
Implementasi *Hygiene* dan *Food Safety* terhadap Keberlanjutan Wisata Kuliner di Sentra Wisata Kuliner SIB Kota Surabaya

Anis Nur Chabibah

Pengelolaan Perhotelan, Politeknik NSC
E-mail: anis.nurchabibah@gmail.com

Article History:

Received: 05 Juli 2024

Revised: 19 Juli 2024

Accepted: 21 Juli 2024

Keywords: Implementasi, *Hygiene, Food Safety, Wisata Kuliner, Keberlanjutan*

Abstract: Penelitian ini bertujuan untuk melihat implementasi *hygiene* dan *food safety* terhadap keberlanjutan wisata kuliner di sentra wisata kuliner SIB, sampel yang diambil dalam penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel yaitu *probability sampling* dimana memberikan peluang bagi semua anggota populasi. Hasil penelitian menjelaskan bahwa Implementasi *Hygiene* dan *food safety* terhadap keberlanjutan wisata kuliner di sentra wisata kuliner SIB mempunyai nilai rata-rata 4.00 untuk *food safety* atau keamanan pangan. Dimana dapat diartikan bahwa nilai tersebut mempunyai nilai yang sangat baik dan pembeli bisa merasa tenang terkait olahan masakan yang ada di sentra wisata kuliner SIB tersebut, selain itu *hygiene* yang ada di sentra wisata kuliner SIB tersebut mempunyai 2 kriteria yang sangat baik dan 2 kriteria yang baik. Sehingga keberlanjutan sentra wisata kuliner SIB ini sangat bisa dijalankan sesuai dengan dimensi *social, ekonomi* dan lingkungannya.

PENDAHULUAN

Di era globalisasi dan meningkatnya mobilitas wisata kuliner telah menjadi salah satu sektor yang paling diminati dalam industri pariwisata. Wisatawan tidak hanya mencari pengalaman budaya dan pemandangan alam yang indah, tetapi juga ingin merasakan sensasi dari makanan khas yang ditawarkan berbagai destinasi, yang dikenal sebagai wisata kuliner. Wisata kuliner merupakan aktivitas pariwisata yang berfokus pada eksplorasi makanan dan minuman (Dalimunthe 2023) selain itu, wisata kuliner menjadi daya tarik utama bagi banyak kota besar di Indonesia, khususnya Kota Surabaya. Kota ini dikenal dengan beragam kuliner khas yang menggugah selera, serta mempunyai Sentra Wisata Kuliner yang dapat dijadikan destinasi pilihan bagi wisatawan lokal maupun mancanegara.

Sentra Wisata Kuliner Kota Surabaya menawarkan beragam jenis makanan, mulai dari hidangan tradisional hingga modern, yang mampu menarik minat berbagai kalangan. Namun, di balik lezatnya setiap hidangan, terdapat tanggung jawab besar untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan aman dan higienis. Dalam perkembangannya *hygiene* diartikan sebagai upaya menjaga kebersihan dan kesehatan untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan (Juhaina, 2020). Terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan meliputi (1) perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, (2) sanitasi

makanan,(3) sanitasi peralatan dan (4) sanitasi tempat pengolahan (Agustina, Pambayun, and Febry 2010). Selain itu keamanan makanan atau food safety sendiri dapat diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat-zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan atau tercampur secara sengaja kedalam bahan makanan atau makan siap saji (Wijanarka and Waluyo 2007). Dalam peredarannya food safety menjadi pusat bagi setiap orang untuk mencari makanan sehat dimana Rantai pangan yang dipakai harus aman dan keaamanan rantai pangan dapat dilihat dari hal pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan pangan, penyajian, distribusi pengangkutan dan penyimpan produk (Wijanarka 2018).

Menurut Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit (CDC 2024) terdapat 4 langkah untuk food safety (1) Bersih dimana pedagang harus sering mencuci tangan dan permukaan benda kaene bakteri penyebab keracunan makanan bisa bertahan di berbagai tempat dan menyebar di dapur dan mencuci tangan minimal 20 detik dengan sabun dan air hangat atau dingin sebelum, selama, dan setelah menyiapkan makanan dan sebelum maka, (2) Pisahkan bahan makanan dan jangan melakukan kontaminasi silang dari bahan daging mentah seperti ayam, makanan laut, dan telur yang dapat menyebarkan bakteri ke makanan siap saji jika tidak disimpan terpisah, (3) Masak dengan suhu yang tepat karena makanan dianggap aman ketika dimasak hingga suhu internal yang cukup tinggi untuk membunuh kuman yang dapat menyebabkan penyakit terkahir (4) Segera dinginkan makanan karena bakteri dapat berkembang biak dengan cepat jika dibiarkan pada suhu kamar atau dalam "Zona Bahaya" antara 40°F dan 140°F. Jangan biarkan makanan yang mudah rusak lebih dari 2 jam (atau 1 jam jika suhu di atas 90°F)

Keberadaan hygiene dan food safety menjadi sangat krusial dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan (Khotimah 2015), serta mendukung keberlanjutan wisata kuliner khususnya Sentra Wisata Kuliner SIB Kota Surabaya. Konsep keberlanjutan wisata kuliner dalam perkembangan pariwisata mempunyai pemahaman yang sangat kompleks untuk membuat wisata kuliner mejadi lebih berkembang, bukan karena harga yang murah akan tetapi kualitas makanan yang aman dan rasa yang baik. Konsep tersebut dapat dipahami dalam konsep keberlanjutan atau dalam dunia pariwisata dapat disebut sebagai koinsep sustainable dimana keberlanjutan dapat dilihat dari dimensi sosial, dimensi ekonomi dan dimensi lingkungan (Schönherr, Peters, and Kuščer 2023) Selain itu keberlanjutan dapat dimaknai dengan pembangunana secara ekologis sekaligus layak secara eonomi, adil secara etika, social terhadap masyarakat (Ciptari, Wibawa, and Suardana 2022). Dari penjelasan diatas peneliti memeperoleh rumusan masalah yaitu bagaimana implementasi *hygiene* dan *food safety* terhadap keberlanjutan wisata kuliner di sentra wisata kulinet SIB Kota Surabaya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif, yang berarti bahwa penelitian ini berfokus pada penggambaran, pengamatan, dan penjelasan fenomena sebagaimana adanya dengan menggunakan data numerik untuk menarik kesimpulan. Deskriptif kuantitatif juga mencakup analisis statistik yang bertujuan untuk menggambarkan, merangkum, dan menganalisis data kuantitatif. Dalam konteks penelitian ini, data kuantitatif tersebut diukur menggunakan skala Likert. Skala Likert merupakan alat pengukur psikometrik yang sering digunakan dalam kuesioner dan merupakan skala yang paling umum dalam penelitian survei (Sanaky 2021). Dalam penelitian ini Skala yang dipakai. Menggunakan skala 5, 4, 3, 2, dan 1.

Penelitian ini dilaksanakan di Sentra Wisata Kuliner Siwalankerto Kota Surabaya dengan

pendekatan teknik pengambilan sampel yaitu Probability sampling, teknik pengambilan sampel ini merupakan teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Teknik ini merupakan teknik yang memungkinkan peneliti atau evaluator untuk membuat generalisasi dari karakteristik sampel menjadi karakteristik populasi (Heri Retnawati 2015).

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan perhitungan nilai rata-rata yang dihasilkan dari hasil skala likert dengan kriteria seperti table 1 tabel skala likert yang digunakan dalam penelitian ini. Nilai rata-rata menggambarkan dan mengkonfirmasi berapa banyak indikator yang terserap atau terpakai dengan hasil kriteria angka rata-rata 1.00 – 2.00 menandakan bahwa sangat tidak baik, 2.01 – 3.00 menandakan nilai yang kurang baik, 3.01 – 4.00 menandakan baik sedangkan 4.01-5.00 menandakan sangat baik (Budiaji 2013) seperti table dibawah

Tabel 1 Skala Likert

Rentang Nilai	Ket
4,01 - 5,00	Sangat Baik
3,01 - 4,00	Baik
2,01 - 3,00	Tidak Baik
1,00 - 2,00	Sangat Tidak Baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sentra wisata kuliner SIB (Sentra Ikan Bulak) merupakan sentra wisata kuliner yang memadahi para pedagang kaki lima (PKL) daerah pantai kenjeran Kota Surabaya, dalam pelaksanaannya pedagang menjual berbagai menu andalan seperti aneka masakan laut (Ikan pangang penyet, kerang, lontong kupang, dan ikan bakar pedas manis) dan diberikan pendampingan terkait cita rasa dan pelayanan oleh pemerintah kota surabaya melalui Dinkopdag (Dinas Koperasi Usaha Kecil dan Menengah dan Perdagangan), dalam aspek pendampingan tersebut banyak sekali yang dapat diambil oleh pedagang terkait menu makanan salah satunya terkait *hygiene* dan *food safety* yang harus dilakukan oleh pedagang, sebagai upaya dalam memperbaiki hidangan menu yang dijual serta menambah kepercayaan pembeli terkait makanan yang bersih, aman dan pastinya memiliki rasa yang enak.

A. Pelaksanaan Hygiene

Dalam penelitian ini pelaksanaan *hygiene* telah dilaksanakan oleh pedagang yang ada di sentra wisata kuliner SIB (sentra Ikan Bulak) dengan menerapkan beberapa hal diantaranya yaitu penerapan 4 poin dalam *hygiene* seperti dibawah ini

1. Prilaku Bersih

Tabel 2. Tabel Hasil Prilaku Bersih Pedangan

No	Indikator	Nilai	Ket
1.	Mencuci tangan dengan sabun	4,00	Sangat Baik
2.	Memakai tutup kepala	4,00	Sangat Baik

3.	Berpakaian bersih	4,00	Sangat Baik
4.	Membersihkan apron dan penyeka kain	4,00	Sangat Baik
Nilai rata-rata		4,00	Sangat Baik

Hasil dalam perilaku bersih pedagang memiliki nilai rata-rata 4,00 dalam artian sangat baik atau dapat dikatakan bahwa para pedagang pada saat sebelum membuat masakan selalu mencuci tangan dengan sabun, memakai pakaian yang bersih, memakai tutup kepala atau berhijab bagi perempuan yang beragama muslim dan selalu membersihkan kain penyeka perlengkapan.

2. Sanitasi Makanan

Tabel 3. Tabel Sanitasi Makanan

No	Indikator	Nilai	Ket
1.	Peralatan Bersih	4,00	Sangat Baik
2.	Bahan baku yang baik	4,00	Sangat Baik
3.	Metode Pemasakan yang sesuai standart	4,00	Sangat Baik
Nilai rata-rata		4,00	Sangat Baik

Dalam pengolahan makanan ada beberapa poin yang menjadi penekanan dalam proses hygiene diantaranya pertama menggunakan peralatan yang bersih dan benar, kedua menggunakan bahan baku yang sesuai dan ketiga menggunakan metode pemasakan yang sesuai sehingga diperoleh cita rasa yang sesuai dan dari hasil yang ada nilai rata-rata poin tersebut mencapai nilai 4,00 yang artinya sangat baik.

3. Kebersihan Peralatan

Tabel 4. Tabel Kebersihan Peralatan

No	Indikator	Nilai	Ket
1.	Mencuci peralatan dengan sabun	4,00	Sangat Baik
2.	Peralatan bersih dan kering	4,00	Sangat Baik
3.	Tempat penyimpanan peralatan Bersih	3,00	Tidak Baik

Nilai rata-rata	3,67	Baik
------------------------	------	------

Kebersihan peralatan mejadi penerapan *hygiene* yang ketiga dengan hasil 3,7 yang artinya baik dalam hal penggunaan peralatan yang bersih dan kering, peralatan yang selalu di cuci menggunakan sabun sebelum dan sesudah dipakai, ditempatkan kedalam tempat yang bersih dan jauh dari bahan beracun akan tetapi kualitas tempat penyimpanan alat masih sedikit berdebu sehingga harus dibersihkan secara berkala.

4. Kebersihan Tempat

Tabel 5. Kebersihan Tempat

No	Indikator	Nilai	Ket
1.	Terdapat tempat sampah	3,50	Baik
2.	Tempat penyucian bersih	4,00	Sangat Baik
3.	Are dapur bersih	4,00	Sangat Baik
Nilai rata-rata		3,83	Baik

Kebersihan tempat yang ada di sentra wisata kuliner SIB (Sentra Ikan Bulak) memiliki nilai-rata-rata 3,83 yang menandakan bahwa kebersihan tempat memiliki arti baik dalam hal ketersediaan tempat sampah dengan jenis terbuka, area dapur yang bersih, tersedia tempat pencucian bahan makanan dan perlengkapan yang bersih dan tersedianya air yang cukup memadai. Walaupun mempunyai nilai yang baik untuk menambah kuliatas tempat yang bersih ada beberapa hal yang harus diperbaiki salah satunya tempat sampah harus tertutup, selanjutnya terdapat lokasi tempat pembuangan limbah air pengasapan ikan yang tidak tertutup, sehingga ada sedikit bau yang menyengat. Hal ini menjadikan pengaruh kurang baik terhadap kualitas makanan yang ada, dan nantinya dapat memepengaruhi ada tidaknya pelanggan.

B. Food Safety

Food Safety atau kewanan pangan diharapkan mempunyai pengaruh dan manfaat yang baik bagi keberlanjutan usaha makanan yang ada di sentra wisata kuliner SIB (Sentra Ikan Bulak), pelaksanaan dalam proses pengolahan masakan menu yang digunakan oleh pedagang dilakukan dengan beberapa standart diantaranya

1) Kebersihan

Tabel 6. Kebersihan

No	Indikator	Nilai	Ket
1.	Mencuci tangan dengan sabun	4,00	Sangat Baik

2.	Peralatan bersih	4,00	Sangat Baik
3.	Mencuci bahan makanan	4,00	Sangat Baik
Nilai rata-rata		4,00	Sangat Baik

Sebelum melaksanakan proses pemasakan pedagang memastikan bahwa peralatan yang dipakai sudah di cuci bersih, mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan setelah memegang atau memotong bahan yang basah seperti ikan laut, ayam, sayur. Mencuci bersih bahan sebelum mengolahnya, dalam proses ini nilai rata-rata dari pelaksanaan ini mencapai nilai 4,00 dimana nilai tersebut menunjukkan nilai yang sangat baik.

2) Tempat Penyimpanan Bahan

Tabel 7. Tempat Penyimpanan

Indikator	Nilai	Ket
Kulkas (1 Pintu, 2 pintu, <i>Freezer Box</i>)	4,00	Sangat Baik
Nilai rata-rata	4,00	Sangat Baik

Untuk penyimpanan bahan mempunyai nilai rata-rata 5 dengan artian semua pedagang mempunyai tempat penyimpanan bahan yang berupa kulkas 1 pintu, sedangkan untuk penyimpanan bahannya yang ditaruh didalam kulkas pedagang menaruh bahan yang segar seperti ikan, daging sapi dan ayam kedalam *freezer* dengan suhu 0 °F - 40 °F , sedangkan sayur ditaruh diluar *freezer* dengan suhu 40 °F, selain itu bahan bumbu masakan yang sudah dihaluskan ditaruh kedalam tempat yang kedap udara baru dimasukan kedalam tempat penyimpanan (kulkas) dengan suhu 40 °F.

3) Proses pengolahan

Tabel 8. Proses Pengolahan

No	Indikator	Nilai	Ket
1.	Menyuci bahan makanan	4,00	Sangat bagus
2.	Menggunakan alat yang bersih	4,00	Sangat bagus
3.	Memegang makanan dengan menggunakan sendok, garpu atau alat penjepit	4,00	Sangat bagus
4.	Menggunakan <i>Handglove</i>	4,00	Sangat bagus

5.	Memisahkan bahan daging (sapi, kambing 160 °F, unggas 165° F, Ikan dengan sirif 145 ° F) dan sayur	4,00	Sangat bagus
6.	Mengukus atau merebus dengan suhu yang sesuai	4,00	Sangat bagus
Nilai rata-rata		4,00	Sangat bagus

Proses pengolahan dalam *food safety* melalui beberapa kriteria diantaranya terdapat beberapa indikator yang mempunyai nilai sangat bagus yaitu 4,00 yang artinya bahan makanan dicuci menggunakan air bersir, pada saat proses memasak pedagang menggunakan alat seperti sendok, garpu, dan penjepit, selain itu pedagang juga menggunakan *handglove* dan memisahkan bahan makanan seperti sayur dan daging agar pada saat pemotongan agar tidak terjadi kontaminasi silang antara bakteri dari daging dan sayur, perebusan bahan makanan baik daging maupun sayur menggunakan temperature yang sesuai dengan Tingkat kematangan untuk membunuh bakteri yang ada di bahan makanan.

C. Keberlanjutan Sentra Wisata Kuliner SIB

Keberadaan *Hygiene* dan *food safety* di kawasan sentra wisata kuliner SIB (Sentra Ikan Bulak) memberikan dampak bagi pedagang dalam dimensi sosial, ekonomi dan lingkungan. Dalam dimensi sosial masyarakat dapat menikmati makanan sehat dengan harga terjangkau. Hal tersebut mendorong bagi para pedagang untuk terus dapat mengembangkan makanan yang dijual bagi pelanggan dengan aman tanpa khawatir terhadap efek samping akibat keracunan makanan. Dalam dimensi ekonomi perdagangan dapat lebih mendapatkan keuntungan dengan menjual makanan yang sehat, rasa yang enak, serta harga terjangkau bagi masyarakat yang pada akhirnya dapat membuat Masyarakat memilih melakukan pembelian di sentra wisata kuliner SIB (Sentra Ikan Bulak) serta keamanan untuk membeli.

Dimensi lingkungan, dalam dimensi ini Masyarakat dan pedagang dapat berkolaborasi dalam pemilihan bahan makanan dimana bahan yang diperoleh oleh pedagang diambil dari sekitar kawasan daerah sentra wisata kuliner SIB (Sentra Ikan Bulak), pemerolehan bahan baku tersebut pada dasarnya para pedagang lebih memilih untuk membeli di pasar tradisional serta nelayan untuk bahan ikan laut, hal tersebut terjadi selain harga murah kualitas bahan juga bagus dan segar. Walaupun tidak mengambil pasokan makanan dari tangan pertama para pedagang juga beranggapan bahwa dengan membeli bahan di pasar tradisional yang ada di sekitar kawasan, pedagang dapat sedikit membantu keberlanjutan perputaran roda pembelian dalam rantai perolehan bahan makanan.

KESIMPULAN

Dari hasil analisis dan pembahasan ditemukan bahwa *Hygiene* mempunyai 4 kriteria diantaranya 1) perilaku bersih, 2) sanitasi makanan, 3) Kebersihan Peralatan dan 4) Kebersihan tempat Dimana dari 4 kriteria tersebut mempunyai nilai rata-rata 4,00 dengan kriteria perilaku

bersih dan sanitasi makanan, 3,67 kebersihan peralatan dan 3,83 kebersihan tempat atau Lokasi masak yang artinya dri 4 kriteria tersebut juga menunjukkan hal positif bagi sentra wisata kuliner SIB (Sentra Ikan Bulak) dimana hygiene dipandang baik untuk menarik pelanggan lebih banyak karena keberadaan tersebut membuat pelanggan merasa aman untuk memilih makanan di Sentra Wisata Kuliner tersebut. Sedangkan untuk food safety mempunyai 3 kriteria diantaranya 1) kebersihan, 2) tempat penyimpanan barang, 3) pengolahan makanan dengan nilai rata-rata 4.00 yang artinya bahwa *food safety* yang ada di sentra wisata kuliner SIB (Sentra Ikan Bulak) Sangat Baik serta menandakan bahwa keamanan pangan yang diolah aman untuk dikonsumsi oleh pelanggan, sehingga dalam keberlanjutan wisata kuliner di sentra wisat kuliner SIB dapat dijalankan sesuai peran dimensi yang ada.

DAFTAR REFERENSI

- Agustina, Febria, Rindit Pambayun, and Fatmalina Febry. 2010. "Hygiene and Sanitation on Traditional Food Sellers in the Elementary School Environment At Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang." *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat* 1(1):53.
- Budiaji, Weksi. 2013. "Skala Pengukuran Skala Likert (The Measurement Scale in Likert Scale)." *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perikanan* 2(2):127–33.
- CDC. 2024. "About Four Steps to Food Safety."
- Ciptari, Putu Dewi Kartini, I. Gede Jaya Satria Wibawa, and I. Ketut Putu Suardana. 2022. "Pengelolaan Destinasi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Suranadi." *Journal of Finance and Business Digital* 1(3):203–18. doi: 10.55927/jfbd.v1i3.1335.
- Dalimunthe, Mohammad Yusuf. 2023. "Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kabupaten Simalungun." *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal)* 3(1):80–86. doi: 10.36983/tehbmj.v3i1.460.
- Heri Retnawati. 2015. "Teknik Pengambilan Sampel." *Ekp* 13(3):1576–80.
- Khotimah, M. 2015. "Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang." *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang* 2–6.
- Sanaky, Musrifah Mardiani. 2021. "Analisis Faktor-Faktor Keterlambatan Pada Proyek Pembangunan Gedung Asrama Man 1 Tulehu Maluku Tengah." *Jurnal Simetrik* 11(1):432–39. doi: 10.31959/js.v11i1.615.
- Schönherr, Sarah, Mike Peters, and Kir Kuščer. 2023. "Sustainable Tourism Policies: From Crisis-Related Awareness to Agendas towards Measures." *Journal of Destination Marketing & Management* 27(July 2022):100762. doi: 10.1016/j.jdmm.2023.100762.
- Wijanarka, Agus. 2018. "Food Handling and Food Safety: Persiapan, Penanganan, Dan Keamanan Makanan Rumah Tangga."
- Wijanarka, Agus, and Waluyo. 2007. "Profesionalisme Tenaga Gizi." *Gizi Kita* 9(4):26–32.