan didominasi menjual menu makanan tradisional.

Warung makan hendaknya dapat memberikan pelayanan keperluan makan dan minum kepada konsumen serta memperhatikan kenyamanan konsumen sehingga dapat menguntungkan bagi keduanya. Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran meliputi:

1. persyaratan lokasi dan bangunan,
2. persyaratan fasilitas sanitasi,
3. persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan,
4. persyaratan bahan makanan dan makanan jadi,
5. persyaratan pengolahan makanan,
6. persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi,
7. persyaratan penyajian makanan jadi,
8. persyaratan peralatan yang digunakan.

#### **E. Sarana Sanitasi Lingkungan**

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098 tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, sarana sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jembatan, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (*locker*), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan.

#### **F. Alat Makan dan Fasilitas Pencucian Peralatan Makan**

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098 tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah serta menyajikan makanan. Peralatan makan merupakan hal yang tidak dapat terpisah dari prinsip penyehatan makanan. Kebersihan peralatan memiliki peran penting terhadap

kualitas hasil makanan yang diolah. Sehingga, perlu adanya upaya untuk menjaga kualitas dengan menggunakan peralatan yang sesuai dengan persyaratan. Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yang aman bagi kesehatan. Telenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat, dan tidak mudah melepas bahan beracun. Perlengkapan pengolahan memasak harus kuat dan berfungsi dengan baik, serta tidak menjadi sumber bencana (kecelakaan).

Permukaan yang kontak dengan makanan harus conus, rata, halus dan mudah dibersihkan. peralatan yang sudah dicuci hendaknya dikeringkan pada rak-rak anti karat sampai kering dengan sendirinya dan tidak boleh dilap menggunakan kain. Peralatan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih. Ruang penyimpanan peralatan tidak boleh lembab, dan terlindung dari kontaminasi.

Wadah yang digunakan harus mempunyai penutup dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan sehingga dapat mencegah kondensasi pengembunan. Setiap jenis makanan ditempatkan pada wadah yang berbeda. Peralatan yang bersih dan siap pakai tidak boleh dipegang dibagian yang kontak langsung dengan makanan maupun menempel di mulut. Alat harus dalam keadaan yang utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal, serta mudah dibersihkan.

Menurut Mustika (2019) hendaknya tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan ditempatkan secara terpisah. Tempat pencucian haruslah terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Pada fasilitas cuci

peralatan dilengkapi dengan air bersih yang cukup, baik air dingin maupun air panas. Tempat pencucian tersedia saluran pembuangan dan memiliki sedikitnya 3 (tiga) bak/bilik pencucian. Tempat cuci peralatan sebaiknya juga terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan.

### **G. *Personal Hygiene***

*Hygiene* adalah segala bentuk upaya kesehatan masyarakat untuk melindungi, memelihara serta mempertinggi derajat kesehatan baik untuk umum ataupun perseorangan. *Personal hygiene* atau kebersihan perorangan merupakan salah satu tindakan yang bertujuan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang agar sejahtera secara fisik dan psikis.

Menurut Apriany, Siregar dan Girsang (2019) selain untuk menjaga kebersihan dan meningkatkan derajat kesehatan, *personal hygiene* juga bertujuan untuk mencegah penyakit dan meningkatkan kepercayaan diri. Penerapan perilaku *personal hygiene* yang baik akan mencegah masuknya mikroorganisme kedalam tubuh sehingga diharapkan dapat meminimalkan risiko terkena penyakit dengan memelihara diri seperti menjaga kebersihan rambut, mata, telinga, gigi, mulut, kulit, serta kebersihan dalam perpakaian Diana dan Priyanti (2019).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 Tentang *Hygiene Sanitasi Jasa Boga*, dijelaskan bahwa tenaga pengolah makanan harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

1. pengolah makanan memiliki sertifikat khusus *hygiene sanitasi makanan*,
2. pengolah makanan harus berbadan sehat,

3. pengolah makanan tidak menginap penyakit menular atau pembawa kuman (*carrier*),
4. setiap pengolah makanan memiliki buku pemeriksaan kesehatan,
5. seluruh kegiatan pengolahan makanan wajib dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh,
6. perlindungan kontak langsung terhadap makanan dapat dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan serta sendok dan garpu,
7. menggunakan APD seperti celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan, masker.
8. pengolah makanan hendaknya berperilaku sehat selama bekerja diantaranya:
  - a. tidak merokok,
  - b. tidak makan,
  - c. tidak menggunakan perhiasan (cincin, gelang, jam tangan),
  - d. tidak menggunakan peralatan yang bukan untuk keperluannya,
  - e. selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja,
  - f. selalu mencuci tangan sesudah keluar dari toilet,
  - g. menggunakan pakaian kerja dan pelindung yang benar,
  - h. tidak banyak bicara dan menggunakan penutup mulut saat batuk maupun bersin,
  - i. tidak menyisir rambut didekat makanan.

## H. Alat Pelindung Diri (APD)

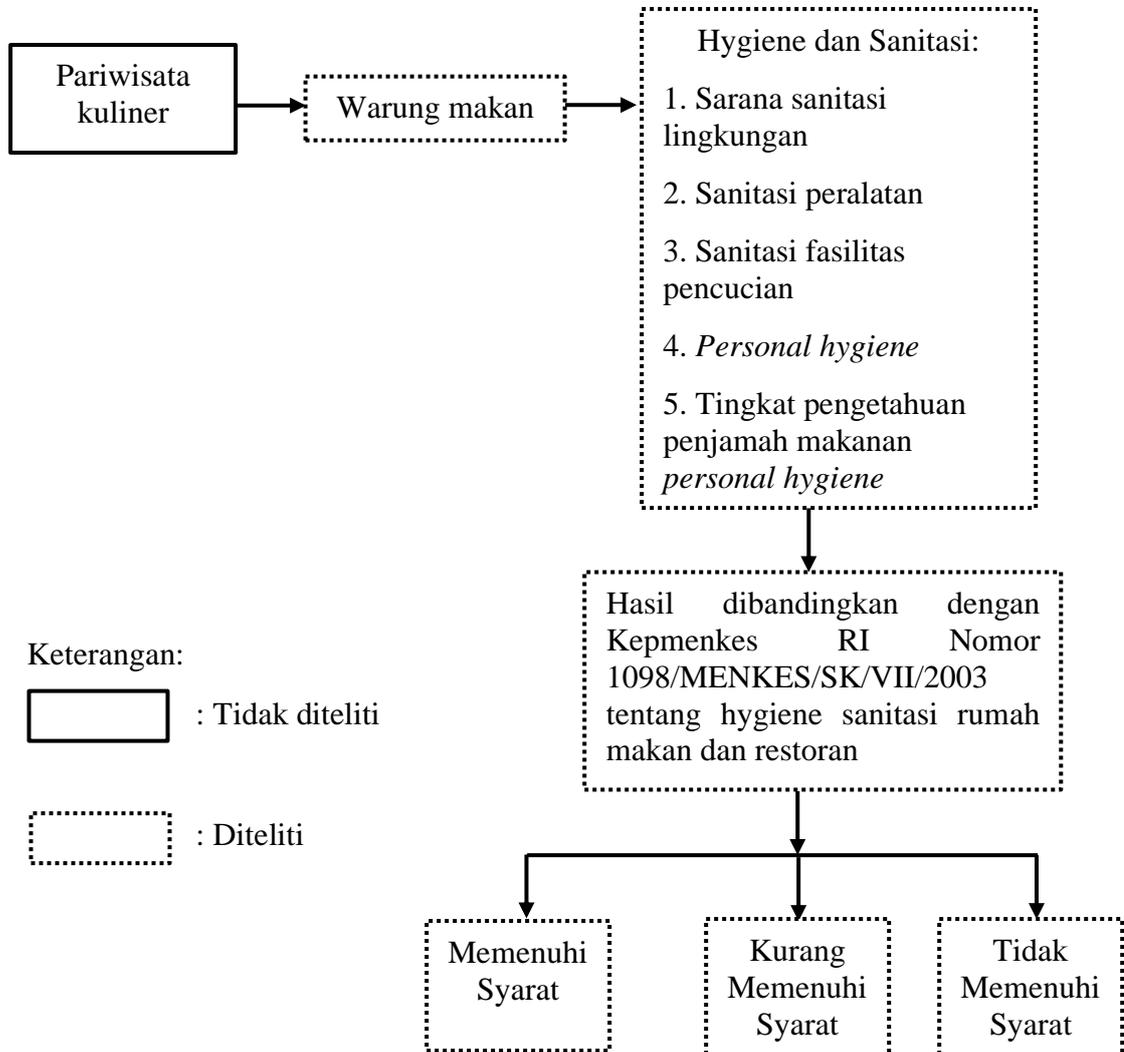
Penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri saat kontak dengan makanan, hal ini dilakukan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari mikroorganisme maupun pencemaran makanan. Penggunaan APD dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penutup kepala berupa *cap* atau *hair net*, celemek, dan sepatu khusus, serta menggunakan masker dengan baik dan benar merupakan salah satu cara untuk menjaga makanan agar tidak tercemar mikroorganisme maupun pencemar lainnya (Mustika, 2019).

## I. Pengetahuan

Pengetahuan adalah salah satu domain yang penting yang harus dimiliki seseorang agar dapat membentuk suatu tindakan seseorang. Pengetahuan bisa didapatkan melalui diri sendiri atau dari orang lain. Pengetahuan yaitu hal yang mendasar untuk melakukan suatu tindakan, manusia pada umumnya melakukan sebuah tindakan berdasarkan pengetahuan yang mereka ketahui (Saadah, Suparji dan Sulikah, 2020). Terdapat enam tingkatan dalam domain kognitif yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi.

Ada berbagai macam faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan seperti tingkat pendidikan, pengalaman, keyakinan dan juga fasilitas. Untuk mengetahui pengetahuan, dapat dilakukan dengan lembar tanya jawab berupa kuesioner yang didalamnya terdapat isi materi domain kognitif C1 hingga C6 yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi (Notoatmodjo, 2003).

## J. Kerangka Konsep



**K. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana sarana sanitasi lingkungan yang ada di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo?
2. Bagaimana sanitasi peralatan yang ada di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo?
3. Bagaimana sanitasi fasilitas pencucian yang ada di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo?
4. Bagaimana *personal hygiene* penjamah makanan yang ada di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo?
5. Bagaimana tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* yang ada di warung makan zona timur lantai II Pasar Beringharjo?