

ANALISIS SANITASI PRODUK RAKIK DI ULAKAN KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Nia Fista¹, Yuliana¹

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

E-mail : niafista25@gmail.com

Submitted: 2020-06-23

Published: 2021-06-29

DOI: <https://doi.org/10.24036/jpk/vol13-iss01/780>

Accepted: 2021-03-30

URL: <http://jpk.ppj.unp.ac.id/index.php/jpk/article/view/780>

Abstract

This research originated from the researchers' observations when conducting surveys and observations in Ulakan, Padang Pariaman Regency, the researchers saw that the sanitation of rakik products in Ulakan, Padang Pariaman Regency was not good, such as food that was not closed, and the complaints of visitors when buying food that was there found to be rotten. This study aims to analyze the sanitation of Rakik products in Ulakan, Padang Pariaman Regency. This type of research is descriptive with qualitative data with a survey method. The object in this study is Rakik products in Ulakan, Padang Pariaman Regency with research respondents, namely rakik traders in Ulakan, Padang Regency, amounting to 3 people and visitors who come to buy rakik products in Ulakan. Padang Pariaman Regency consists of 5 people. The data collection technique is done by using the method of observation, interviews and documentation. The data analysis technique includes three flow of activities, namely: data reduction, data presentation and conclusion drawing. The results show that the sanitation analysis of rakik products in Ulakan, Padang Pariaman Regency can be described from the indicators, 1) Cleanliness of processing / cooks, clean enough does not have special uniforms in food processing, such as aprons, masks, 2) cleanliness of food processing facilities, a little dirty and does not have a drain, dirty water tubs and dumped on roads, trash cans are not clean and scattered, 3) Cleanliness in touching food, traders touch food directly, do not wear gloves, cans are placed carelessly, 4) Cleanliness in storing foodstuffs cooked, inadequate traders store food in a hammer or dietalase, and the food storage area is only cleaned if it is not regularly dirty, 5) Cleanliness of the process of moving cooked food is less clean, traders use the same barrel as a frying barrel, 6) Cleanliness of the food serving process and drinks talk to buyers and don't wear a mask.

Keywords: *Sanitation Products Rakik*

Abstrak

Penelitian ini berawal dari Pengamatan peneliti sewaktu melakukan survey dan observasi yang di lakukan di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman, peneliti melihat bahwa sanitasi produk *rakik* di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman tidak baik seperti makanan yang tidak ditutup, dan adanya keluhan pengunjung yang saat membeli makanan yang berada disana didapati sudah busuk. Penelitian ini bertujuan untuk



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.

menganalisis sanitasi produk *Rakik* di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman. Jenis penelitian ini deskriptif dengan data kualitatif dengan metode survei .dengan teknik pengambilan sampel Objek dalam penelitian ini adalah produk *rakik* di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman dengan responden penelitian yaitu pedagang *rakik* Di Ulakan Kabupaten Padang yang berjumlah 3 orang dan pengunjung yang datang membeli produk *rakik* di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman berjumlah 5 orang. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang meliputi tiga alur kegiatan yakni: reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwasanya analisis sanitasi produk *rakik* di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman dapat diuraikan dari indikator, 1) Kebersihan tenaga pengolah/ juru masak, cukup bersih tidak memiliki seragam khusus dalam proses pengolahan makanan, seperti celemek, masker, 2) kebersihan tempat pengolahan makanan, sedikit kotor dan tidak memiliki saluran pembuangan air, bak air kotor dan dibuang kejalan, tempat sampah tidak bersih dan berserakan, 3) Kebersihan dalam menjamah makanan pedagang menyentuh langsung makanan tidak memakai sarung tangan, tong diletakkan sembarangan, 4) Kebersihan dalam menyimpan bahan makanan matang, kurang memadai pedagang menyimpan makanan di dalam *paluang* atau dietalase, dan tempat penyimpanan makanan hanya dibersihkan jika sudah kotor tidak secara teratur, 5) Kebersihan proses pemindahan makanan matang kurang bersih pedagang memakai tong sama dengan tong penggorengan, 6) Kebersihan proses penyajian makanan dan minuman mengajak berbicara pembeli dan tidak memakai masker.

Kata Kunci: Sanitasi Produk *Rakik*

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman kekayaan alam. Dengan kekayaan alam yang dimiliki Indonesia, pemerintah melakukan pembangunan terhadap objek wisata dengan maksimal untuk menarik wisatawan lokal dan luar negeri. Untuk memberikan rasa nyaman kepada wisatawan yang berkunjung maka pemerintah juga meningkatkan mutu pariwisata. Perkembangan pariwisata memiliki dampak positif bagi kehidupan masyarakat Indonesia secara ekonomi dan memberikan peluang kerja serta peningkatan devisa Negara. Menurut Undang-Undang No. 10/2009, “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah”. Salah satu sektor pendukung industri pariwisata adalah produk wisata kuliner.

Menurut Fandy Tjiptono (2008: 88), “Produk merupakan segala sesuatu yang dapat ditawarkan produsen untuk diperhatikan, diminta, dicari, dibeli, digunakan atau dikonsumsi pasar yang bersangkutan”. Salah satu faktor yang akan mempengaruhi untuk membeli makanan yang di jual oleh pedagang yaitu pedagang harus memperhatikan sanitasi makanan. Menurut Depkes (dalam Firdaus, 2008: 14), “Sanitasi adalah pencegahan penyakit dengan mengurangi atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang berhubungan dengan rantai penularan penyakit”. Sedangkan sanitasi makanan menurut Depkes (dalam Kasmira, 2014: 44), “Sanitasi makanan sebagai suatu pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya- bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, penjualan sampai pada saat di mana makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi oleh masyarakat (konsumen)”.

Ada enam hal yang menentukan sanitasi dalam pengolahan makanan diantaranya, kebersihan tenaga pengolah/ juru masak, kebersihan tempat pengolahan, kebersihan

dalam menyamah makanan, kebersihan dalam menyimpan makanan matang, kebersihan proses pemindahan makanan dan minuman, dan kebersihan proses penyajian makanan dan minuman (Kasmita, 2014: 176-177). Salah satu daerah yang berpotensi mengembangkan produk wisata kuliner adalah Padang Pariaman. Padang Pariaman adalah sebuah Kabupaten di Provinsi Sumatera Barat yang memiliki luas wilayah 1.328,79 km² yang bermotto “Saiyo Sakato”, Ibu Kota dari Kabupaten Padang Pariaman adalah Parit Malintang. Padang Pariaman memiliki beragam objek wisata mulai dari wisata alam, wisata budaya, wisata minat khusus dan wisata sejarah. Salah satu wisata sejarah yang ada di Padang Pariaman yaitu Makam Syekh Burhanudin berlokasi di Korong Manggopoh Dalam, Nagari Ulakan Kecamatan Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman. Dengan adanya tradisi ini masyarakat mengambil peluang membuat produk Rakik yang dijual secara turun temurun yang berada di pinggir jalan. Nama makanan yang dijual oleh pedagang yaitu sala lauak, layau udang, rakik kapitiang, rakik baledang, rakik maco.

Berdasarkan pengamatan penulis selama membeli makanan rakik di Ulakan Kabupaten Padang dan hasil wawancara kepada orang yang pernah membeli makanan rakik di dapati bahwa adanya pedagang memegang makanan tanpa mencuci tangan dan tidak memakai sarung tangan, adanya minyak yang digunakan oleh pedagang untuk penggorengan makanan sudah berwarna hitam karena minyak tersebut digunakan berulang kali, seperti yang bisa dilihat pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Kondisi Minyak yang digunakan
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Adanya peneliti temukan pedagang duduk di atas meja dengan menjulurkan kaki ke arah makanan. Untuk lebih jelas dapat di lihat pada gambar 2 di bawah ini:



Gambar 2. Kondisi pedagang makanan
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)



Adanya peralatan yang telah selesai digunakan dibiarkan bertumpuk dan tidak di cuci, yang dapat dilihat pada gambar 3 berikut:



Gambar 3. Peralatan kotor yang menumpuk
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Adanya tempat air bersih dengan peralatan yang kotor di letakkan berdekatan sehingga akan mengakibatkan kontaminasi terhadap air bersih tersebut dan Makanan yang di *display* pedagang berada dekat dengan jalan dan makanan tidak di tutup, sehingga ketika ada kendaraan yang berlalu lalang makanan tersebut terkena debu dan polusi udara seperti gambar 4 berikut:



Gambar 4. Makanan yang di display oleh pedagang
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Rendahnya sanitasi produk *rakik* di Ulakan Kabupaten Padang dapat membuat turunnya minat pengunjung dan pencapaian target para pedagang. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis sanitasi produk *rakik* di Ulakan Kabupaten Padang.

Metode

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan data kualitatif dengan menggunakan metode survei. Penulis melakukan penelitian pada bulan Juli 2020. Pengambilan data pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah peneliti sendiri yang menggunakan alat bantuan panduan wawancara, observasi dan dokumentasi.

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Umum

Ulakan Tapakis adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Padang Pariaman. Secara geografis ulakan memiliki tempat sangat strategis yang menjadi jalan lintas. Nagari

Ulakan setelah menjadi kecamatan tersendiri mempunyai luas wilayah \pm 4.150 Ha yang terdiri dari tanah persawahan \pm 1.810 Ha, sawah tadah hujan/lading \pm 652 Ha, perkebunan rakyat \pm 823 Ha, perumahan dan prasarana sosial \pm 777 Ha, jalan \pm 57 Ha dan lain-lain \pm 33 Ha. Ulakan Tapakis memiliki 8 Nagari dan 53 korong.

Makanan khas Ulakan yaitu *Rakik* yang berada disepanjang jalan Ulakan. Makam syekh Burhanudin dijadikan wisata religi yang memiliki tradisi *basapa*. Tradisi ini dilaksanakan pada bulan safar. Dengan adanya tradisi ini meningkatkan perekonomian pedagang *rakik* di Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman yang mana adanya para pengunjung yang datang untuk menikmati wisata religi disana dan merasa lengkap bisa sekaligus menikmati produk *rakik* di Nagari Ulakan Kecamatan Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman ini.

Hasil dan Pembahasan

Sanitasi yang dilakukan di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman adalah mengenai kebersihan tenaga pengolah/ juru masak, kebersihan tempat pengolahan makanan, kebersihan dalam menjamah makanan, kebersihan dalam menyimpan makanan matang, kebersihan proses pemindahan makanan, kebersihan proses penyajian makanan makanan.

Kebersihan tenaga pengolah/ juru masak

Berdasarkan wawancara pada tanggal 29 Juli 2020 mengenai kebersihan tenaga pengolah/ juru masak di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman kepada pedagang (A01) mengatakan bahwa:

“Adasih seragam seperti celemek tapi malas memakai celemek karena merasa terganggu sedangkan mau kerja saja jilbabnya dibuka dulu dan gak itu rasanya gak bebas kurang beraktifitas ribet rasanya dan tidak leluasa jadi simple nya biasa aja gitu. Gak kayaknya hanya sakit datang bulan aja gitu. Ada memotong kuku setiap minggu sama anak-anak”.

Pernyataan yang tidak jauh berbeda tentang kebersihan tenaga pengolah/ juru masak oleh pedagang (A02) mengatakan bahwa:

“Ndak ado seragam do, pakai baju biaso je nyo. Ndak ado ibuk sakik do alah bara bulan ko. Iyo teratur tapi tergantung bantuak kuku untuak di potong atau alun kan awak galeh masak tu harus barasiah kukunyo”.

Selanjutnya pernyataan yang selaras dengan (A01) dan (A02) tentang kebersihan tenaga pengolah/ juru masak oleh pedagang (A03) mengatakan bahwa:

“Bantuak iko senyo kak pakai baju rumah ndak ado baju khusus dan indak lo ado pakai cilemek do kak karano angek samo ndak lasuah lo do. Untuak sakik ndak ado sakik do kak. Mambarasiahan kuku 2x saminggu”.

Hal serupa dengan pernyataan di atas saat wawancara pada tanggal 29 juli 2020 pembeli (B 01) menyatakan bahwa :

“Saya tidak melihat ibuk itu memakai seragam khusus cuma memakai baju rumahan dan pakaian yang digunakan lumayan bersih. Pedagang terlihat kurang sehat karena faktor umur dan kuku ibu tersebut terlihat bersih”.

Pernyataan yang tidak jauh berbeda tentang kebersihan tenaga pengolah/ juru masak oleh pembeli (B02) mengatakan bahwa:

“Tidak melihat ibu-ibu itu memakai seragam khusus cuma memakai baju biasa baju yang digunakan terlihat bersih cuma hanya memakai pakaian rumahan pedagang juga terlihat sehat dan kuku sedikit panjang dan sedikit lagi bisa dibersihkan kembali”.

Sama halnya dengan di atas saat wawancara pada tanggal 17 agustus 2020 pengunjung (B 03), (B04) dan (B05) menyatakan bahwa:



“Tidak ada menggunakan seragam dan pakaian bersih tapi agak lusuh dan pedagang juga terlihat sehat, kukunya agak panjang tapi tidak terlalu biasa dikatakan bersih”.

Berdasarkan wawancara dengan informan dapat disimpulkan bahwasanya pedagang tidak ada memakai seragam khusus serta untuk kondisi kesehatan terlihat sehat dan juga untuk kebersihan kuku pedagang masih belum bersih sehingga harus diperhatikan lagi kebersihan kuku pedagang. Berikut ini dapat dilihat berdasarkan dokumentasi berikut:



Gambar 5. Kondisi pedagang tidak memakai seragam
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Kebersihan tempat pengolahan

Berdasarkan wawancara pada tanggal 29 Juli 2020 mengenai kebersihan tempat pengolahan di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman kepada pedagang (A01) mengatakan bahwa:

“Cuci piring tiap jam aja, ganti airnya setiap kotor ganti air buat cuci pertama dan kedua gitu aja gitu dari pertama bilas sabun dan cuci lagi dan 3 kali ganti air dalam sehari buka dari jam 09.00 sampai jam 17.00. untuk pengambilan air tempat masjid di tempat surau andung shalat 40 gitu, sumurnya disitu airnya langsung ditimba. Untuk pembuangan air cuci nya ke aspal tidak ada saluran air dan sampahpun ngumpul sendiri-sendiri dan nanti buang ketempat sampah”.

Pernyataan yang tidak jauh berbeda tentang kebersihan tempat pengolahan oleh pedagang (A03) mengatakan bahwa:

“Kalau untuak air pencuci peralatan sakali tu 3 kali untuak ambiak aia di surau disiko ndak ado sumua do untuak cuci piriang di sampiang dan untuak buang air nyo di jalan se nyo”.

Selanjutnya pernyataan yang berbeda dengan pengunjung (B02) dan (B03) tentang kebersihan tempat pengolah mengatakan bahwa:

“Menurut saya terlihat seperti berminyak tidak bersih.tidak layak karena sempit, tidak ada *hygiemnya*”.

Lalu pernyataan yang selaras dengan pengunjung (B04) dan (B05) tentang kebersihan tempat pengolah mengatakan bahwa:

“Kalau menurut saya kurang bersih kerana memang terlihat berminyaknya, dan tempatnya tidak layak dan tidak bersih tempatnya kotor dan berada didekat etalase dan tempat nya sempit sedikit kotor”.

Berdasarkan wawancara dengan informan dapat disimpulkan bahwa kebersihan dari tempat pengolahan makanan tidak bersih karena terlihat untuk penampung bak masih kotor ataupun berminyak dikarenakan juga untuk penggantian air yang hanya 3 kali

sehari dan juga untuk pembuangan air nya hanya dibuang dijalan sehingga tidak bersih serta tempat nya sempit dan juga sedikit kotor. Dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 6. Kondisi tempat pengolahan
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)



Gambar 7. Kondisi bak Pencuci, piring dan makanan mentah
sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)



Gambar 8. Kondisi peralatan yang tidak dicuci dan tempat sampah
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Kebersihan dalam menjamah makanan

Berdasarkan wawancara pada tanggal 17 Agustus 2020 mengenai kebersihan menjamah makanan di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman kepada informan (B03) dan (A02) mengatakan hal yang sama bahwa:

“Kalau untuk memegang makanan ibuk pakai plastik tangan, penjepit. Kalau untuak makanan yang alah masak dilatakan berjauhan sebab nanti yang mentah berdekatan dengan yang matang di hinggapi lalat karena seperti udang. Iya langsung dicuci setelah dipakai”.

Selanjutnya pernyataan dari pengunjung (B04) tentang kebersihan dalam menjamah makanan mengatakan bahwa:

“Prosesnya memakai alas tangan dan penjepit, makanan nya ada yang berdekatan dan bahan mentah nya ada yang terletak dilantai dan saya sedikit geli dan jijik karena bahan mentahnya ada bau amis seperti bau udang sehingga lalat bisa hinggap yang makanan yang sudah digoreng. Tempat pencuci udang tersebut cuma disirami air lalu digunakan lagi untuk adonannya”.

Pernyataan yang sedikit berbeda dari pengunjung (B01) tentang kebersihan dalam menjamah makanan mengatakan bahwa:

“Pada saat mengambil sala tidak menggunakan penjepit atau sarung tangan tapi pada saat mengambil rakik menggunakan penjepit. Makanan nya berdekatan dengan kompor dan terlihat kurang bagus dan peralatan yang sudah di pakai langsung dicuci”.

Sedangkan pernyataan dari pedagang (A01) tentang kebersihan dalam menjamah makanan mengatakan bahwa:

“Cuci tangan air selalu tersedia buat cuci tangan, habis ngambilin makanan untuk orang dan teruskan kita ngambil uangnya kudian terus kita lansung cuci tangan dan duduk lagi sampai menerima uang lagi dan gak ada sarung tangan. Tempat makanan matang dengan yang mentah ada 2 tempat, makanan yang mentah masuk kualitu yang alah masak tadi tarok disini dan langsung di pajang. Peralatan yang sudah di pakai langsung di cuci kalau di biaan maundang langau jadi e”.

Dan pernyataan yang sedikit berbeda dari pedagang (A03) tentang kebersihan dalam menjamah makanan mengatakan bahwa:

“Kalau untuk mancuci tangan sabalun mamacik makanan ndak lo tiok sabanta do kalau kumuah tangan tu baru dicuci. Makanan yang mantah jo yang masak bajauahn lah kalau yang alah masak tu dipajang kalau yang mantah tu dilatakan di tapuang dulu. Untuk peralatan yang alah dipakai alah banyak baru dicuci”.

Berdasarkan wawancara dengan informan dapat disimpulkan bahwa kebersihan dalam menjamah makanan, pedagang setelah menerima uang dari pedagang jarang mencuci tangan karena sering lupa dan pedagang menggunakan alat untuk mengambil makanan dan untuk peralatan yang sudah dipakai biasanya memang tidak langsung dicuci. Bahan mentah dan bahan yang sudah masak memang ada yang berdekatan sehingga membuat bahan yang sudah masak terkontaminasi dan walaupun ada beberapa bahan mentah dan bahan sudah matang yang berjauhan akan tetapi bahan mentah letaknya tidak layak seperti jaraknya dekat dengan lantai. Piring yang menumpuk dan makanan yang berdekatan dengan piring bisa dilihat pada gambar 10 di atas. Gambar berikut menunjukkan bahan mentah berdekatan dengan adonan dan bahan masak.



Gambar 9. Kondisi makanan
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Kebersihan dalam menyimpan makanan matang

Berdasarkan wawancara pada tanggal 29 Juli 2020 mengenai kebersihan dalam menyimpan makanan matang di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman kepada pedagang (A01) selaras dengan (A02) dan (A03) mengatakan bahwa:

“Penyimpanan makanan di dalam paluang yang tertutup, untuk mebersihkannya tiap hari setelah di pajang makanan di bersihin lagi agar tidak ada semut api gitu,terkadang kalau tidak banyak abu bisa 2x sampai 3 x dalam seminggu dan memakai kapur ajaib. Untuk peletakkan makanan di dalam paluang hanya memakai piriang gitu jaraknya kiro-kiro 1 jengkal dari bawah”.

Sedangkan pernyataan dari semua pembeli (A) tentang kebersihan dalam menyimpan makanan matang mengatakan bahwa:

“Tempat penyimpanan makanan nya tidak layak dan penyimpanan makanan seharusnya bersih dan tertutup “



Gambar 10. Kondisi tempat penyimpanan makanan
Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Kebersihan proses pemindahan makanan.

Berdasarkan wawancara mengenai kebersihan proses pemindahan makanan di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman kepada pedagang (A01) selaras (A02) mengatakan bahwa :

“Makanan yang sudah masak di angkat lalu di pajang dan ditinggikan supaya terlihat rancak dan banyak, untuk alat khusus dalam memindahkan makanan indak ado do palingan pakai panjapik”.

Pernyataan yang selaras dengan pedagang (A03) dan pengunjung (B01) tentang kebersihan proses pemindahan makanan mengatakan bahwa:



“Makanan yang siap digoreng yang alah masak tu dilatakan dalam etalase sudah tu awak susun sudah tu kalau ado yang nandak tu diambiakan yang alah tapajang.Untuak mamindahnyo kadang pakai panjapik e”.

Dan pernyataan yang sedikit berbeda dari pengunjung (B02), (B04) dan (B05) tentang proses pemindahan makanan mengatakan bahwa:

“Seharusnya memakai peralatan yang digunakan untuk memindahkan makanan.Prosesnya digoreng tidak terlalu masak lalu dipajang saat saya membeli baru digoreng kembali.Ketika mengambil sala tidak menggunakan penjepit atau sarung tangan.Makanan terbuka dan terletak dipinggir jalan”.

Berdasarkan wawancara dengan informan dapat disimpulkan bahwa kebersihan proses pemindahan makanan memakai peralatan khusus yaitu tong, akan tetapi di jenis makanan yang berbeda tidak menggunakan tong, Cuma menggunakan tangan saja tanpa handglove.

Kebersihan proses penyajian makanan dan minuman

Berdasarkan wawancara mengenai kebersihan proses penyajian makanan dan minuman di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman kepada pedagang (A03) mengatakan bahwa:

“Iya diajak bagarah agar tidak bosan menunggu makanan di goreng kembali biar jadi pelanggan. Makanan nyo dilatakan dulu baru awak manutuik muncuang ”.

Pernyataan yang selaras dari pedagang (A01) dan (A02) tentang kebersihan proses penyajian makanan dan minuman di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman mengatakan bahwa:

“Iya diajak berbicara biar dekat dan bisa jadi pelanggan dan menarik dia datang kembali.Letakkan makanan itu dulu dan saat tiba-tiba bersin jauh dan bungkok kan badan tutup biar bersin gak mengenai makanan”.

Selanjutnya pernyataan yang sama dari pengunjung (B02),(B04) dan (B05) mengenai kebersihan proses penyajian makanan dan minuman di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman yang menyatakan bahwasanya:

“Iya berbicara, seharusnya boleh saja berbicara karena tidak etis, tetapi harus memakai masker agar air liur tidak mengenai makanan”.

Lalu pernyataan yang berbeda dari pengunjung (B01) dan (B03) mengatakan bahwa:

“Tidak ada mengajak berbicara.Itu biasa karena interaksi antara pembeli dan penjual.Tidak ada bersin”.

Berdasarkan wawancara dengan informan dapat disimpulkan bahwa kebersihan proses penyajian makanan dan minuman di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman yaitu pedagang dalam penyajian makanan dan minuman kepada tamu mengajak berbicara agar ramah sehingga pengunjung dapat membeli lagi produknya, walaupun tidak sedikit ada para pedagang tidak berbicara pada menjamu makanan. Dan ketika ada batuk ataupun bersin, pedagang menjauh sehingga tidak terkontaminasi ke makanan maupun pengunjung.

Pembahasan Penelitian

Sanitasi produk

Kebersihan tenaga pengolah/ juru masak,berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan pedagang tidak memiliki seragam khusus tapi hanya memiliki celemek yang tidak digunakan. Pedagang kurang memperhatikan kebersihan personal *hygine*. Pakaian yang digunakan oleh pedagang terlihat lusuh karena hanya memakai baju apa adanya karena tidak adanya bantuan seragam dari pemerintah.b) Kebersihan tempat pengolahan, berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan tempat pengolahan tidak memenuhi persyaratan *hygine* sanitasi rumah makan dan restoran, dilihat dari air bak pencucian peralatan dikarenakan tempat pengambilan air yang lumayan jauh dan lokasi pedagang dalam menjual *rakik* sempit sehingga hanya

menggunakan tempat yang tersisa dalam mencuci peralatan. c) Kebersihan dalam menjamah makanan, berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan pedagang kurang memperhatikan kebersihan dalam menjamah makanan yang ditandai dengan pedagang memegang makanan tanpa memakai sarung tangan, tong yang digunakan diletakkan sembarangan peralatan yang sudah digunakan dibiarkan bertumpuk karena pedagang mencucinya secara keseluruhan agar sekali cuci saja tapi ini banyak alat yang datang dan pedagang juga meletakkan makanan yang mentah secara berdekatan. d) Kebersihan dalam menyimpan makanan matang berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan pedagang kurang memperhatikan kebersihan yang ditandai tempat penyimpanan makanan matang pedagang kurang memadai tempat penyimpanan tidak tinggi dari lantai dan tempat penyimpanan makanan hanya dibersihkan jika sudah kotor. e) Kebersihan proses pemindahan makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan pedagang tidak memperhatikan kebersihan dalam proses pemindahan makanan yang akan dibeli oleh pembeli yang ditandai dari makanan yang digoreng kembali yang di panjangan dalam keadaan terbuka dan berada di pinggir jalan, pemindahan makanan menggunakan tong yang sama. f) Kebersihan proses penyajian makanan, berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan pedagang dalam menyajikan makanan berbicara dan tidak menggunakan masker bahwasanya ini pedagang tidak memperhatikan kebersihan dalam menyajikan makanan dan tidak sesuai dengan peraturan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003.

Simpulan dan Saran

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi maka dapat diambil kesimpulan tentang analisis sanitasi produk *rakik* di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman, sebagai berikut: Kebersihan tenaga pengolah/ juru masak cukup bersih hanya saja pedagang tidak memiliki seragam khusus dalam proses pengolahan makanan seperti celemek dan masker, sebagian pedagang sudah ada memiliki celemek tapi tidak digunakan karena pedagang merasa panas, tidak leluasa dalam bergerak dalam hal ini pedagang kurang memperhatikan kebersihan personal *hygiene*. Kebersihan tempat pengolahan: tempat pengolahan tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran, tempat pengolahannya cukup kotor yang berada dipinggir jalan dalam penggunaan air tidak diperhatikan seperti bak pencucian peralatan, tidak memiliki saluran pembuangan air, air kotor dibuang kejalan, sampah juga berserakan dan sampah dibiarkan menumpuk. Kebersihan dalam menjamah makanan pedagang hanya menggunakan penjepit, tapi ada pedagang menyentuh langsung makanan ketika ada yang membeli *sala*, tong diletakkan sembarangan, peralatan yang sudah digunakan dibiarkan menumpuk dan makanan yang mentah diletakkan dengan makanan yang sudah matang. Kebersihan dalam menyimpan bahan makanan matang, penyimpanan makanan kurang memadai pedagang menyimpan makanan di dalam *paluang* atau di talase, dan tempat penyimpanan makanan hanya dibersihkan jika sudah kotor tidak secara teratur. Kebersihan proses pemindahan makanan matang kurang bersih karena pedagang menggoreng kembali makanan yang dipajang dalam keadaan terbuka dalam pengambilan makanan tersebut pedagang memakai tong sama dengan tong penggorengan. Kebersihan proses penyajian makanan dan minuman kurang bersihnya pedagang dalam menyajikan makanan karena pedagang mengajak berbicara pembeli dalam keadaan mengambil makanan dan tidak menggunakan masker.

Saran



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari penelitian ini belum sempurna dan masih banyak terdapat kekurangan di dalam penulisan skripsi ini, untuk itu peneliti menyarankan: Bagi Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Padang Pariaman lebih memperhatikan sanitasi produk *rakik* di Ulakan Kabupaten Padang Pariaman dan memberikan pembinaan yang lebih mengenai pentingnya sanitasi kepada pedagang *rakik*, dan menyediakan tempat menjual *rakik* yang layak, tidak berada di pinggir jalan, dan menyediakan saluran pembuangan limbah sehingga pedagang tidak membuang air ke jalan. Bagi pedagang *rakik*, Perlunya perhatian pedagang dalam meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya kebersihan lingkungan yaitu dengan menutup makanan yang dijual, menyuci langsung peralatan yang sudah digunakan, tempat pembuang sampah yang bersih, air bak pencuci peralatan diganti secepatnya, air pencuci tidak dibuang ke jalan, membersihkan tempat penyimpanan secara teratur, tidak meletakkan makanan mentah secara berdekatan dengan makanan yang sudah masak karena akan mengakibatkan kontaminasi pada makanan, tidak menyentuh makanan secara langsung gunakan sarung tangan dan memakai masker. Bagi jurusan diharapkan penelitian ini menjadi bahan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan, serta menjadi informasi memadai yang berkaitan tentang sanitasi, khususnya sanitasi produk *rakik*. Bagi peneliti lain kepada peneliti lain yang ingin melakukan penelitian masih banyak hal lagi yang bisa di dapatkan informasi yang belum ada di penelitian ini.

Rujukan

- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715 tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. (Online: peraturan.bkom.go.id, diakses: 20 Agustus 2020)
- Kemenpar. (2009). Kepariwisataaan. (Online: Kemenpar.go.id, diakses tanggal 22 Februari 2019).
- Fandy Tjiptono. (2008). Strategi Pemasaran, Edisi III. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Firdaus Yusitisia Sembiring. (2008). Manajemen Pengawasan Sanitasi Lingkungan Dan Kualitas Bakteriologis Pada Depot Air Minum Isi Ulang Kota Batam (Skripsi). (Online: Repository.usu.ac.id, diakses tanggal 14 Maret 2020).
- Kasmita. Higiene Sanitasi Pangan. (2014). Padang: UNP Press