

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Pertumbuhan dari industri pariwisata dalam beberapa tahun sebelumnya, menunjukkan jika industri ini merupakan salah satu alat pertumbuhan dan pembangunan ekonomi yang kuat (Gitasiswhara, 2021). Industri pariwisata memiliki beberapa sektor yang ada didalamnya meliputi destinasi, akomodasi, dan salah satunya adalah sektor *food and beverage*. *Food and beverage industry* merupakan salah satu sektor pariwisata yang paling berkembang saat ini di Indonesia. Sejak tahun 2010, sektor ini menyumbang hampir 20% dari PDB Indonesia setiap tahunnya, dan menjadikan sektor ini sebagai salah satu kontributor yang signifikan bagi roda perekonomian Indonesia (Setiawan et al., 2022).



Gambar 1.1. Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman, 2011-2023

Sumber: Data Industri Research, 2023

Berdasarkan data yang dikutip dari halaman *website* Data Industri Research (2023) yang telah tercantum dalam gambar diatas, menunjukkan bahwa pada kuartal 1 tahun 2023, dalam kegiatan dan kinerja yang dilakukan pada industri makanan dan minuman per kuartal (q on q) terdapat penurunan. Namun, dalam sudut pandang pertumbuhan industri makanan dan minuman berdasarkan tahun ke tahunnya sampai dengan kuartal 1 tahun 2023 memiliki sebuah tren pertumbuhan yang positif. Lantas, hal tersebut dapat disimpulkan bahwa memang, industri makanan dan minuman yang ada di Indonesia mengalami perkembangan dan pertumbuhan yang cukup signifikan.

Dengan adanya pertumbuhan industri makanan dan minuman yang mengalami pertumbuhan cukup positif, tentu hal tersebut mempengaruhi bisnis atau usaha yang bergerak dibidang makanan dan minuman yang menjadikannya berkembang secara cepat dan bervariasi disetiap lapisan masyarakat, hingga kepada masyarakat

pedesaan (Nuraida, 2022). Banyak usaha-usaha yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman seperti tumbuhnya restoran dan *cafe* di beberapa daerah di Indonesia. Bukan hanya restoran dan *cafe*, bahkan mayoritas bisnis atau industri dalam skala mikro-kecil di Indonesia banyak bergerak di sektor makanan (Nuraida, 2022). *Street food* merupakan salah satu contoh usaha mikro-kecil yang banyak berkembang dan muncul diberbagai penjuru daerah di Indonesia.

Street food merupakan salah satu jenis usaha yang menjual makanan dan minuman siap saji yang disediakan atau biasanya disiapkan oleh penjual di jalanan atau tempat sejenisnya (Bellia et al., 2022). *Street food* sangat mudah ditemukan hampir diseluruh daerah di Indonesia dan memiliki banyak macam jenis makanan atau minuman yang ditawarkan. Namun, secara umum, berdasarkan penelitian sebelumnya mengatakan bahwa pertumbuhan *street food* meningkat seiring dengan adanya *modernisasi* karena kebiasaan atau tradisi untuk makan dirumah mulai tergerus oleh perkembangan dan perluasan kota, adanya kemacetan kendaraan, serta peningkatan jumlah anak usia sekolah (Tinker & International, 2018). Faktor lain yang membuat *street food* berkembang dengan pesat karena cenderung memiliki harga yang murah dan mudah untuk didapatkan, bagi seluruh kalangan masyarakat dari berbagai tingkatan ekonomi di daerah perkotaan dan pedesaan di beberapa negara berkembang.

Dibeberapa negara menjadikan *street food* sebagai salah satu atraksi wisata bagi para wisatawan asing maupun wisatawan lokal. Biasanya, *street food* juga dijadikan salah satu alat untuk menunjukkan bahwa *street food* merupakan bagian dari budaya atau identitas dari suatu daerah kepada para wisatawan yang berkunjung untuk menikmati kegiatan berwisata sekaligus berkuliner (Bellia et al., 2022). Dari tingginya minat kunjungan wisatawan asing hingga wisatawan lokal, banyak yang akhirnya menjadikan *street food* ini sebagai salah satu pilihan terbaik ketika ingin memperoleh makanan dengan mudah. Bahkan, saat ini kepopuleran *street food* hampir menjadi salah satu *lifestyle* untuk sebagian orang yang merasa bahwa mereka tidak memiliki waktu untuk memasak dirumah (Abid et al., 2022), dan populer dikalangan remaja khususnya di Indonesia beberapa waktu belakangan ini. Seperti yang dapat dilihat pada data yang tersedia pada gambar 1.2. sebagai berikut:



Gambar 1.2. Data Persentase Lokasi Makan Masyarakat Indonesia

Sumber: *goodstats.id*, 2023

Berdasarkan data yang diambil dari laman website *goodstats.id*, data yang diambil dari survei yang dilakukan oleh salah satu lembaga perusahaan global *Rakuten Insight Center* menunjukkan bahwa sebanyak 79% dari 13.350 responden masyarakat Indonesia ketika menentukan untuk makan diluar rumah, mereka memilih *street food* sebagai lokasi tujuan untuk makan. Dari survei tersebut, dapat disimpulkan bahwa memang *street food* sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia dan selalu menjadi pilihan baik untuk opsi ketika mencari makan, tetapi banyak juga yang menjadikan *street food* sebagai tempat wisata karena keunikannya.

Namun, disamping perkembangannya yang sangat pesat, terkadang tingkat kualitas, keamanan, dan kesehatan yang ada di kawasan *street food* cenderung tidak terjamin dengan baik karena biasanya disiapkan dan disajikan di ruangan terbuka (Verma et al., 2023). Sebagian besar dari *street food vendors* relatif tidak memiliki edukasi atau pengetahuan yang baik serta kurangnya informasi, dan biasanya hanya memiliki sedikit peraturan yang efektif terhadap pentingnya keamanan dan kesehatan pangan (Ma et al., 2019). Kurangnya pengetahuan dan informasi tersebut dapat berdampak pada timbulnya penyakit bawaan makanan yang muncul akibat makanan yang terkontaminasi secara fisik, kimiawi, atau biologis pada saat proses produksi, penanganan, atau penyimpanan yang buruk (AL-Mamun et al., 2018; Wan Nawawi et al., 2022). Selain itu, makanan yang dijual di pinggir jalan sering terkena oleh debu dan terkontaminasi asap knalpot kendaraan yang pastinya berbahaya bagi kesehatan (Johnson et al., 2020).

Keamanan dari makanan yang disajikan para *vendors* menjadi permasalahan yang penting akibat dari kondisi kebersihan dan pengelolaan makanan yang kurang baik (Meher et al., 2022). Padahal, pemerintah sudah mengatur dalam peraturan pemerintah nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan yang berbunyi “Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi”. Dengan demikian, peningkatan terkait *food safety knowledge* penting untuk diketahui oleh para *food handler* yang ada pada kawasan *street food vendors*. Kunci dalam memastikan penerapan terhadap prinsip-prinsip *food safety* untuk mengurangi kontaminasi makanan adalah *food handler* atau *vendors* itu sendiri dan sangat penting bagi para *vendors* untuk memiliki pengetahuan dan pemahaman yang memadai terkait penanganan, penyiapan, dan penyimpanan makanan untuk menerapkan praktik-praktik *food safety* (Wan Nawawi et al., 2022). Kualitas serta keamanan dari makanan yang dijual di pinggir jalan sangat memprihatinkan bagi kesehatan masyarakat, karena konsumen dapat terpapar resiko penyakit setiap kali mereka mengkonsumsi makanan ini (Johnson et al., 2020).

Banyak penelitian yang telah menyoroti resiko kesehatan dalam makanan yang dijual di kawasan *street food* karena ketidakpatuhan terhadap persyaratan akan pentingnya kebersihan lingkungan dan penanganan makanan yang dilakukan para *vendors* serta keterbatasan tentang *food safety knowledge* (Ngoc . et al., 2020; Oduro-Yeboah et al., 2020; Pilamala Rosales et al., 2023). Terkadang para pengelola atau *vendors* yang berasal dari negara yang berpenghasilan menengah kebawah memiliki kecenderungan akan sedikitnya pengetahuan terkait *food safety* (Rifat et al., 2022). Selain itu, *Food safety knowledge* juga merupakan sebuah pengetahuan dan kepekaan terkait masalah keamanan pangan dengan cara menciptakan lingkungan yang higienis dan sanitasi yang baik di kawasan pengolahan makanan (Rifat et al., 2022). Dari definisi yang sudah dijelaskan diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa *food safety knowledge* itu sendiri merupakan pengetahuan yang berlandaskan kepada *food safety* atau keamanan pangan yang harus dapat diimplementasikan dalam kegiatan penanganan makanan. *Food safety*

knowledge memang harus dijadikan sebuah dasar dan perlu diperhatikan apalagi bagi para *street food vendors* yang memang rawan akan keamanan dan kesehatan pangannya.

Selain itu, kurangnya pengetahuan terkait dengan keamanan pangan juga erat hubungannya dengan penerapan prinsip dari *hygiene* dan sanitasi yang ada dikawasan *street food*. Kecenderungan yang sering ditemukan yaitu banyak *vendors* yang lalai akan penerapan prinsip-prinsip dalam *hygiene* sanitasi yang penting untuk diterapkan. *Hygiene* dan sanitasi yang diterapkan kepada makanan dibutuhkan untuk menjaga makanan dari adanya kontaminasi dan penyebaran bakteri guna mencegah makanan menjadi sumber penyakit (Chilmi et al., 2021). Menurut Peraturan Kepala BPOM Nomor 11 Tahun 2016 menjelaskan bahwa “*hygiene* dan sanitasi bertujuan untuk menghilangkan semua sumber potensial kontaminasi dan kontaminasi silang di semua area yang dapat beresiko pada mutu produk”. Permasalahan terkait dengan *hygiene* sanitasi bukan merupakan permasalahan yang baru, seringkali terjadi dan terus berulang akibat kelalaian *food handler* terhadap hal tersebut mulai dari proses pemilihan bahan, pengolahan maupun penyimpanan makanan (Mandasari et al., 2021).

Hygiene dan sanitasi merupakan kedua unsur yang tidak dipisahkan satu sama lain. Penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi yang baik oleh *food handler* dapat membantu dalam mewujudkan makanan yang lebih sehat dan aman untuk dikonsumsi. Karena kondisi *hygiene* dan sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (Hartini, 2022; Soegiantoro et al., 2022). *Hygiene* sanitasi akan membantu *food handler* dalam mewujudkan keamanan dan kebersihan baik dari segi makanan ataupun lingkungannya. Namun pengetahuan akan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi yang kurang sangat mempengaruhi penerapannya dalam kegiatan operasional sehari-hari.

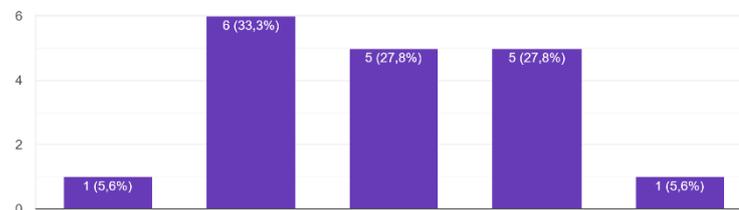
Objek yang akan menjadi kajian utama dalam penelitian ini ada pada *vendors street BBQ & Suki* yang ada di kawasan *street food* Lengkong. Kawasan *street food* Lengkong merupakan salah satu lokasi *street food* yang terkenal di Kota Bandung yang ada di daerah Jalan Lengkong Kecil, Paledang, Kecamatan Lengkong. Kawasan ini memiliki beragam variasi *vendors* yang menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman yang sedang *trend* saat ini. Selain itu, saat ini kawasan

Lengkong menjadi salah satu pilihan sentra kuliner yang banyak dikunjungi baik oleh wisatawan lokal maupun dari luar kota Bandung. Biasanya kawasan ini mulai beroperasi pada pukul 6 sore hingga 11 malam hari. Hal yang menjadi keunikan dari kawasan ini, selain ragam variasi makanan dan minumannya, kawasan ini juga terletak tepat pada sisi jalan raya, dan masih banyak dilalui oleh kendaraan bermotor yang melintas sehingga menjadi salah satu daya tarik tersendiri ketika berkunjung.

Namun terdapat fenomena permasalahan yang muncul pada kawasan *street food* Lengkong ini. Khususnya pada *vendors street BBQ & Suki* yang ada disana. Karena letaknya disebuah kawasan yang ada disisi jalan raya dan dalam ruangan yang terbuka, tingkat kebersihan dan kehygienisan dari tempatnya masih kurang baik. Hal tersebut dapat mengancam keamanan dan kesehatan dari makanan yang mereka tawarkan. Selain itu, kebersihan dan kehygienisannya dapat menjadikan makanan yang disajikan menjadi kurang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

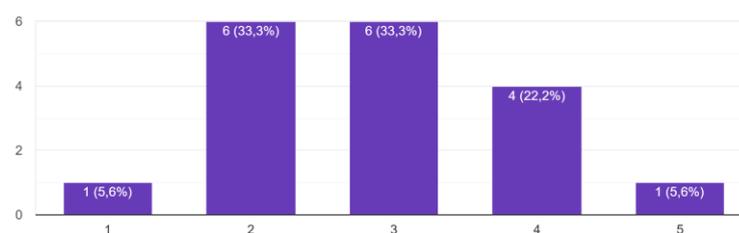
Bagaimana Penerapan Hygiene dan Sanitasi yang diterapkan oleh setiap vendors street bbq & suki yang ada pada kawasan Lengkong?

18 jawaban



Bagaimana tingkat kebersihan area tempat makan dari setiap vendors street bbq & suki yang ada disana?

18 jawaban



Gambar 1.3. Hasil Pra Penelitian

Sumber: Data Peneliti

Berdasarkan dari hasil pra penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, dari total 18 responden yang pernah berkunjung pada *vendors street BBQ & Suki* yang ada di kawasan *street food* Lengkong kurang dari segi kebersihan dan

keamanannya. Terkait dengan keamanan pangan dan *hygiene* sanitasi yang mereka terapkan cenderung masih kurang baik dalam praktik penerapannya. Banyak ditemukan beberapa *vendors* yang area tempatnya masih kurang baik dari segi kebersihannya. Selain itu, penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi yang mereka lakukan masih kurang baik seperti tidak banyak yang menggunakan *hand glove*, *apron*, ataupun pencapit makanan ketika mereka menangani makanan yang hendak disajikan. *Personal hygiene* yang masih kurang baik juga banyak ditemukan pada beberapa *vendors street BBQ & Suki* yang ada di kawasan tersebut. Hal itu akan mengancam keamanan dan kesehatan makanan yang mereka sajikan, dan jauh dari standar prinsip penerapan *hygiene* sanitasi yang seharusnya diterapkan dengan baik oleh setiap jasa boga. Karena masalah terkait dengan *hygiene* dan sanitasi makanan sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak salah satunya adalah pedagang kaki lima atau *street food* (Ulfah, 2022).

Selain itu juga, kurangnya pengetahuan terkait dengan keamanan pangan cukup mempengaruhi penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi yang ada disana. Pengetahuan yang dimiliki oleh setiap *food handler* masing-masing berbeda, dan cenderung kurang memiliki pengetahuan baik terkait dengan keamanan pangan maupun *hygiene* sanitasi. Biasanya *food handler* merupakan seorang pekerja sederhana yang latar belakang tingkat pendidikannya rendah sehingga tidak memiliki pendidikan yang cukup dalam hal *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan (Orinan, 2021; Soegiantoro et al., 2022). Kurangnya pengetahuan dan pemahaman terkait hal tersebut merupakan sebuah permasalahan yang terjadi pada kawasan *street food* sehingga perlu untuk dikaji lebih lanjut secara menyeluruh dan mendalam.

Penelitian terkait *food safety knowledge* dan *hygiene* sanitasi yang ada di kawasan *street food* masih belum banyak diteliti. Hal yang menjad pembeda antara penelitian ini dengan penelitian terdahulu yaitu terletak pada objek yang dikaji dan pendekatan yang digunakan. Karena pada penelitian sebelumnya, cenderung banyak ditemukan hanya pada tempat seperti restoran, kantin sekolah, rumah sakit dan lainnya, namun pada kawasan *street food* masih sedikit. Sehingga hal tersebut yang akan menjadi pembeda, dimana penelitian ini akan mengkaji bagaimana

pengetahuan terkait dengan keamanan pangan dan penerapan prinsip *hygiene* sanitasi oleh setiap *food handler* yang ada di *vendors street food*.

Berdasarkan hal-hal yang telah disebutkan sebelumnya, maka penelitian ini akan mengkaji bagaimana *food safety knowledge* dan penerapan prinsip *hygiene* sanitasi dengan menggunakan metode kualitatif dengan melakukan pendekatan studi kasus terkait fenomena yang ditemukan pada *vendors street BBQ & Suki* di kawasan Lengkong. Hal tersebut dilakukan karena peneliti ingin mengetahui pengetahuan dan penerapannya secara mendalam. Dengan demikian peneliti menilai bahwa penelitian ini penting dan menarik untuk dikaji lebih dalam yaitu karena fenomena dan permasalahan yang muncul di kawasan *street food* Lengkong yang memiliki ancaman terkait keamanan dan kesehatan makanannya. Maka dari itu, penelitian ini nantinya dapat membantu para *vendors* lebih baik lagi dalam pengetahuannya terkait dengan keamanan pangan serta penerapan prinsip *hygiene* sanitasi dalam praktik untuk menjaga makanan menjadi lebih aman. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti akan melakukan sebuah penelitian terkait “**FOOD SAFETY KNOWLEDGE DAN PENERAPAN PRINSIP HYGIENE SANITASI PADA VENDORS STREET BARBEQUE & SUKI** (Studi Kasus Di *Street Food* Lengkong)”.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang dihadapi oleh para *street food vendors* yaitu kurangnya pengetahuan terkait *food safety* dan penerapan *hygiene* sanitasi yang dibutuhkan untuk menjaga agar makanan tersebut terjamin kualitas serta keamanannya, dengan demikian dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana *food safety knowledge* yang dimiliki oleh setiap *vendors street BBQ & Suki*?
2. Bagaimana prinsip *hygiene* sanitasi yang ada pada setiap *vendors street BBQ & Suki*?
3. Bagaimana penerapan prinsip *hygiene* sanitasi yang dilakukan oleh setiap *vendors street BBQ & Suki*?

1.3. Tujuan Penelitian

Setelah merumuskan masalah penelitian yang ada, maka dapat ditentukan bahwa tujuan dari adanya penelitian ini untuk memperoleh temuan mengenai:

1. Untuk mengetahui seberapa jauh tingkat pengetahuan *food safety* yang dimiliki oleh setiap *vendors street BBQ & Suki*.
2. Untuk mengetahui apakah setiap *vendors street BBQ & Suki* memiliki prinsip *hygiene* sanitasi yang baik.
3. Untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi *food* yang dilakukan oleh *vendors street BBQ & Suki*

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan banyak manfaat bagi seluruh pembaca dan baik para peneliti di masa yang akan datang. Nantinya penelitian ini dapat bermanfaat baik manfaat secara teoritis maupun manfaat secara empirik sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dalam aspek manfaat teoritis diharapkan dapat menjadi bahan untuk pengembangan ilmu dibidang pariwisata, khususnya dibidang *Food & Beverage* yang saat ini berkembang dengan baik dengan *food tourism* atau wisata kuliner yang salah satunya adalah usaha *street food* ini yang menjadi salah satu daya tarik wisata bagi para wisatawan baik mancanegara maupun wisatawan lokal.

2. Manfaat Empirik

Hasil penelitian ini dalam aspek manfaat empirik diharapkan bahwa penelitian ini dapat menjadi suatu solusi pemecahan masalah yang ditimbulkan oleh kurangnya pengetahuan tentang *food safety* dan penerapan prinsip *hygiene* sanitasi yang dimiliki oleh *street food vendors* karena dapat berdampak pada kesehatan konsumen karena makanan yang diujakan tidak sehat dan aman.