

PERSEPSI PENGUNJUNG TENTANG *HYGIENE* MAKANAN (SALA) DI ULAKAN PADANG PARIAMAN

Muhammad Furqan^{1*}, Kasmita²

¹Universitas Negeri Padang

²Universitas Negeri Padang

*Korespondensi: muhammadfurqan1210@gmail.com

Diajukan	Direvisi	Diterima
10-01-2023	01-02-2023	13-03-2023

ABSTRACT

The background of the research was the high tendency of visitors to buy food products at Ulakan Padang Pariaman where there are still problems with using cooking oil repeatedly and traders do not wash their hands and do not use gloves when taking food ordered by consumers. Processed food is served open at roadside stalls, this situation does not fit the definition of food hygiene. Visitors disregard the quality of the food's cleanliness to be purchased, while the food being sold is served open.

Purpose: The research purpose was to reveal visitor perceptions about food hygiene at Ulakan Padang Pariaman.

Methods: This research type was classified as descriptive research in quantitative with a method although survey. The data type used in this research is primary and secondary data. The research population were visitors who had visited Ulakan Padang Pariaman. The research sample was 100 visitors with the sampling purposive sampling technique. The for techniques data collection were conducted using a questionnaire (questionnaire) with a scale of Likert that has been tested for validity and reliability. Data from this research were processed using SPSS 25.00.

Implication: The results of this research conducted by researchers at the time of distributing the questionnaire showed that visitors' perceptions of food hygiene at Ulakan Padang Pariaman stated that the category was very unfavorable with an average value of 72.04 at <92.05. Whereas the food ingredient indicator (cooking oil) is in the unfavorable category with a value in average of 8.90 in the score range $8 < 10$. Furthermore, the food serving indicator is in the category was good with an average value of 20.29 in the range score $20 < 24$, the personal hygiene indicator is in the category was poor with an average value of 12.55 in the range of scores $10.7 < 13.3$, equipment indicators are in the category was less good with an average value of 19.44 in the score range $16 < 20$, and finally the area/place indicator states the category is not good with a score in average of 9.70 in the score range $8 < 10$.

Keywords: Perception, Visitors, Food Hygiene

ABSTRAK

Latar belakang yang menjadi dasar penelitian ini adalah kecenderungan wisatawan untuk membeli makanan di Ulakan Padang Pariaman, dimana masih terdapat kendala pedagang menangani makanan yang dipesan pelanggan tanpa mencuci tangan terlebih dahulu atau menggunakan sarung tangan. Makanan olahan disediakan di tempat terbuka di kios pinggir jalan, yang bertentangan dengan gagasan kebersihan makanan. Pengunjung tidak perlu khawatir dengan kebersihan makanan yang akan dibelinya karena disajikan di tempat terbuka.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi pengunjung tentang keamanan pangan Ulakan Padang Pariaman.

Metode: Jenis penelitian ini dikategorikan sebagai penelitian deskriptif kuantitatif dengan menggunakan metodologi survei. Dalam penelitian ini, data primer dan data sekunder digunakan. Pengunjung yang pernah berkunjung ke Ulakan Padang Pariaman dijadikan sampel penelitian. Purposive sampling digunakan dengan menggunakan sampel penelitian sebanyak

100 partisipan. Kuesioner dengan skala Likert yang telah melalui uji validitas dan reliabilitas digunakan dalam proses pengumpulan data. SPSS 25.00 digunakan untuk mengolah data penelitian.

Implikasi: Hasil dari penelitian ini yang diadakan peneliti ketika mendistribusikan angket memperlihatkan dimana persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan di Ulakan Padang Pariaman memberikan pernyataan kategori yang sangat tidak baik melalui nilai rata - rata 72,04 terdapat pada <92,05. Sedangkan untuk indikator bahan makanan (minyak goreng) berada dalam kategori yang kurang baik melalui nilai rata - rata 8,90 terdapat pada rentang skor $8 \leq 10$. Selanjutnya untuk indikator penyajian makanan terdapat pada kategori yang baik melalui nilai rata - rata 20,29 terdapat pada rentang skor $20 < 24$, pada indikator personal hygiene terdapat pada kategori yang baik melalui nilai rata - rata 12,55 terdapat pada rentang skor $10,7 < 13,3$, indikator peralatan terdapat pada kategori yang kurang baik melalui nilai rata - rata 19,44 terdapat pada rentang skor $16 < 20$, dan yang terakhir yakni indikator area/ tempat memberikan pernyataan kategori yang kurang baik melalui nilai rata - rata 9,70 terdapat pada rentang skor $8 \leq 10$.

Kata Kunci: Persepsi, Pengunjung, *Hygiene* Makanan

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan satu diantara sektor yang bisa menghasilkan devisa yang menarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Pariwisata menurut Spillane dalam Wahid (2015) yakni perjalanan transitori dari satu lokasi menuju lokasi lain yang dilaksanakan baik sendiri maupun bersama orang lain pada upaya meraih rasa damai dan kebahagiaan terhadap lingkungan pada tataran sosial, budaya, alam, dan ilmu pengetahuan. Menurut Masdjaya (2011) Faktor yang memberikan pengaruh banyaknya wisatawan yang mengunjungi lokasi wisata diantaranya yakni biaya untuk proses kunjungan dari pengunjung (*Travel Cost*) menuju obyek wisata, pendapat pengunjung, usia pengunjung, persepsi kualitas pengunjung terhadap obyek wisata. Persepsi Pengunjung ialah cara menilai atau cara pandai pengunjung akan sebuah hal. Menurut Menurut Fentri (2017) "Persepsi pengunjung adalah evaluasi pengunjung atau perspektif sesuatu. Berkaitan dengan pemasaran barang wisata, menjadi penting untuk mempertimbangkan apa yang dibutuhkan, diinginkan, dan diantisipasi oleh wisatawan ke suatu daerah.

Hygine makanan adalah inisiatif pencegahan penyakit yang memusatkan upayanya pada mutu atau keamanan pangan itu sendiri (Purawidjaja, 2011). Indikator *hygiene* dari makanan mencakup indikator yakni proses memilih bahan makanan, proses menyimpan bahan makanan, proses mengolah bahan makanan, proses menyajikan bahan makanan, perlengkapan. Makanan yang bergizi dan higienis dianggap sebagai makanan sehat. Makanan yang higienis adalah makanan yang bebas dari patogen dan racun yang dapat membahayakan kesehatan. Satu diantara objek wisata yang banyak diinginkan oleh wisatawan yang mempunyai daya saing tinggi seperti objek wisata lainnya yang ada di Sumatera Barat yakni Nagari Ulakan Tapakis Padang Pariaman. Nagari Ulakan Menurut sebuah website pemerintah, makam Syekh Burhanudin Ulakan menjadi titik pusat penyebaran agama Islam di kerajaan Minang, menjadikan Nagari Ulakan sebagai Nagari/kampung yang didatangi para peziarah baik dari dalam maupun luar negeri. Tentu saja, ada kemungkinan pengembangan lebih lanjut menjadi perkampungan bagi wisatawan.

Nagari Ulakan bukan hanya tempat untuk bersenang-senang, kawasan tersebut kini menjadi komunitas wisata dengan beragam atraksi wisata. Tentu saja, berbagai industri terkait pariwisata didirikan di sini, mulai dari peninggalan religi, pemandangan alam, hingga wisata kuliner. Ulakan ini terkenal akan kulinernya, maka tidak heran ulakan tapakis ini terus banyak dikunjungi oleh para wisatawan yang melakukan kunjungan di setiap harinya. Terutama pada hari libur dan hari besar lainnya. Jumlah kunjungan wisatawan ke Ulakan Tapakis Padang Pariaman

bisa diperhatikan dalam tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Rekap Kunjungan Wisatawan di Ulakan Tapakis Padang Pariaman

Tahun Kunjungan	Jumlah Kunjungan
2019	532.732
2020	421.422
2021	983.432

Sumber: Kantor Nagari Ulakan Padang Pariaman (2022)

METODE PENELITIAN

Jenis dari penelitian ini termasuk pada penelitian deskriptif data kuantitatif melalui metode survey. Populasi penelitian ini berjumlah 53.821 orang/bulan dan sampel pada penelitian ini diraih lewat distribusi kuesioner yang sudah disusun menurut skala likert yang sudah dilakukan pengujian akan validitas dan reliabilitas pada 100 responden pengunjung yang sedang dan pernah datang ke Ulakan Padang Pariaman. Penelitian ini menggunakan survey, teknik untuk menganalisis data pada penelitian ini yakni mentabulasi data dan deskripsi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini, informasi yang dikumpulkan dari studi persepsi pengunjung mengenai *hygiene* pangan di Ulakan Padang Pariaman dibahas dan disajikan. Informasi dikumpulkan melalui kuesioner yang diberikan kepada 100 partisipan penelitian dan berisi 21 pertanyaan yang terbagi dalam 5 indikator, dengan skor yang diberikan untuk setiap respon partisipan memakai skala Likert. SPSS versi 20.00 dipakai dalam melakukan analisis data. Berikut uraian dari hasil penelitian:

Tabel 1. Karakteristik dari Responden Sesuai Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Perempuan	45	45%
Laki-laki	55	55%
Total	100	100%

Sumber: Data Primer Diolah, (2022)

Hasil dari penelitian memperlihatkan 55% responden laki - laki dan 45% responden perempuan, karakteristik dari responden sesuai terhadap jenis kelamin.

Tabel 2. Karakteristik Responden Sesuai Umur

No	Umur	Frekuensi (orang)	Persentase (%)
1	20 - 30	56	56
2	31 - 40	24	24
3	41 - 50	10	10
4	51 - 60	10	10
	Total	100	100

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Hasil dari penelitian memperlihatkan 56% responden berusia 20 - 30, 24% responden berusia 31 - 40, 10% responden berusia 41 - 50, 10% responden berusia 51-60

Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan

N= 100

No	Pekerjaan	Frekuensi (orang)	Persentase (%)
1	Pegawai PNS	9	9
2	Wiraswasta	13	13
3	41414 Swasta	21	21
4	Mahasiswa/Pelajar	45	45
5	Lain - lainnya	12	12
Total		100	100

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Hasil dari Penelitian terdapat 9% responden sebagai pegawai negeri, 13% responden sebagai wiraswasta, 21% responden sebagai swasta, 34% responden sebagai mahasiswa/pelajar, dan 9% responden lain - lainnya.

Penelitian ini mencakup atas satu variabel yakni *Hygiene Makanan*. Data dalam penelitian ini diraih melalui hasil isian dari instrumen penelitian dalam bentuk pernyataan yang mencakup atas 22 item pernyataan.

Tabel 4. Deskripsi Data Variabel *Hygiene Makanan*

Statistics

Hygiene Makanan

N	Valid	100
	Missing	0
Mean		72.04
Median		71.50
Mode		70
Std. Deviation		6.839
Variance		46.766
Range		34
Minimum		58
Maximum		92
Sum		7204

Sumber: Hasil Olah Data SPSS versi 25.00 (2022)

Berdasarkan dari tabel 4 bisa diperhatikan dimana banyaknya responden (n) sejumlah 100 orang diraih rata - rata (mean) 72.04, nilai tengah (median) dengan besar 71.50, nilai yang banyak muncul (mode) dengan besar 70, simpangan baku (std. deviation) dengan besar 6.839, variance 46.766, range 34, nilai paling rendah (minimum) dengan besar 58, nilai paling tinggi (maximum) dengan besar 92 dan total nilai (sum) dengan besar 7204. Distribusi frekuensi *hygiene* dari makanan bisa diperhatikan dalam Tabel:

Tabel 5. Persepsi Pengunjung Tentang *Hygiene Makanan*

Kategori	Interval Kelas	F	%
Sangat Baik	> 137,95	0	0
Baik	122,65 < 137,95	0	0
Kurang Baik	107,35 < 122,65	0	0
Tidak Baik	92,05 < 107,35	0	0
Sangat Tidak Baik	< 92,05	100	100
		100	100

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan dari tabel 5 proses olahan data SPSS dan distribusi frekuensi diatas, diperoleh kesimpulan dengan jumlah responden sebanyak 100 orang dengan 22 pertanyaan, dengan diperoleh nilai rata - rata 72,04 memperlihatkan kategori sangat tidak baik. Deskripsi data tentang persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan sesuai terhadap indikator bisa dipaparkan sebagai berikut:

Data persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* makanan berdasarkan bahan makanan bisa diperhatikan dalam Tabel 6:

Tabel 6. Persepsi Pengunjung Tentang Bahan Makanan

Statistics		
Bahan Makanan		
N	Valid	100
	Missing	0
Mean		8.90
Median		9.00
Mode		8
Std. Deviation		2.172
Variance		4.717
Range		11
Minimum		4
Maximum		15
Sum		890

Sumber: Hasil Olah Data SPSS versi 25.00 (2022)

Berdasarkan Tabel 6 bisa dilihat dimana data mengenai persepsi dari pengunjung akan *hygiene* makanan di tinjau mlalui indikator bahan makanan yang diraih lewat angket dengan banyaknya 3 butir pertanyaan yang ajukan terhadap 100 orang pengunjung pada lokasi kuliner Ulakan Padang Pariaman. Diperoleh rata - rata (mean) 8.90, nilai tengah (median) dengan besar 9.00, nilai yang banyak muncul (mode) dengan besar 8, simpangan baku (std. deviation) dengan besar 2.172, variance 4.717, range 34, nilai paling rendah (minimum) dengan besar 4, nilai paling tinggi (maximum) dengan besar 15 dan tolal nilai (sum) dengan besar 890. Distribusi frekuensi *hygiene* dari makanan bisa diperhatikan dalam Tabel:

Tabel 7. Deskripsi Frekuensi Data *Hygiene* Makanan Ditinjau dari Indikator Bahan Makanan (Minyak Goreng)

Kategori	Interval Kelas	F	%
Sangat Baik	≥ 12	14	14
Baik	$10 \leq 12$	24	24
Kurang Baik	$8 \leq 10$	35	35
Tidak Baik	$6 < 8$	22	22
Sangat Tidak Baik	≤ 6	5	5
		100	100

Sumber: Hasil Olah Data (2022)

Berdasarkan dari tabel 7 proses olahan data SPSS dan distribusi frekuensi diatas, diperoleh kesimpulan dengan jumlah responden sebanyak 100 orang untuk variabel *hygiene* makanan ditinjau dari indikator bahan makanan dengan 3 pertanyaan, dengan nilai rata - rata 8,90 memperlihatkan kategori yang kurang baik. Karena dari penggunaan minyak goreng yang berulang kali sehingga menyebabkan minyak goreng berwarna hitam.

Data persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* akan makanan sesuai terhadap bahan makanan bisa diperhatikan dalam Tabel 8:

Tabel 8. Persepsi Dari Pengunjung Mengenai Proses Sajian Makanan

Statistics		
Penyajian Makanan		
N	Valid	100
	Missing	0
Mean		20.29
Median		20.00
Mode		20
Std. Deviation		2.972
Variance		8.834
Range		14
Minimum		12
Maximum		26
Sum		2029

Sumber: Hasil Olah Data SPSS versi 25.00 (2022)

Berdasarkan Tabel 8 terlihat data tentang persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan diperhatikan melalui indikator proses sajian makanan yang diraih lewat angket dengan banyaknya 6 butir pertanyaan yang diajukan terhadap 100 orang pengunjung pada lokasi kuliner Ulakan Padang Pariaman. Diraih rata - rata (mean) 20.29, nilai tengah (median) dengan besar 20.00, nilai yang banyak muncul (mode) dengan besar 20, simpangan baku (std. deviation) dengan besar 2.972, variance 8.834, range 14, nilai paling rendah (minimum) dengan besar 12, nilai paling tinggi (maximum) dengan besar 26 dan total nilai (sum) dengan besar 2029. Distribusi frekuensi *hygiene* makanan bisa diperhatikan dalam Tabl 9:

Tabel 9. Deskripsi Frekuensi Data Hygiene Makanan diperhatikan melalui Indikator Proses Sajian Makanan

Kategori	Interval Kelas	F	%
Sangat Baik	<u>> 24</u>	14	14
Baik	20 < 24	48	48
Kurang Baik	16 < 20	34	34
Tidak Baik	12 < 16	4	4
Sangat Tidak Baik	<u>≤ 12</u>	0	0
		100	100

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan dari Tabel 9 proses olahan data SPSS dan distribusi frekuensi diatas, diperoleh kesimpulan dengan jumlah responden sebanyak 100 orang untuk variabel *hygiene* makanan ditinjau dari indikator penyajian makanan dengan 6 pertanyaan, dengan nilai rata - rata 20,29 menunjukkan kategori yang baik.

Data persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan berdasarkan personal *hygiene* bisa diperhatikan dalam tabel 10 berikut:

Tabel 10. Persepsi Pengunjung Tentang Personal *Hygiene*

Statistics		
Personal Hygiene		
N	Valid	100
	Missing	0
Mean		12.55
Median		12.00
Mode		12
Std. Deviation		2.459
Variance		6.048
Range		11
Minimum		7
Maximum		18
Sum		1255

Sumber: Hasil Olah Data SPSS versi 25.00 (2022)

Berdasarkan tabel nomor 10 terlihat data tentang persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan diperhatikan melalui indikator personal *hygiene* yang diraih lewat angket dengan banyaknya 4 butir pertanyaan yang diajukan terhadap 100 orang pengunjung pada lokasi kuliner Ulakan Padang Pariaman. Diraih rata - rata (mean) 12.55, nilai tengah (median) dengan besar 12.00, nilai yang banyak muncul (mode) dengan besar 12, simpangan baku (std. deviation) dengan besar 2.459, variance 6.048, range 11, nilai paling rendah (minimum) dengan besar 7, nilai [aing tinggi (maximum) dengan besar 18 dan tolal nilai (sum) dengan besar 1255. Distribusi frekuensi *hygiene* makanan bisa diperhatikan dalam Tabel 11:

Tabel 11. Deskripsi Frekuensi Data *Hygiene* Makanan Diperhatikan Melalui Indikator Personal *Hygiene*

Kategori	Interval Kelas	F	%
Sangat Baik	$\geq 15,9$	13	13
Baik	$13,3 < 15,9$	22	22
Kurang Baik	$10,7 < 13,3$	43	43
Tidak Baik	$8,1 < 10,7$	18	18
Sangat Tidak Baik	$\leq 8,1$	4	4
		100	100

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan dari Tabel 11 proses olahan data SPSS dan distribusi frekuensi diatas, diperoleh kesimpulan dengan jumlah responden sebanyak 100 orang untuk variabel *hygiene* makanan ditinjau dari indikator penyajian makanan dengan 4

pertanyaan, dengan nilai rata – rata 12,55 memperlihatkan kategori kurang baik.

Data persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan berdasarkan perlengkapan bisa diperhatikan dalam Tabel 12:

Tabel 12. Persepsi Pengunjung Tentang Peralatan

Statistics		
Peralatan		
N	Valid	100
	Missing	0
Mean		19.44
Median		20.00
Mode		20
Std. Deviation		2.966
Variance		8.794
Range		13
Minimum		13
Maximum		26
Sum		1944

Sumber: Hasil Olah Data SPSS versi 25.00 (2022)

Berdasarkan dari Tabel 12 bisa dilihat dimana data tentang persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* makanan diperhatikan melalui indikator perlengkapan yang diraih lewat angket dengan banyaknya 6 butir pertanyaan yang diajukan terhadap 100 orang dari pengunjung pada lokasi kuliner Ullakan Padang Pariaman. Diraih rata – rata (mean) 19.44, nilai tengah (median) dengan besar 20.00, nilai yang banyak muncul (mode) dengan besar 20, simpangan baku (std. deviation) dengan besar 2.966, variance 8.794, range 13, nilai paling rendah (minimum) dengan besar 13, nilai paling tinggi (maximum) dengan besar 26 dan tolal nilai (sum) dengan besar 1944. Distribusi frekuensi *hygiene* dari makanan bisa diperhatikan dalam Tabel:

Tabel 13. Deskripsi Frekuensi Data Hygiene Makanan Diperhatikan Melalui Indikator Perlengkapan

Kategori	Interval Kelas	F	%
Sangat Baik	≥ 24	9	9
Baik	$20 < 24$	42	42
Kurang Baik	$16 < 20$	38	38
Tidak Baik	$12 < 16$	11	11
Sangat Tidak Baik	< 12	0	0
		100	100

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan dari Tabel 13 proses olahan data SPSS dan distribusi frekuensi diatas, diperoleh kesimpulan dengan jumlah responden sebanyak 100 orang untuk variabel *hygiene* makanan ditinjau dari indikator peralatan dengan 6 pertanyaan, dengan nilai rata – rata 19,44 menunjukkan kategori kurang baik.

Data persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan berdasarkan area/ tempat bisa diperhatikan dalam Tabel berikut:

Tabel 14. Persepsi dari Pengunjung Mengenai Area/ Tempat

Statistics		
Area/Tempat		
N	Valid	100
	Missing	0
Mean		9.70
Median		9.50
Mode		9
Std. Deviation		2.355
Variance		5.545
Range		11
Minimum		4
Maximum		15
Sum		970

Sumber: Hasil Olah Data SPSS versi 25.00 (2022)

Berdasarkan Dari Tabel 14 bisa dilihat dimana data tentang persepsi pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan diperhatikan melalui indikator area/ tempat yang diraih lewat angket dengan banyaknya 3 butir pertanyaan yang diajukan terhadap 100 orang dari pengunjung pada lokasi kuliner Ulakan Padang Pariaman. Diraih rata - rata (mean) 9.70 nilai tengah (median) dengan besar 9.50, nilai yang banyak muncul (mode) dengan besar 9, simpangan baku (std. deviation) dengan besar 2.355, variance 5.545, range 11, nilai paling rendah (minimum) dengan besar 4, nilai paling tinggi (maximum) dengan besar 15 dan total nilai (sum) dengan besar 970. Distribusi frekuensi *hygiene* dari makanan bisa diperhatikan dalam Tabel:

Tabel 15. Deskripsi Frekuensi Data *Hygiene* Makanan Diperhatikan Melalui Indikator Area/ Tempat

Kategori	Interval Kelas	F	%
Sangat Baik	≥ 12	24	24
Baik	$10 < 12$	26	26
Kurang Baik	$8 \leq 10$	33	33
Tidak Baik	$6 < 8$	14	14
Sangat Tidak Baik	≤ 6	3	3
		100	100

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan dari Tabel 15 proses olahan data SPSS dan distribusi frekuensi diatas, diperoleh kesimpulan dengan jumlah responden sebanyak 100 orang untuk variabel *hygiene* makanan ditinjau dari indikator peralatan dengan 3 pertanyaan, dengan nilai rata - rata 9,70 menunjukkan kategori kurang baik. Hal ini terlihat dari area tempat berjualan masih ada yang berada didekat tempat sampah dan juga masih ada area berjualan dekat tempat pembuangan air limbah, serta masih ada tempat berjualan yang tidak dalam kondisi bersih.

Pembahasan

Persepsi Pengunjung Tentang Hygiene Makanan Di Ulakan Padang Pariaman

Menurut kategorisasi data studi statistik skor dan nilai rata-rata persepsi pengunjung memiliki nilai rata-rata 72,04 yaitu 92,05 dengan kategori sangat buruk. Hal ini mengarah pada kesimpulan dimana reputasi kebersihan makanan Ulakan Padang Pariaman secara keseluruhan tidak terlalu baik.

Menurut Amalia (2017) Hygiene dari makanan adalah suatu upaya yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya - bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Berikut persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan diperhatikan melalui indikator bahan makanan, proses penyajian makanan, personal *hygiene*, perlengkapan dan area/tempat.

Bahan Makanan (Minyak Goreng)

Dalam hal ini, bisa kita amati dimana perspektif pengunjung mengenai kebersihan makanan di Ulakan Padang Pariaman pada review dari indikator bahan dari makanan. Kesan pengunjung akan kebersihan makanan pada ulasan penggunaan minyak goreng berada pada kategori kurang baik melalui skor rata-rata 8,90, pada rentang skor 8 sampai pada skor 10. Oleh karena itu bahan makanan yang akan disajikan agar dapat mencapai kategori sangat baik. Semua jenis bahan makanan terutama pada minyak goreng yang akan dilakukan pembelian dibutuhkan untuk memperoleh perhatian dengan cara fisik dan juga mendapat jaminan akan kualitasnya.

Teori tersebut memperlihatkan akan teori yang ada, ternyata bahan makanan yang tersedia di *hygine* dari makanan belum memenuhi harapan pengunjung Ulakan Padang Pariaman. Hal ini disebabkan karena tidak ada gunanya memilih bahan makanan yang tersedia dalam suatu makanan jika tidak diketahui oleh orang yang diharapkan dapat menggunakannya. 1098/Menkes/SK/VII/2003 dari Menteri Kesehatan RI memberikan pernyataan dimana "bahan makanan harus dipilih dengan sebaik-baiknya dari segi kebersihan, penampilan, dan kesehatan"

Penyajian Makanan

Dalam hal ini bisa kita amati dimana persepsi pengunjung akan hygiene makanan di Ulakan Padang Pariaman dilihat dari indikator penyajian makanan sudah hampir maksimal, sehingga pengelola harus meningkatkan penyajian makanan agar mencapai sangat baik. Persepsi pengunjung terhadap hygiene makanan dari segi penyajian makanan berada pada kategori baik dengan skor rata-rata 20,29, pada rentang skor 20 sampai 24.

Kondisi penyajian akan mendapat pengaruh oleh jarak tempuh, waktu yang dibutuhkan untuk sampai ke sana, potensi hambatan, dan faktor lainnya, sehingga lokasi presentasi harus memperhatikan semua faktor tersebut. Bergantung pada permintaan pelanggan, ada banyak varian cara penyajian makanan siap saji. Kontaminasi makanan harus dicegah saat menyajikan makanan. Menurut Menkes RI (2012), "Prinsip penyajian menurut kumpulan modul mata kuliah hygiene sanitasi makanan dan minuman terdiri dari prinsip pemisahan wadah untuk setiap jenis makanan dan menjaga kebersihan saat menyajikan makanan kepada konsumen".

Personal Hygiene

Persepsi dari pengunjung mengenai hygiene diperhatikan melalui personal hygiene terdapat dalam kategori yang baik melalui nilai rata - rata 12,55, terdapat

dalam rentang skor $13,3 < 15,9$ Pada hal ini bisa kita amati dimana persepsi pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan diperhatikan melalui indikator personal *hygiene*, oleh sebab itu pengelola harus lebih memperhatikan penampilan dan kebersihan diri.

Berdasarkan hasil di atas dapat dikaitkan dengan teori yang menjelaskan bahwa personal *hygiene* atau kebersihan diri Menjaga kebersihan komponen tubuh seperti rambut, mata, hidung, mulut, gigi, dan kulit merupakan satu diantara bentuk perawatan diri (Nurudeen dan Toyin,2020)

Perlengkapan

Persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan diperhatikan melalui peralatan terdapat dalam kategori yang kurang baik melalui nilai rata - rata 19,44, terdapat dalam rentang skor $16 < 20$, Pada kasus ini kita bisa mengamati dimana persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan diperhatikan melalui indikator perlengkapan, oleh sebab itu, pengelola mesti melakukan peningkatan akan perlengkapan supat bisa dipedrtahankan

Berdasarkan hasil di atas dapat dikaitkan dengan teori yang memberikan penjelasan dimana *Escherichia coli (e. coli)* dan jenis bakteri lainnya tidak boleh ada di peralatan. Menangani peralatan yang bersih dan siap pakai tidak boleh dilakukan dengan tangan yang menempel di mulut atau bersentuhan dengan makanan. Peralatan adalah alat yang bersentuhan langsung dengan pangan, sehingga untuk mencegah terjadinya kontaminasi harus digunakan untuk mengolah dan menyajikan pangan ejalan terhadap peruntukannya dan memenuhi standar *hygine* yang ketat (Chantika et al,2016).

Area/ Tempat

Persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan diperhatikan melalui area terdapat dalam kategori yang baik melalui nilai rata - rata 9,70 terdapat dalam rentang skor $10 \leq 12$, pada kasus ini ktia bisa mengamati dimana persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* makanan diperhatikan melalui indikator area/ tempat, oleh sebab itu, pengelola harus lebih memperhatikan kebersihan tempat disekeliling area jualan agar terhindar dari pencemaran lingkungan maupun bau tidak sedap.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian dan proses bahasan yang sudah dilaksanakan di atas, maka bisa kita ambil kesimpulan sebagai berikut persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan di Ulakan Padang Pariaman:

Persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan akan penggunaan minyak goreng terdapat dalam kategori yang kurang baik, persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* makanan pada indikator penyajian makanan terdapat dalam kategori yang baik, persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan pada indikator personal *hygiene* terdapat dalam kategori yang kurang baik, persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan pada indikator peralatan berada pada kategori kurang baik, persepsi dari pengunjung mengenai *hygiene* dari makanan pada indikator area/ tempat terdapat dalam kategori yang kurang baik.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka ada beberapa hal yang diberikan saran terhadap bermacam pihak mengacu terhadap hasil dari penelitian sebagai berikut:

Kepada Pengelola Objek Wisata Kuliner Ulakan Padang Pariaman, pengelola tempat wisata dihimbau untuk menunjang peningkatan dan memberikan saran

terhadap pedagang tentang cara lebih menjaga kebersihan makanan sehingga pelanggan dapat merasa lebih nyaman dan percaya dengan kualitas makanan. Kepada Departemen Pariwisata FPP-UNP, Bagi departemen pariwisata diharapkan penelitian ini menambah wawasan dalam pembelajaran kepada mahasiswa/I dalam menambah ilmu pengetahuan, serta ebagai informasi yang mencukupi terkhusus untuk pihak yang bersangkutan, disarankan agar dapat merekomendasikan untuk akademik, berupa tindak lanjut penelitian atau studi lanjutan. Kepada Pedagang, Disarankan lebih meningkatkan, menjaga dan memberikan pelayanan terbaik mengenai kualitas makanan dan higienitas makanan pada saat makanan dikontrol oleh pedagang, serta kebersihan makanan yang akan disajikan kepada pelanggan. Kepada Peneliti Lain, Diharapkan penelitian lain akan mencari dan mendalami teori yang berkaitan dengan persepsi wisatawan terhadap kebersihan makanan agar lebih memahami persepsi pengunjung terhadap objek wisata kuliner Ulakan Padang Pariaman.

DAFTAR PUSTAKA

- A.J, Mulyadi. (2012). Kepariwisata dan Perjalanan, Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Arikunto, S. (2010). Prosedur Penelitian, Suatu pendekatan Praktek. Edisi Revisi V. Jakarta: Rineka Cipta.
- Couto. (2015). Psikologi Persepsi & Desain Informasi: Sebuah Kajian Psikologi Persepsi dan Prinsip Kognitif untuk Kependidikan Dan Desain Komunikasi Visual. Yogyakarta.
- Chantika dkk (2016). Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri. Jurnal Preventia. Vol 1:7-13. 2016.
- Depkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI. (2011). Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Nitisusastoro, Mulyadi. (2012), Perilaku Konsumen dan Perspektif Kewirausahaan Bandung: Alfabeta.
- Nurul, A. (2017). Penyehatan Makanan dan Minuman, Yogyakarta: Budi Utama.
- Nurudeen, A. S. & Toyin, A. (2020). Knowledge Of Personal Hygiene Among Undergraduates. Journal Of Health Education, 5(2), 66-71.
- Ismayanti. (2012). Pengantar Pariwisata, Jakarta: Grasindo.
- Oliveira, A. B, Cunha. (2014). Hygiene and good Pratices In school Meal Service, 120-126.
- Purawidjaja. (2011). Enam dasar prinsip Penyediaan Makanan di Hotel, Restoran, dan jasa boga, Jakarta.
- Saptutyningsih, S. (2019). Metode Penelitian, Bandung. Alfabeta.
- Setyawan, R, B (2018). Peningkatan Kualitas makanan. Skripsi e-journal Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kaulitatif, dan R&B. Bandung: Alfabeta.
- Susilowati. (2013). *Economic Valuation Of Tourism Attraction Of Jatijajar Cave in Kebumen Regency*. JEJAK: Jurnal Ekonomi Dan kebijakan.
- Suwantoro, G. (2018). Dasar – dasar Pariwisata: Yogyakarta: Andi.
- Walgito, B. (2010). Pengantar Psikologi Umum. Yogyakarta: C.V Andi