BABI

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan kegiatan bisnis yang kompleks yang dimana terdapat fenomena berupa hubungan timbal balik dan interaksi di antara pemangku kepentingan yang oleh Perlas disebut threefolding atau triple stake holder, yaitu pemerintah, pengusaha atau dunia usaha pariwisata, dan masyarakat tuan rumah. Gartner mengungkapkan hubungan ini hadir dalam konteks penciptaan daya tarik wisata dan upaya menghibur wisatawan juga pengunjung lainnya. Pada rangka threefolding tersebut, masyarakat disebut sebagai dimensi budaya, pengusaha atau dunia usaha pariwisata disebut sebagai dimensi ekonomi, dan pemerintah sebagai dimensi politik. Budaya adalah berbagai kesenian, corak dan tatanan kehidupan masyarakat, adat istiadat, dan tentunya setiap daerah memiliki ciri khas dan keunikan yang berbeda. Karakteristik dan keunikan tersebut tentunya dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang ingin mengenal dan mempelajari budaya destinasi wisatanya (Prasiasa dan Widari, 2021, hlm.376).

Suwantoro (2004) mengungkapkan bahwa dalam melakukan perjalanan dari satu negara ke negara lain, wisatawan tentunya membutuhkan berbagai fasilitas wisata, satu diantaranya kebutuhan akan makanan atau minuman. Untuk memenuhi tuntutan tersebut, wisatawan membutuhkan jasa katering yang menawarkan jasa katering yang meliputi baik makanan lokal maupun makanan ala negara asal pengunjung. Fasilitas yang harus disediakan antara lain bar dan restoran, restoran dan lainnya. Berdasarkan ungkapan tersebut dapat disimpulkan bahwa makanan atau masakan merupakan satu diantara produk budaya dan dapat menjadi satu diantara motivasi wisatawan untuk berwisata. Namun tidak semua destinasi wisata menawarkan jasa catering dan sarana makan yang berpotensi menjadi tempat wisata dan kurang terkelola dengan baik (Harjanti, S. et al. 2018, hlm. 7 – 8). Kota Cimahi merupakan kota di Jawa Barat yang terletak di sebelah barat kota Bandung. Pada tahun 1886 dimulainya pembangunan pusat pendidikan militer serta fasilitasnya seperti RS dustira, rumah tahanan militer dan lainnya.

Hal ini menjadikan Kota Cimahi terkenal sebagai kota militer. Sebelum menjadi kota tersendiri, Cimahi menjadi bagian dari Kabupaten Bandung yang pada akhirnya pada ditetapkan sebagai kota administratif pada tanggal 26 Januari 1976, dan pada tanggal 21 juni 2001 Kota Cimahi ditetapkan sebagai kota otonom yang terdiri dari 3 kecamatan dan 15 kelurahan.

Tabel 1 1 Jumlah wisatawan Kota Cimahi

NO	TAHUN	DATA KUNJUNGAN WISATAWAN		
	-	WISATAWAN	WISATAWAN	JUMLAH
		ASING	LOKAL	
1.	2018	-	4.194	4.194
2.	2019	415	15.460	15.875
3.	2020	29	48.148	48.177
4.	2021	0	29.533	29.533

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat 2023

Jalan Melong Raya merupakan bagian dari Kecamatan Cimahi Selatan dan satu diantara jalan yang sangat ramai dan banyak dilalui oleh kendaraan maupun pejalan kaki. Hal tersebut diakibatkan oleh adanya beberapa sekolah seperti SMAN 6 CIMAHI dan SMPN 4 CIMAHI serta pusat layanan masyarakat seperti Puskesmas dan Kantor Pos sebagai pemicu daerah ini sangat ramai oleh aktivitas masyarakat. Selain itu, terdapat banyak sekali para pedagang kaki lima yang berjualan di pinggir jalan maupun kios-kios. Biasanya para pedagang ini mulai berjualan dari siang hari dan akan lebih banyak lagi pada malam hari dengan menjajakan beranekaragam makanan dan minuman. Harga yang ditawarkan pun relatif terjangkau dan rasanya pun enak. Tempat berjualan pedagang di jalan Melong Raya sangat beragam ada yang menggunakan gerobak, sepeda motor, etalase, tanggungan dan kios serta produknya pun beragam mulai dari makanan berat, makanan cemilan dan beragam aneka minuman. Oleh karena itu, perilaku sanitasi hygiene yang diterapkannya pun pasti beragam. Tetapi sering kali pada saat produksi maupun penyajian makanan, para pedagang kurang memperhatikan aspek sanitasi hygiene seperti mengelap sendok dengan lap kotor, tidak menggunakan handglove atau capitan saat memegang makanan, menggaruk bagian tubuh dan lain sebagainya.

3

Kasus keracunan makanan pun akhir-akhir ini sedang sering terjadi di wilayah Jawa Barat. Keracunan makanan diakibatkan dari berbagai sebab, mulai dari bahan

yang berbahaya sampai ke kebersihan makanan itu sendiri. Dikutip dari JPNN.com,

pada bulan Januari tahun 2023 sebanyak 28 anak di wilayah Jawa barat

terkonfirmasi keracunan jajanan. Kabid Pengendalian Pencegahan Penyakit (P2P)

Dinas Kesehatan Jawa Barat, Ryan Rustandi mengatakan gejala yang dirasakan

kebanyakan korban adalah sakit perut dan pusing, hal tersebut itu sudah diobservasi

puskesmas. Selain itu pada Juli 2023, 268 warga di Kelurahan Padasuka Kota

Cimahi mengalami keracunan massal usai mengonsumsi nasi box yang diberikan

pada acara reses anggota DPRD. Pemerintah Kota Cimahi menetapkan kejadian

keracunan massal ini sebagai kejadian luar biasa sebab korban keracunan makanan

ini mencapai ratusan orang (detik.com). Hal ini pun menunjukan bahwa dari

perbedaan praktik sanitasi, penanganan makanan yang kurang baik, serta kondisi

higiene yang tidak memadai dapat berpotensi menimbulkan masalah kesehatan

yang serius. Kejadian ini pun menjadi peringatan serius akan pentingnya menjaga

kualitas dan keamanan makanan dalam rangka melindungi kesehatan masyarakat.

Perilaku hidup bersih dan sehat adalah serangkaian perilaku yang dilakukan

atas dasar pengetahuan yang dipelajari, yang memungkinkan seseorang untuk

mencapai swadaya dalam bidang kesehatan dan berperan aktif dalam mencapai

kesehatan masyarakat. (Depkes RI, 2007). Perilaku bersih yang diterapkan oleh

para pedagang secara tidak langsung dapat menarik minat konsumen untuk

membeli produknya. Karena produk yang dijual dalam keadaan sehat dan aman

dapat berpengaruh baik pada konsumen yang membelinya.

Gambar dibawah ini menunjukan bahwa kurangnya pemahaman pedagang

mengenai sanitasi higiene, memegang makanan tanpa handglove maupun capitan

yang bisa saja tangannya belum tentu bersih serta tidak menutup kepala sesuai

standar yang berlaku.

Chandra Soleh Sutrysna, 2023







Gambar 1 2 Bukti Masalah Penelitian

Sumber: Data diolah Peneliti, 2023.

Oleh karena itu, berdasarkan uraian latar belakang masalah yang dipadukan dengan mata kuliah higiene, sanitasi dan keselamatan kerja yang telah penulis pelajari, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang sikap dan pengetahuan higiene para penjual makanan dan minuman. Kebersihan Diri, Kebersihan Peralatan, Kebersihan Display dan Kebersihan Lingkungan/Lokasi Saat Berjualan di Jalan Melong Raya dengan judul "Penerapan Sanitasi Higiene Pedagang Street Food Sebagai Destinasi Wisata Kuliner di Jalan Melong Raya Kota Cimahi".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut.

- Jenis makanan dan minuman apa saja yang dijual di Jalan Melong Raya Kota Cimahi?
- 2. Bagaimana sikap pedagang mengenai sanitasi hygiene di Jalan Melong Raya Kota Cimahi?
- 3. Bagaimana pengetahuan pedagang mengenai sanitasi hygiene di Jalan Melong Raya Kota Cimahi?
- 4. Bagaimana potensi Jalan Melong Raya sebagai destinasi wisata kuliner dengan standar sanitasi hygiene?

5

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengidentifikasi jenis makanan dan minuman yang dijual di Jalan Melong

Raya

2. Mengetahui sikap pedagang mengenai sanitasi hygiene di Jalan Melong

Raya Kota Cimahi

3. Mengetahui pengetahuan pedagang mengenai sanitasi hygiene di Jalan

Melong Raya

4. Mengetahui potensi Jalan Melong Raya sebagai destinasi wisata kuliner

dengan standar sanitasi hygiene

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi peneliti

a. Melatih pola pikir secara sistematis dalam menghadapi masalah di

lingkungan sekitar

b. Mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan

c. Hasil penelitian dapat digunakan untuk referensi bagi penelitian selanjutnya

2. Manfaat bagi pembaca

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada pembaca

mengenai penerapan sanitasi hygiene penjual makanan dan minuman di jalan

Melong Raya

Manfaat bagi instansi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan oleh dinas terkait, yaitu Dinas

Kesehatan Kota Cimahi untuk memberikan penyuluhan kepada para penjual

makanan dan minuman mengenai pentingnya sanitasi hygiene pada pengolahan dan

penyajian makanan. Sehingga dapat dilakukan upaya-upaya tertentu agar

berkurangnya risiko penyakit yang diakibatkan oleh makanan.

Chandra Soleh Sutrysna, 2023