

STUDI PENDAHULUAN DAYA SAING WISATA LOKAL: HIGIENE DAN SANITASI DI KAWASAN WISATA KULINER GLODOK

Rahmawati Rahmawati¹, Yandi Andiyana²

^{1,2}Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid

Jl. Prof. Supomo no. 84 Jakarta, Indonesia

Email Korespondensi: rahmafarasara@usahid.ac.id

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah sebagai studi pendahuluan untuk mempelajari kondisi higiene dan sanitasi di rumah makan kawasan wisata kuliner Glodok. Penelitian dilakukan dengan metode observasi terhadap sepuluh rumah makan (RM1-RM10) dan wawancara penjamah makanan dengan mengacu pada Pedoman Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran (KMK 1098/2003). Penilaian dilakukan secara parsial terhadap variabel A (Lokasi dan Bangunan) hingga variabel I (Tenaga Kerja) sesuai formulir penilaian KMK 1098/2003. Uji mikrobiologi juga dilakukan terhadap sampel makanan dan minuman untuk mendeteksi keberadaan bakteri *Escherichia coli* dengan metode *Most Probable Number* (MPN). Hasil observasi dan wawancara menunjukkan tingkat mutu/laik higiene sanitasi RM1-RM10 di bawah skor minimal 700 menurut KMK 1098/2003. Hasil uji mikrobiologi menunjukkan keberadaan bakteri *E. coli* di salah satu sampel makanan dan minuman. Dari penilaian terhadap variabel yang diteliti, variabel D (dapur, ruang makan dan gudang bahan), H (peralatan) dan I (tenaga kerja) merupakan variabel dengan skor terendah yang dapat dijadikan fokus perbaikan dan penelitian lanjutan tingkat laik higiene sanitasi sebagai bagian dari upaya peningkatan daya saing pariwisata sesuai Rencana Induk Pembangunan Kepariwisataan Nasional (RIPPARNAS) Tahun 2010-2025.

Kata Kunci: Daya Saing; Glodok; Higiene; Sanitasi; Wisata Kuliner.

ABSTRACT

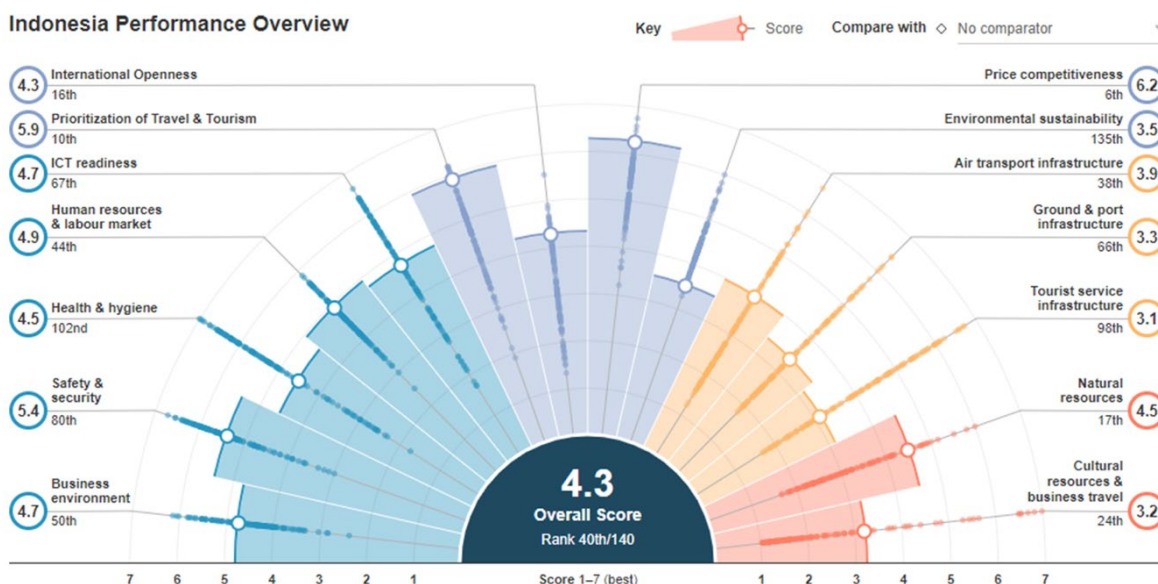
*The aim of this research is as a preliminary study to study hygiene and sanitation conditions in restaurants in the Glodok culinary tourism area. The research was carried out by observing ten restaurants (RM1-RM10) and interviewing food handlers with reference to the Decree Guidelines of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1098/Menkes/SK/VII/2003 concerning Sanitation Hygiene Requirements for Restaurants (KMK 1098/2003). The assessment was carried out partially on variables A (Location and Building) to variable I (Labor) according to the KMK 1098/2003 assessment form. Microbiological tests are also carried out on food and drink samples to detect the presence of *Escherichia coli* using the Most Probable Number (MPN) method. The results of observations and interviews show that the sanitation quality/hygiene level in RM1-RM10 below the minimum score of 700 according to KMK 1098/2003. Microbiological test results showed the presence of *E. coli* in one of the food and drink samples. From the assessment of the variables studied, variables D (kitchen, dining room and material warehouse), H (equipment) and I (labor) are the variables with the lowest scores which can be used as a focus for improvement and further research on the appropriate level of sanitation hygiene as part of efforts increasing tourism competitiveness in accordance with the National Tourism Development Master Plan (RIPPARNAS) for 2010-2025.*

Keywords: Competitiveness; Glodok; Hygiene; Sanitation; Culinary Tourism.

PENDAHULUAN

Terwujudnya Indonesia sebagai negara tujuan pariwisata berkelas dunia dan berdaya saing tercantum dalam Rencana Induk Pembangunan Kepariwisataan Nasional (RIPPARNAS) Tahun 2010-2025, namun, menurut laporan *World Economic Forum* yang berjudul *The Travel & Tourism Competitiveness Report 2019*, daya saing Indonesia menempati peringkat ke-40 (skor 4,3) dari 140 negara di dunia (Gambar 1).

Seperti ditampilkan pada Gambar 1, dari 14 pilar daya saing Indonesia yang dinilai oleh *World Economic Forum*, pilar “Kesehatan dan Higiene” (*Health and Higiene*) mendapatkan peringkat ke-102 atau peringkat terendah kedua setelah “Keberlanjutan Lingkungan” (*Environmental Sustainability*) yang berada di peringkat 135. Secara lebih detail, rendahnya peringkat dan skor pilar “Kesehatan dan Higiene” Indonesia dipengaruhi oleh rendahnya peringkat dan skor komponen-komponennya, termasuk dua komponen yang mewakili pilar “Higiene” yaitu akses terhadap sanitasi dan air minum berkualitas (World Economic Forum, 2019).



Gambar 1. Kinerja Daya Saing Pariwisata Indonesia (World Economic Forum, 2019)

Higiene dan sanitasi merupakan dua faktor penting yang mendukung industri pariwisata di berbagai negara. Para turis menyebutkan faktor sanitasi dan higiene sebagai pertimbangan dalam memilih destinasi wisata mereka (Naumov dkk. 2021). Dwipayanti dkk. (2020), Loehr dkk. (2021), dan Dwipayanti dkk. (2022) menyebutkan bahwa higiene dan sanitasi merupakan dua di antara tiga bagian perspektif WASH (Water, Sanitation and Hygiene) yang memengaruhi peningkatan kepuasan turis, termasuk di Indonesia. Secara umum, menurut Cole dkk. (2020); Kala (2020); Marmion & Hindley (2020), para turis menempatkan faktor kesehatan sebagai faktor utama kegiatan wisatanya.

Dalam penelitian di kawasan wisata Bali, Purnama & Subrata (2020); Trisdayanti dkk. (2018) melaporkan keberadaan bakteri *Escherichia coli*, di mana *E. coli* merupakan bakteri patogen yang menyebabkan kasus diare. Suryani dkk. (2020) juga menemukan keberadaan *E. coli* di Kawasan wisata Malioboro, Jogjakarta. Penelitian dan penemuan kasus-kasus keracunan

di area wisata di Indonesia tidak hanya terjadi beberapa tahun ini, temuan kejadian serupa juga terjadi sejak lama (Sienny & Serly, 2010).

Di Jakarta, keberadaan *E. coli* pada sampel nasi goreng, sate ayam dan gado-gado disebabkan minimnya fasilitas sanitasi dan pengetahuan higiene yang rendah (van Kampen dkk. 1998). Vollard dkk. (2004) menyatakan bahwa tingkat higiene yang rendah dan sanitasi yang buruk menjadi penyebab sejumlah kasus kontaminasi *S. typhi* dan *Salmonella* spp. non-tifoid pada makanan jajanan. Sementara itu Waturangi dkk. (2013) menemukan *Vibrio cholera* pada es batu untuk konsumsi di Jakarta.

Tidak hanya di Indonesia, temuan mengenai permasalahan higiene dan sanitasi dalam industri pariwisata juga banyak dilakukan di negara-negara lain. Dalam ulasannya, Trafialek dkk. (2018) melaporkan banyak praktik higiene dan sanitasi yang tidak sesuai oleh usaha makanan pinggir jalan (*street food vendors*) di sejumlah negara Eropa dan Asia. Hal tersebut dikonfirmasi oleh ulasan lengkap 441 artikel ilmiah di seluruh dunia mengenai makanan pinggir jalan yang menyimpulkan bahwa sebagian besar penelitian (85.5%) mengarah kepada masalah keamanan makanan, terutama kontaminasi mikrobiologi (Abrahale dkk. 2019) dan Ala'a & Albattat (2019).

Bagi sektor pariwisata, terutama dalam rangka membangun industri pariwisata yang berdaya saing internasional, kondisi higiene dan sanitasi yang buruk tentu memberikan citra negatif bagi wisatawan mancanegara. Berdasarkan penelitian hasil wawancara Wijaya (2014) dengan wisatawan luar negeri mengenai kondisi higiene di Indonesia, sekitar 10% menyatakan tidak berkeinginan mencicipi makanan lokal karena tidak yakin dengan higiene dalam pengolahan makanan. Para turis mempelajari *track record* kasus atau kejadian keracunan di tempat tujuan wisatanya sebelum memilih destinasi wisata (Yasami dkk. 2020).

Di sisi lain, pemerintah Indonesia telah memiliki standar higiene dan sanitasi untuk usaha makanan yang dapat digunakan untuk menjaga agar aspek higiene dan sanitasi usaha makanan di Indonesia dapat terpenuhi, yaitu Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran (KMK 1098/2003).

Di dalam KMK 1098/2003 tersebut dinyatakan bahwa rumah makan dan restoran harus memiliki sertifikat laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota (pasal 2 ayat 2). Sertifikat laik higiene sanitasi tersebut harus memenuhi persyaratan variabel meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan jadi, peralatan yang digunakan (pasal 9 ayat 2) dengan batas laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skor seluruh variabel minimal 700 (Lampiran 1 No. 4b pada KMK 1098/2003) dengan bobot, nilai dan skor maksimal setiap variabel dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Variabel penilaian pada Formulir Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dalam KMK 1098/2023.

Variabel	Bobot	Nilai	Skor Maks
A. Lokasi dan Bangunan	10		100
1. Lokasi	2	4, 6, 10	20
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	20
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	10

4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	5
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	5
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	10
7. Pencahayaan/Penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	10
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	5
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	5
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	10
B. Fasilitas Sanitasi	15		150
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	30
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	10
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	20
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	10
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	10
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	10
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	20
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan	15		150
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	70
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	50
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	30
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi	11		110
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	50
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	60
E. Pengolahan Makanan	5		50
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	50
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	9		90
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	40
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	50
G. Penyajian Makanan	5		50
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	50
H. Peralatan	15		150
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	150
I. Tenaga Kerja	15		150
30. Pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	40
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	20
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	20
33. Personal higiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	70
			1000

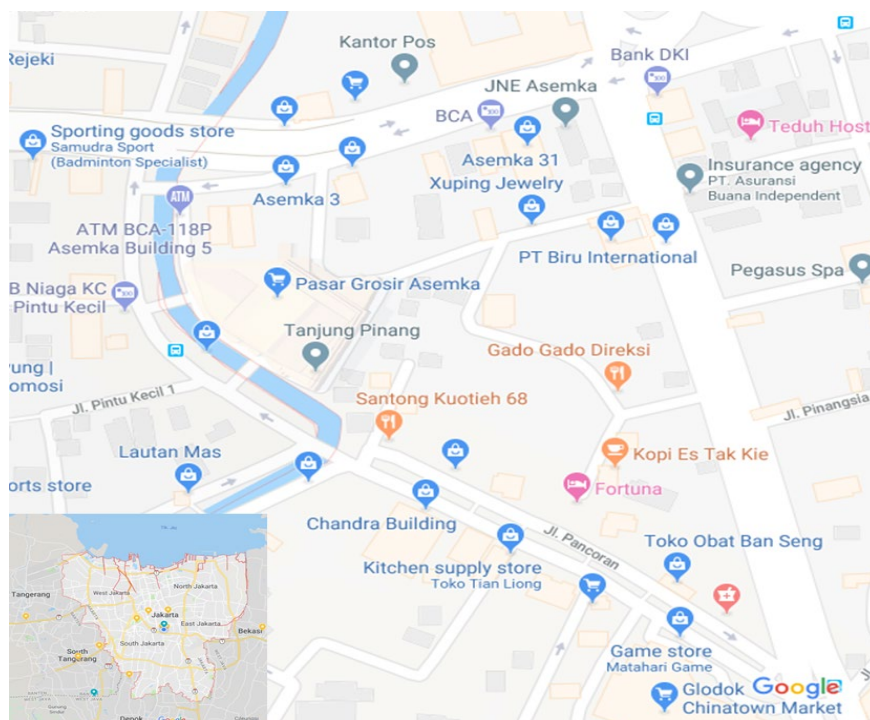
Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variable (Tabel 2). Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Sebagai contoh, untuk variabel nomor 2 yaitu: bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka 8 merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom komponen yang dinilai yang memenuhi syarat (Tabel 2). Skor diperoleh dengan cara: bobot x nilai. Sebagaimana contoh di atas, maka skor bangunan: $2 \times 8 = 16$.

Tabel 2. Uraian detail penilaian variabel pada Formulir Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dalam KMK 1098/2023.

Variabel	Komponen yang dinilai	Nilai
A. Lokasi dan Bangunan		
1. Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6
	b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	4
2. Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur.	4
	b. Kokoh/kuat/permanen.	2
	c. Rapat serangga.	2
	d. Rapat tikus.	2

Salah satu kawasan di Indonesia yang memiliki potensi besar sebagai destinasi wisata kuliner adalah Glodok. Kawasan Glodok telah berdiri sejak tahun 1740 sebagai area tempat tinggal etnis Cina di Jakarta Barat. Glodok terletak di Kecamatan Taman Sari, Kota Administrasi Jakarta Barat (Peta kuliner Glodok disajikan pada Gambar 2).



Gambar 2. Peta kawasan kuliner Glodok, Taman Sari, Jakarta Barat. Inset: Peta Provinsi DKI Jakarta (GoogleMaps)

Kawasan Glodok memiliki beberapa area yang terkenal sebagai lokasi wisata budaya dan kuliner antara lain Gang Gloria, Jalan Pancoran dan Petak Sembilan. Beberapa rumah makan yang terkenal sebagai destinasi wisata kuliner bagi turis lokal maupun internasional antara lain rumah makan Gado-gado Direksi, Mi Kangkung Jangkung, Kari Lam, Pu Tien Hing Hwa dan Kopi Es Tak Kie di area Gang Gloria. Terdapat pula Ayam Rebus Siram Minyak, Lindung Cah Fumak dan Mun Tahu di Jalan Pancoran (Valentina, 2017).

Kawasan Glodok merupakan objek yang menarik untuk diteliti dari berbagai aspek. Sejumlah penelitian telah dilakukan terhadap kawasan ini antara lain dari aspek tipologi (Purwanti dkk. 2012), konflik (Titulanita & Sumardiati, 2015), tata ruang (Komala dkk. 2017) dan interaksi sosial (Kurniawan & Paramita, 2018). Mengingat pentingnya hygiene dan sanitasi terhadap potensi wisata, penelitian pendahuluan mengenai aspek hygiene dan sanitasi perlu dilakukan dengan objek beberapa usaha makanan dan minuman di kawasan Glodok, Taman Sari, Jakarta Barat.

Tujuan dari studi pendahuluan ini adalah untuk mendapatkan gambaran awal mengenai penerapan aspek hygiene dan sanitasi di kawasan wisata kuliner Glodok, Taman Sari, Jakarta Barat dengan menilai skor parsial terhadap variabel A hingga I pada formular penilaian KMK 1098/2003. Penilaian ini hanya dilakukan terhadap komponen yang bisa diobservasi dan dijawab secara cepat oleh penjamah makanan dan tidak dilakukan terhadap seluruh komponen penilaian (Tabel 1 dan 2). Komponen penilaian yang mengharuskan verifikasi, proses atau tahap lebih detail dan mendalam akan digunakan pada penelitian lanjutan, yaitu variabel A1 komponen b, A7b, A9a, B11cd, B19d, C21b, C22abcd, D23bcd, F26a, F27a, G28a dan H29ce (KMK 1098/2003).

Meskipun parsial, namun hasil studi pendahuluan ini dapat memberikan gambaran umum penerapan hygiene dan sanitasi yang belum dan sudah sesuai dengan regulasi sehingga dapat memberikan masukan untuk perbaikan aspek hygiene dan sanitasi yang masih belum sesuai serta sebagai fokus penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Kawasan Glodok memiliki banyak rumah makan sebagai destinasi kuliner namun belum ada data spesifik mengenai jumlah total (populasi) rumah makan di kawasan ini. Sebagai studi pendahuluan, sampel penelitian ini dipilih berdasarkan rekomendasi dari pemandu wisata berpengalaman di kawasan Glodok, yaitu sebanyak 10 rumah makan (RM1-RM10), yaitu Kopi Es Tak Kie, Kari Lam, Gado-gado Direksi, Mi Kangkung Jangkung, Cakwe, Roti Bantal, Bubur Jali, Bihun Sambel, Kuah Bakso, Pempek. (Pu Tien Hing Hwa, Ayam Rebus Siram Minyak, Lindung Cah Fumak dan Mun Tahu)

Observasi dilakukan terhadap RM1-RM10 dan wawancara terhadap penjamah makanan di masing-masing rumah makan serta skor tingkat mutu/laik hygiene dan sanitasi variabel A (Lokasi dan Bangunan) hingga I (Tenaga Kerja) dengan mengacu pada KMK 1098/2003 tanpa variabel A1 komponen b, A7b, A9a, B11cd, B19d, C21b, C22abcd, D23bcd, F26a, F27a, G28a dan H29ce (KMK 1098/2003).

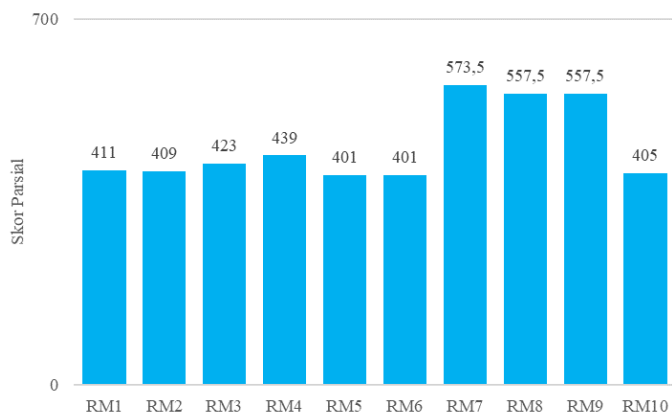
Sampel makanan dan minuman dari masing-masing usaha makanan diambil dengan cara membeli makanan dan minuman dari RM1-RM10. Analisis mikrobiologi (*Escherichia coli*) terhadap sampel makanan dan minuman dilakukan dengan metode *Most Probable Number* (MPN) menggunakan *Lauryl Sulfate Tryptose Broth* (LSTB), *Escherichia coli Broth* (ECB), *Eosin Methylene Blue Agar* (EMBA), *Indol, Methyl Red, Voges Proskauer, Citrat* (IMVIC). Uji mikrobiologi terhadap setiap sampel pada 10

makanan dan minuman hanya dilakukan 1 kali secara triplo. Hasil observasi, wawancara dan analisis mikrobiologi diolah secara deskriptif dengan SPSS 22.

HASIL DAN DISKUSI

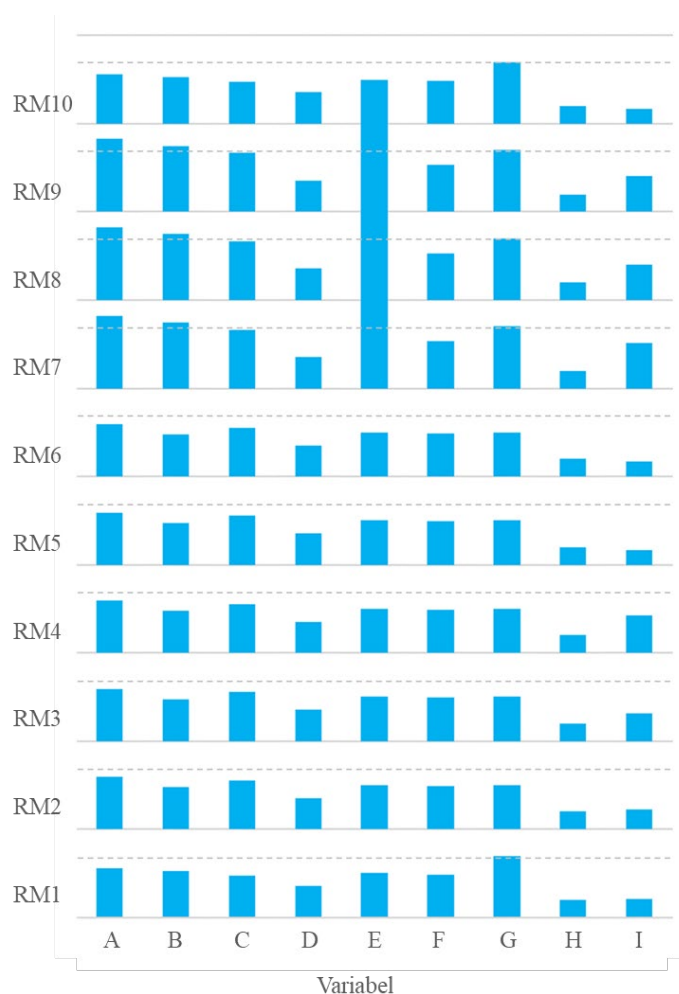
Penelitian pendahuluan ini dilakukan dengan menggunakan Formulir Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dalam KMK 1098/2003. Meskipun demikian, penelitian ini tidak bertujuan untuk menentukan tingkat laik higiene sanitasi dari rumah makan yang ada di kawasan kuliner Glodok. Pemeriksaan dilakukan melalui penilaian terhadap sejumlah variabel secara parsial, yaitu tanpa penilaian variabel A1 komponen b, A7b, A9a, B11cd, B19d, C21b, C22abcd, D23bcd, F26a, F27a, G28a dan H29ce.

Hasil penilaian dengan metode observasi dan wawancara yang digunakan pada penelitian ini menunjukkan tingkat mutu higiene sanitasi pada sepuluh rumah makan di kawasan wisata kuliner Glodok memperoleh skor parsial rata-rata 457,75, skor terendah 401,00 dan skor tertinggi 573,50 (Gambar 3).



Gambar 3. Skor parsial higiene sanitasi RM1-RM10 di kawasan kuliner Glodok. Skor minimum laik higiene (700) berdasarkan KMK 1098/2003.

Skor parsial pada Gambar 3 menunjukkan aspek higiene dan sanitasi sepuluh rumah makan tersebut di bawah skor minimum laik higiene yaitu 700. Namun, karena pada penilaian ini terdapat beberapa komponen variabel yang tidak dinilai, dilakukan analisis skor per variabel dengan menggunakan asumsi laik higiene minimum per variabel 70% setara dengan skor laik higiene total 700. Persen skor per variabel tersebut ditampilkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Persen skor pemeriksaan higiene sanitasi RM1-RM10 untuk variable A-I. Garis putus-putus menunjukkan skor 70% untuk setiap variabel sesuai KMK 1098/2003.

Berdasarkan Gambar 4, dapat diketahui variabel-variabel yang sudah dan belum mencapai 70% dari setiap rumah makan (RM1-RM10) yang menjadi sampel penelitian ini. Untuk variabel A (lokasi dan bangunan), B (Fasilitas sanitasi), dan E (pengolahan makanan), skor yang diperoleh RM7, 8 dan 9 di atas 70%. Sementara itu, untuk variabel C (Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan), D (Bahan Makanan dan Makanan Jadi), F (Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi), H (Peralatan), dan I (tenaga kerja) semua RM memiliki skor di bawah 70%. Untuk variabel G (Penyajian makanan), Skor RM1, 7, 8 dan 9 memiliki skor 70%.

Dari data tersebut, dapat diketahui bahwa sudah terdapat beberapa RM yang memiliki skor yang baik untuk aspek Lokasi dan Bangunan; Fasilitas Sanitasi, Pengolahan Makanan dan Penyajian Makanan yaitu RM7, 8 dan 9. Berdasarkan observasi, ketiga RM tersebut berada pada bangunan yang lebih modern karena merupakan bangunan baru jika dibandingkan RM lain yang merupakan bangunan lama. Bangunan baru tersebut termasuk memiliki fasilitas toilet yang sangat mendukung kepuasan di area wisata (Firdaus dkk. 2020); (Latif dkk. 2020).

Sebagaimana disebutkan di bagian Pendahuluan, kawasan Glodok telah berdiri sejak 1740 dan sebagian bangunan merupakan bangunan lama, termasuk beberapa rumah makan yang masih menempati bangunan lama. Untuk variabel Penyajian Makanan, RM1

memiliki skor 70%. Berdasarkan observasi, terdapat sejumlah turis mancanegara yang berada di RM1. Berdasarkan wawancara, pemilik RM1 mengatakan sangat memperhatikan aspek penyajian makanan karena sering dikunjungi turis mancanegara

Sementara itu, seluruh RM memiliki skor di bawah 70% untuk lima variabel yaitu Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan; Bahan Makanan dan Makanan Jadi; Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi; Peralatan; dan Tenaga Kerja. Dari kelima variabel tersebut, skor rata-rata terendah adalah variabel D (35.45), H (20.00) dan I (30.00) (Tabel 3). Hal ini menarik karena variabel D, H, I merupakan 3 dari empat variabel dengan komposisi penilaian yang paling besar (Tabel 3).

Tabel 3. Statistik deskriptif persen skor per variabel A-I

Variabel	N	Minimal	Maksimal	Rata-rata	Standar Deviasi
A	10	56.00	82.50	65.45	11.83
B	10	47.33	74.67	56.60	12.65
C	10	47.33	66.67	57.13	7.31
D	10	35.45	35.45	35.45	.00
E	10	50.00	100.00	65.00	24.15
F	10	48.89	53.33	50.22	2.15
G	10	50.00	70.00	60.00	10.54
H	10	20.00	20.00	20.00	.00
I	10	16.67	51.33	30.00	12.84

Untuk variabel D, skor yang rendah disebabkan antara lain karena pencucian sayuran yang dimakan mentah belum dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik. Untuk variabel H, skor yang rendah disebabkan cara pencucian peralatan yang belum memenuhi ketentuan, yaitu tidak menggunakan sabun/detergent air dingin lalu air panas sampai bersih dan tidak dibebaskan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C.

Sementara untuk variabel I, skor yang rendah disebabkan pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan pemilik/pengusaha belum pernah mengikuti kursus/temu karya, supervisor belum pernah mengikuti kursus dan belum semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. Hasil serupa juga diperoleh penelitian Khuluse & Deen (2020). Dari komponen pakaian kerja, banyak yang belum tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih yang penggunaannya khusus di waktu kerja saja.

Dari komponen pemeriksaan kesehatan, karyawan/penjamah tidak check up kesehatan 6 bulan sekali, belum pernah divaksinasi chotypha/thypoid, belum check up penyakit khusus dan belum memiliki buku kesehatan karyawan. Dari komponen higiene penjamah makanan, belum semua penjamah makanan cuci tangan setiap mulai bekerja, tidak menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin dan beberapa tidak menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. Menurut Rustiawan & Suryani (2021), penjamah makanan di area wisata kuliner harus memiliki kemauan dan disiplin untuk melaksanakan prinsip-prinsip keamanan pangan yang baik untuk meminimalisasi kemungkinan terjadinya sakit atau keracunan yang disebabkan oleh makanan dan minuman di area wisata kuliner.

Secara mikrobiologi, dengan metode MPN diperoleh satu sampel makanan yang positif terdapat bakteri *E. Coli* (Tabel 4). Hal ini menarik karena *E. Coli* yang positif di sampel makanan dari RM8 yang ada pada bangunan rumah makan yang relatif baru di kawasan Glodok tersebut. Berdasarkan observasi, diduga hasil ini disebabkan karena faktor pencucian (variabel D) dan faktor higiene penjamah makanan (variabel I).

Tabel 4. Uji Mikrobiologi (*Escherichia coli*) dengan metode MPN. Ket. *Lauryl Sulfate Tryptose Broth* (LSTB), *Escherichia coli Broth* (ECB), *Eosin Methylen Blue Agar* (EMBA), *Indol, Methyl Red, Voges Proskauer, Citrat* (IMVIC). TD (Tidak dilakukan).

Sampel	LSTB				EC Broth				EMBA	IMVIC					MPN/mL
	10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³	10 ⁻⁴		TB	MR	VP	SCA	LTB	
RM1	+	+	+	-	+	+	+	-							<3.0 (Negatif)
	+	+	-	-	+	+	-	-							
	3	3	1	0	3	3	1	0	+	-	+	-	+	+	
RM2	+	+	+	+	+	+	+	+							<3.0 (Negatif)
	+	+	+	-	+	+	+	-							
	3	3	3	1	3	3	3	1	-	-	-	-	+	+	
RM3	+	+	+	+	+	+	+	+							<3.0 (Negatif)
	+	+	+	+	+	+	+	+							
	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	+	+	+	+	
RM4	+	-	-	-	+	-	-	-							<3.0 (Negatif)
	-	-	-	-	-	-	-	-							
	1	0	0	0	1	0	0	0	-	TD	TD	TD	TD	TD	
RM5	-	-	-	-	-	-	-	-							<3.0 (Negatif)
	-	-	-	-	-	-	-	-							
	0	0	0	0	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	
RM6	-	-	-	-	-	-	-	-							<3.0 (Negatif)
	-	-	-	-	-	-	-	-							
	0	0	0	0	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	
RM7	-	-	-	-	-	-	-	-							<3.0 (Negatif)
	-	-	-	-	-	-	-	-							
	0	0	0	0	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	TD	
RM8	+	+	+	+	+	+	+	+							>1100 (Positif)
	+	+	+	+	+	+	+	+							
	3	3	3	3	3	3	3	3	+	+	+	-	-	+	
RM9	+	+	+	-	+	+	+	-							<3.0 (Negatif)
	+	-	-	-	+	-	-	-							
	3	2	1	0	3	2	1	0	-	-	+	-	+	+	
RM10	+	+	+	+	+	+	+	+							<3.0 (Negatif)
	+	+	+	+	+	+	+	+							
	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	+	-	+	+	

KESIMPULAN DAN SARAN

Secara umum, hasil penelitian pendahuluan ini menunjukkan bahwa tingkat laik higiene dan sanitasi rumah makan di kawasan wisata kuliner Glodok, Tamansari, Jakarta Barat, memiliki skor parsial rata-rata 457,75 dengan skor terendah 401,00 dan skor tertinggi 573,50.

Dari skor tersebut, diperoleh gambaran umum bahwa masih diperlukan peningkatan higiene sanitasi terutama pada variabel D (dapur, ruang makan dan gudang bahan), H (peralatan) dan I (tenaga kerja) yang merupakan variabel dengan skor terendah. Ketiga variabel tersebut dapat dijadikan fokus perbaikan dan penelitian lanjutan untuk memperbaiki tingkat laik higiene sanitasi, yang menurut Elysia dan Wihadanto (2020), Wang dkk. (2020) serta Lal (2020) merupakan investasi terbaik untuk mempromosikan pariwisata sebagai bagian dari upaya peningkatan daya saing pariwisata sesuai Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Nasional (RIPPARNAS) Tahun 2010-2025.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Sahid atas pendanaan kegiatan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrahale, K., Sousa, S., Albuquerque, G., Padrao, P., & Lunet, N. (2019). Street food research worldwide: a scoping review. *The Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 32 (2), 152-174. doi: 10.1111/jhn.12604
- Ala'a, A., & Albattat, A. (2019). Current issue in tourism: Disease transmission as a potential risk for travellers. *Review of Integrative Business and Economics Research*, 8, 103-114.
- Cole, S. K., Mullor, E. C., Ma, Y., & Sandang, Y. (2020). "Tourism, water, and gender"—An international review of an unexplored nexus. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Water*, 7(4), e1442.
- Dwipayanti, N. M. U., Nastiti, A., Johnson, H., Loehr, J., Kowara, M., de Rozari, P., & Powell, B. (2022). Inclusive WASH and sustainable tourism in Labuan Bajo, Indonesia: needs and opportunities. *Journal of Water, Sanitation and Hygiene for Development*, 12(5), 417-431.
- Dwipayanti, N. M., Nastiti, A., Powell, B., Loehr, J., Guthrie, L., & Johnson, H. (2020). WASH and Tourism in Mandalika, Lombok, Indonesia: Case Study Report.
- Elysia, V., & Wihadanto, A. (2020). The impact of poor sanitation on tourism development: a global review. *Indonesian Journal of Urban and Environmental Technology*, 3(2), 220-231.
- Firdaus, A., Lestari, D. L., & Putri, M. D. (2020). Eco-friendly toilet for sustainable wastewater management in tourism area. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 211). EDP Sciences.
- Kala, D. (2020). Examining the impact of food attributes and restaurant services on tourist satisfaction: evidence from mountainous state of India. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 21(4), 430-453.
- Khuluse, D. S., & Deen, A. (2020). Hygiene and safety practices of food vendors. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 9(4), 597-611.

- Komala, O., Ellisa, E., & Yatmo, Y.A. (2017). Reading Urban Ingredients: What characterizes eating out space in urban spatial context. *Environment Behaviour Proceeding Journal* 3(6), 319-333. doi 10.21834/e-bpj.v2i6.984
- Kurniawan, K., & Paramita S. (2018). Interaksi Sosial Antar Etnis Tionghoa dan Etnis Jawa di Kawasan Petak Sembilan. *Koneksi*, 1(2), 443-448.
- Lal, B. S. (2020). A Review of understanding sustainable sanitation. *International Journal for Innovative Research in Multidisciplinary Field*, 6(5), 358-385.
- Latif, M. M., Ahmad, I., & ul Haq, M. (2020). Availability, Hygiene and Aesthetics: Estimating Willingness to Pay for Public Preferences. *Journal of the Social Sciences*, 48(3).
- Loehr, J., Dwipayanti, N. M. U., Nastiti, A., Powell, B., Hadwen, W., & Johnson, H. (2021). Safer destinations, healthier staff and happier tourists: Opportunities for inclusive water, sanitation and hygiene in tourism. *Tourism Management Perspectives*, 40, 100883.
- Marmion, M., & Hindley, A. (2020). *Tourism and health: understanding the relationship. Good health and well-being*, 738-746.
- Naumov, N., Varadzhakova, D., & Naydenov, A. (2021). Sanitation and hygiene as factors for choosing a place to stay: perceptions of the Bulgarian tourists. *Anatolia*, 32(1), 144-147.
- Purnama, S. G., & Subrata, M. (2020). Quality of Hygiene, Sanitation and Identification of Escherichia coli O157: H7 in Sate Languan related with traveler's diarrhea in Bali. *Medicina Clínica e Investigación Médica*, 1(1), 07-14.
- Purwantiasning, A.W., Mauliani, L., & Aqli, W. (2012). Tipologi Konversi Bangunan Tua di Pusat Kota Studi Kasus Pecinan di Singapura dan Petak Sembilan di Jakarta. *NALARs*. 11(2), 181-198.
- Rustiawan, A., & Suryani, D. (2021). Intention on food safety among food handlers at the beach culinary tourism area. *International Journal of Public Health*, 10(2), 318-323.
- Sienny, T., & Serli, W. (2010). The concern and awareness of consumers and food service operators towards food safety and food hygiene in small and medium restaurants in Surabaya, Indonesia. *International Food Research Journal*, 17, 641-650
- Suryani, D., Astuti, F. D., Indriyani, M. M., Suyitno, S., Maretalinia, M., & Yulianto, A. (2020). The Existence of Escherichia coli on Grilled Intestines (Sate Usus) and Its Related Factors in a Traditional Food Stall At Malioboro Tourism Area, Yogyakarta, Indonesia. *Public Health of Indonesia*, 6(1), 7-13.
- Titulanita, F., & Sumardiati, S. (2015). Kerusuhan Pasar Glodok: Studi Kasus Etnis Tionghoa Di Kelurahan Glodok Kecamatan Taman Sari Jakarta Barat 1998-2000. *Publika Budaya*, 3(1),10-19.
- Trafialek, J., Drosinos, E.H., Laskowski, W., Jakubowska-Gawlik, K., Tzamalís, P., Leksawasdi, N., Surawang, S., & Kolanowski, W. (2018). Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries – a survey. *Food Control*, 85, 212-222.
- Trisdayanti, N.P.E., Sawitri, A.A.S., & Sujaya, I.N. (2018). Higiene, Sanitation and Potential Existence of Virulent Genes of E. coli in Lawar in Kuta: The Challenge for Tourism and Safe Food Provision in Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 99-105
- Valentina, J. (2017). The Jakpost Guide to Glodok. [Online] (diupdate 5 Mei 2017) Tersedia di: <https://www.thejakartapost.com/travel/2017/05/05/-jakpost-guide-to>

- glodok.html [Diakses pada tanggal 2 Februari 2018]
- Van Kampen, J., Gross, R., Schultink, W., & Usfar, A. (1998). The microbiological quality of street foods in Jakarta as compared to home-prepared foods and foods from tourist hotels International. *Journal of Food Sciences and Nutrition*, 49, 17-26
- Vollard, A.M., Ali, S., van Asten, H.A.G.H., Ismid, I.S., Widjaja, S., Visser, L.G., Surjadi, C. & van Dissel, J.T. (2004). Risk factors for transmission of foodborne illness in restaurants and street vendors in Jakarta, Indonesia. *Epidemiology Infection*, 132, 863–872
- Wang, C., Zhang, J., Sun, J., Chen, M., & Yang, J. (2020). Public environmental facilities: Hygiene factors for tourists' environmental behaviour. *Environmental Science & Policy*, 106, 40-47.
- Waturangi, D., Wennars, M., Suhartono, M.X., & Wijaya, Y.F. (2013). Edible ice in Jakarta, Indonesia, is contaminated with multidrug-resistant *Vibrio cholerae* with virulence potential. *Journal of Medical Microbiology*, 62, 352–359. Doi: 10.1099/jmm.0.048769-0
- Wijaya, S. (2014). *Encounters with Local Food: The Culinary Experiences of International Visitors in Indonesia*. Dissertation, College of Business Victoria University
- World Economic Forum. (2019) *The Travel & Tourism Competitiveness Report 2019 Travel and Tourism at a Tipping Point* Retrieved from <https://reports.weforum.org/travel-and-tourism-competitiveness-report-2019/country-profiles/#economy=IDN>
- Yasami, M., Wongwattanakit, C., & Promphitak, K. T. (2020). *International tourists' protection intentions to use food hygiene cues in the choice of destination local restaurants*. *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 29(2), 583-596.