



**Personal Higiene Penjaja Makanan di Kota Salatiga, Sebagai Bagian dari Wisata Gastronomi**  
*(Personal Hygiene of Food Vendors in Salatiga City, as Part of Gastronomic Tourism)*

Dhanang Puspita<sup>1\*</sup>, Aina Nurwarista<sup>2</sup>, Hosana Kinanti Rahayu Warsito<sup>3</sup>, Priskyla Octavina S<sup>4</sup>, Aldha Tania<sup>5</sup>, Riesanti Kusumawardhani<sup>6</sup>

<sup>1,2</sup> Teknologi Pangan, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana, Jl Kartini No.11A Salatiga, Jawa Tengah, 50774, Indonesia.

<sup>2,3,4,5,6</sup> Gizi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana, Jl Kartini No.11A Salatiga, Jawa Tengah, 50774, Indonesia.

DOI: <http://dx.doi.org/10.53416/stmj.v4i2>

**Info Artikel**

*Sejarah Artikel:*

Disubmit 10-07-2024

Direvisi 25-07-2024

Disetujui 26-07-2024

*Keywords:* gastronomy, tourism, hygiene, culinary, salatiga.

**Abstrak**

Tujuan dari penelitian ini adalah mengevaluasi personal hygiene penjaja makanan di Kota Salatiga. Metode yang digunakan adalah observasi dan paparkan secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 119 penjaja makanan, di mana sebagian besar makanan disajikan secara terbuka dan terpapar dengan udara. Perlu upaya perbaikan dalam proses penyajian dan pengemasan makanan dan minuman agar terhindar dari potensi pencemaran. Perlu upaya perbaikan dalam proses penyajian dan pengemasan makanan dan minuman agar terhindar dari potensi pencemaran. Dengan adanya temuan ini, bisa menjadi masukan bagi pemangku kepentingan agar bisa mengeluarkan regulasi, pelatihan, dan pendampingan bagi para pelaku usaha kuliner di Kota Salatiga. Dengan adanya kegiatan tersebut, para pelaku usaha bisa dipantau berkaitan dengan permasalahan personal hygiene guna mendukung Salatiga sebagai kota gastronomi.

**Abstract**

*The aim of this research is to evaluate the personal hygiene of food vendors in Salatiga City. The method used is observation and quantitative descriptive presentation. The research results showed that there were 119 food vendors, where most of the food was served openly and exposed to air. Efforts are needed to improve the process of serving and packaging food and drinks to avoid potential pollution. Efforts are needed to improve the process of serving and packaging food and drinks to avoid potential pollution. With these findings, it can be input for stakeholders to issue regulations, training and assistance for culinary business actors in Salatiga City. With this activity, business actors can be monitored regarding personal hygiene issues in order to support Salatiga as a gastronomic city.*

## 1. Pendahuluan

Salatiga adalah salah satu kota tertua di Indonesia, berada di urutan kedua setelah Kota Palembang di Sumatera Selatan. Sebagai kota yang sudah berusia 1.273 tahun pada tahun 2023, Kota Salatiga memiliki sejarah panjang berkaitan dengan kuliner. Kuliner menjadi salah satu bagian dari sebuah masyarakat, dimana kuliner adalah unsur penting bagi eksistensi sebuah komunitas. Kuliner menjadi pendukung kehidupan, sekaligus menjadi identitas budaya suatu wilayah (Gentaarinda et al., 2022).

Salatiga pernah mendapat julukan de Schoonstestad van midden Java atau kota terindah di Jawa Tengah oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda. Dengan demikian, Salatiga ditetapkan menjadi wilayah Gemeente (kota Praja) yang beralih menjadi kotamadya, yang sekarang sudah menjadi kota. Sejak era kolonial, Salatiga sudah memiliki masyarakat yang multietnis, tidak hanya pribumi tetapi ada dari orang Eropa dan Tionghoa dan Arab, serta etnis lain yang datang ke Salatiga (Harnoko et al., 2023).

Kota Salatiga memiliki masyarakat yang multietnis dengan beragam suku. Setiap etnis membawa budayanya sendiri, termasuk budaya kuliner. Semakin banyak etnis, maka akan semakin beragam kuliner yang dimiliki. Keanekaragaman kuliner yang ada di Kota Salatiga dapat menjadi salah satu atraksi wisata, yakni wisata kuliner. Untuk mendukung wisata kuliner tersebut, maka Kota Salatiga mengusulkan menjadi kota wisata gastronomi. Dengan demikian, salatiga bisa menjadi kota kuliner yang bisa mendatangkan wisatawan (Putri et al., 2023).

Kota gastronomi mengusung konsep wisata gastronomi (gastronomy tourism), yaitu wisata yang mengajak pengunjung untuk melihat proses pengolahan, penyajian, hingga menikmati makanan, sehingga mendapatkan pengalaman personal dalam bidang kuliner (Sormaz et al., 2016). Dengan demikian perlu persiapan yang baik agar, proses pengolahan dan penyajian makanan ini tidak menimbulkan persepektif yang buruk bagi pengunjung, dan salah satunya adalah sisi personal hygiene atau kebersihan pribadi.

Personal hygiene adalah budaya pribadi yang secara sadar menjaga kebersihan diri serta mengendalikan sanitasi di lingkungannya (Puspita et al., 2017). Perilaku hidup bersih dan sehat ini berlaku pada semua orang, tidak terkecuali pada penjaja makanan. Penelitian sebelumnya tentang personal hygiene penjaja makanan di Salatiga yakni, keseluruhan penjaja masih belum melakukan standar personal hygiene penjaja yang

baik dengan tidak mengenakan alat pelindung diri, mencuci tangan, begitu pula dengan penyajiannya (Kurniawan et al., 2018).

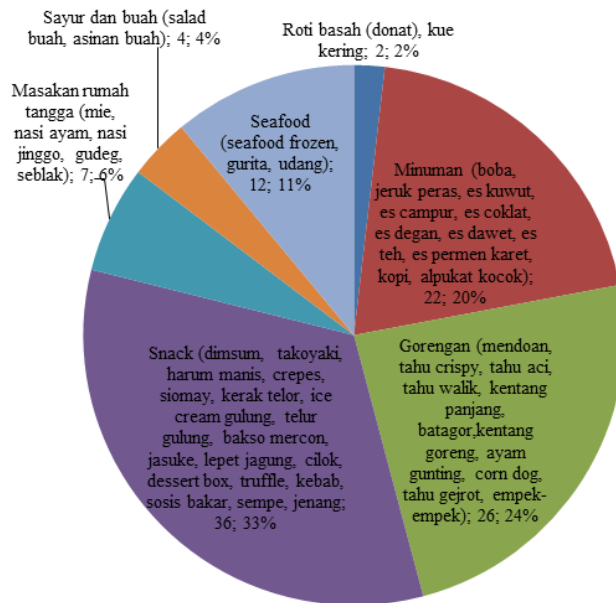
Perlu adanya evaluasi personal hygiene bagi penjaja makanan untuk memperoleh data yang nantinya bisa menjadi bahan kajian untuk program penyuluhan dan pelatihan personal hygiene, atau menjadi bahan kebijakan dinas terkait dalam pendampingan atau perizinan pelaku usaha. Penelitian sebelumnya berkaitan dengan personal hygiene hanya sebatas pada penjaja makanan anak sekolah. Namun, penelitian untuk pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) belum dilakukan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi personal hygiene penjaja makanan di Kota Salatiga.

## 2. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode observasi partisipatif di lapangan, yakni ketika ada event khusus dimana dihadiri oleh penjaja makanan di Kota Salatiga pada bulan April – Agustus 2023 dilakukan pengamatan sekaligus wawancara dengan beberapa pengusaha kuliner. Alat yang digunakan dalam observasi adalah kamera, yang nantinya hasilnya akan dianalisa sesuai dengan daftar temuan yang sudah ditentukan. Hasil analisa ditabulasi kemudian dibuat dalam bentuk grafik dengan menggunakan perangkat lunak Microsoft Excell, dan dijelaskan secara deskriptif kuantitatif.

## 3. Hasil dan Pembahasan

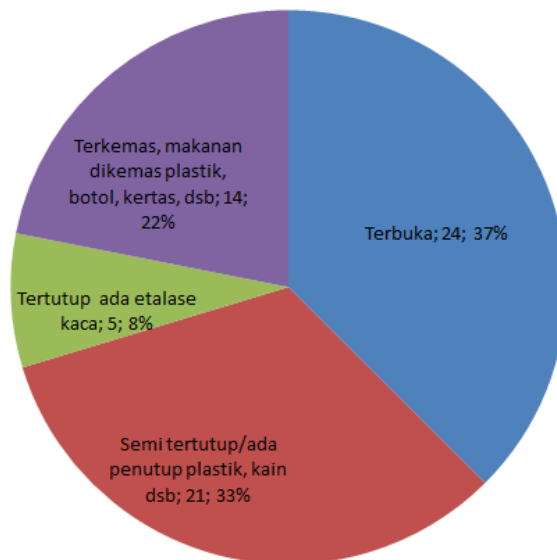
Hasil observasi diperoleh data jenis-jenis makanan yang dijual oleh penjaja makanan yang ditunjukkan pada gambar 1. Terdapat tujuh jenis makanan yang dikategorikan yaitu; (1) Roti basah (donat), kue kering; (2) Minuman (boba, jeruk peras, es kuwut, es campur, es coklat, es degan, es dawet, es teh, es permen karet, kopi, alpukat kocok); (3) Gorengan (mendoan, tahu *crispy*, tahu aci, tahu walik, kentang panjang, batagor, kentang goreng, ayam gunting, *corn dog*, tahu gejrot, empek-empek); (4) *Snack* atau makanan ringan (dimsum, takoyaki, harum manis, crepes, siomay, kerak telur, ice cream gulung, telur gulung, bakso mercon, jasuke, lepet jagung, cilok, *dessert box*, truffle, kebab, sosis bakar, sempe, jenang); (5) Masakan rumah tangga (mie, nasi ayam, nasi jinggo, gudeg, seblak); (6) Sayur dan buah (salad buah, asinan buah), dan (7) *Seafood* (*seafood frozen*, gurita, udang). Yang paling banyak adalah kategori *snack* (33%), gorengan (24%), minuman (20%), *seafood* (11%), masakan rumahan (6%), sayur dan buah (4%), dan roti (2%).



**Gambar 1.** Grafik jenis makanan yang diujikan, sebagai data tentang keberagaman jenis kuliner yang disajikan dan diujikan.

Pada **Gambar 2** disajikan grafik tentang bagaimana makanan tersebut disajikan. Ada empat kategori yakni; terkemas, tertutup dalam etalase, semi tertutup (ada tirai atau plastik), dan terbuka. Sebanyak 37% makanan disajikan secara terbuka atau terpapar dengan udara bebas, 33% makan disajikan semi tertutup

yakni ditutup dengan kertas, plastik, atau dimasukkan dalam etalase tanpa penutup permanen, hanya ada tirai kain atau plastik, 22% makanan disajikan dalam kemasan (botol, plastik, bungkus kertas), dan 8% makanan disajikan dalam etalase tertutup.

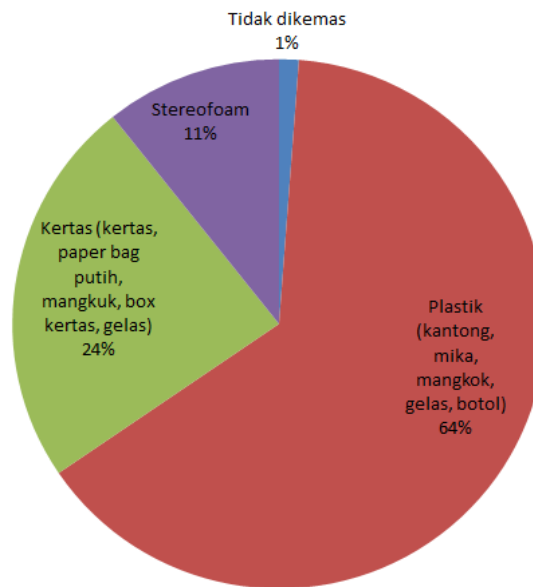


**Gambar 2.** Cara penyajian penjaja makanan.

Jenis-jenis kemasan yang digunakan penjaja makanan di Kota Salatiga ditunjukkan **Gambar 3**. Kemasan yang terbanyak digunakan adalah plastik yakni sebanyak 64%. Adapun plastik yang digunakan dalam bentuk plastik lembaran (kantong) atau yang sudah dicetak menjadi kemasan (mangkuk, gelas, botol,

dan kotak makan). Kemasan kertas sebanyak 24%, baik yang berbentuk lembaran atau yang berbentuk mangkuk, kubus/kotak, dan gelas. Kemasan dengan menggunakan *stereofom* sebanyak 11% dan semuanya berbentuk kotak makanan. Untuk produk yang tidak dikemas sebanyak 1%, dimana produk tersebut sebagian

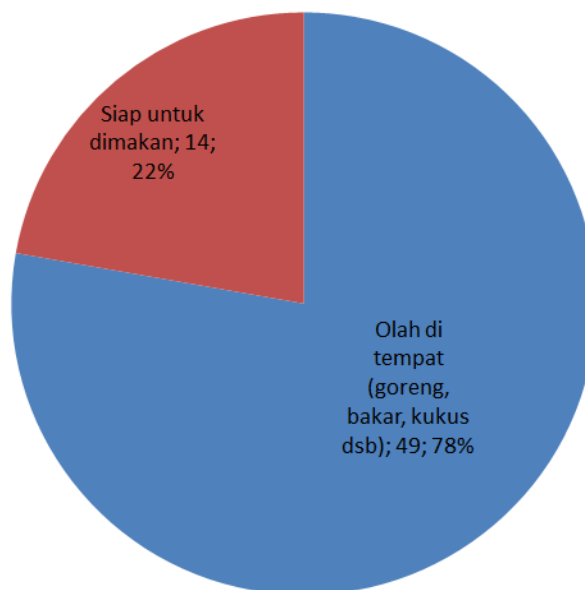
besar adalah siap makan di tempat (*ready to eat*) seperti gorengan.



**Gambar 3.** Jenis kemasan yang digunakan penjaja makanan.

Untuk proses pengolahan, ditunjukkan pada **Gambar 4.** Terdapat dua kategori tentang bagaimana cara mengolah makanan yakni; siap untuk makan sebesar 22%, dan olah ditempat sebanyak 78%. Untuk makanan yang sudah diolah atau matang, makanan

diletakan di meja sajian, etalase, atau ada di dalam tempat pemrosesan agar tetap hangat. Untuk makanan yang diolah ditempat, bahan makanan disiapkan dalam keadaan segar atau sudah setengah jadi (dibumbui) atau sudah jadi (dipanaskan ulang).



**Gambar 4.** Lokasi pengolahan makanan.

Data-data yang ditampilkan pada **Gambar 1,** terdapat 109 jenis makanan yang diujakan oleh pengusaha makanan dan minuman di Kota Salatiga. Sebagian besar pelaku usaha menjajakan makanan dan minuman di tempat terbuka atau semi tertutup. Kondisi udara di luar ruangan tidak bisa dikendalikan dari paparan polutan, dengan demikian potensi cemaran biologi, fisika, dan kimia pada makanan yang dibiarkan

terbuka atau semi tertutup akan besar. Cemaran memiliki potensi dampak buruk dan gangguan kesehatan bagi konsumennya. Selain itu, produk yang terpapar udara bebas akan mudah teroksidasi yang menyebabkan ketengikan dan menyebabkan perubahan bentuk akibat hidrolisis.

Kemasan pada makanan akan memengaruhi kualitas makanan, baik dari segi organoleptik maupun komposisi gizinya. Makanan yang dikemas dengan baik dan rapat akan menghindarkan kontaminasi dari luar, mencegah kerusakan, serta memudahkan dalam penyimpanan dan distribusinya. Dari segi pengemasan, sebagian besar menggunakan kemasan dari plastik dan kertas. Plastik dan kertas adalah kemasan yang murah dan mudah didapat, selain itu juga mudah dibentuk. Yang perlu mendapat perhatian adalah jenis material plastik dan kertas yang digunakan.

Ada potensi kontaminasi makanan dari kemasan jika tidak diperhatikan jenis kemasan dan perlakuananya. Ada plastik yang tahan panas dan tidak tahan panas. Jika menggunakan plastik yang tidak tahan panas, untuk membungkus makanan yang panas seperti kuah bakso, gorengan yang masih panas, minuman panas, sosis bakar dan lain sebagainya akan menyebabkan kerusakan pada plastik akibat paparan panas. Plastik yang terkena/terpapar panas akan terdegradasi dan melarutkan senyawa-senyawa polimer menjadi mikroplastik. Makanan dengan kandungan asam tinggi, karbonasi, dan berkuah panas yang dikemas dengan plastik memiliki cemaran mikroplastik yang tinggi. Mikroplastik yang larut dalam makanan, akan terbawa bersamaan saat dikonsumsi. Dalam jangka panjang, mikroplastik akan menyebabkan gangguan kesehatan pada manusia. Dengan demikian perlu diperhatikan pemanfaatan kemasan plastik yang tahan panas, seperti HDPE (High Density Polyethylene merupakan jenis yang diproduksi untuk plastik kantong, plastik roll dan plastik lembaran.) yang bisa tahan pada suhu 110°C (Dhanang et al., 2022). Penelitian Widiyawati dan Sari (2022), dikatakan jika masyarakat belum banyak yang memahami tentang cemaran mikroplastik dan potensi bahayanya. Dengan demikian perlu juga memberikan pemahaman pada masyarakat berkaitan dengan ancaman cemaran mikroplastik, dan salah satunya yang bersumber dari kemasannya.

Dari segi pengolahan, sebagian besar penjaja makanan mengolah di tempat. Bahan-bahan segar atau setengah matang sudah disiapkan, dan jika ada pembeli memesan akan diolah di tempat. Proses pengolahan di tempat akan memitigasi kerusakan bahan pangan dari cemaran dan waktu penyimpanan. Demikian juga dengan konsumen akan mendapatkan makanan yang diolah dalam keadaan segar dan hangat.

Usulan Kota Salatiga dengan wisata gastronominya akan sangat terdukung oleh para pelaku kulinernya. Dimana wisata gastronomi akan memberikan pengalaman pengunjung untuk mendapatkan manfaat dan suasana yang menyenangkan dan memberikan kesan positif tentang makanan dan pengalaman kuliner lokal (Gheorghe & Nistoreanu, 2014). Saat ini banyak kota semakin kencang menggalakkan wisata dengan ujung tombak makanan lokalnya. Salatiga dengan keragaman kuliner yang besar bisa menjadi Kota Gastronomi, tentu saja harus disertai pelaku usaha kuliner yang baik (Gentaarinda et al., 2022). Untuk mengoptimalkan potensi wisata gastronomi,

perlu diusahakan promosi dan pemasaran kepada masyarakat dengan cara yang mudah dipahami (Hendayana, 2023), dan personal hygiene bisa diangkat sebagai salah satu nilai unggulnya.

#### 4. Kesimpulan

Dapat disimpulkan, *personal hygiene* penjaja makanan di Kota Salatiga dalam penyajian High Density Polyethylene merupakan jenis yang diproduksi untuk plastik kantong, plastik roll dan plastik lembaran, karena sebagian besar masih disajikan dalam kondisi terbuka dan semi tertutup. Dalam pengemasan, sebagian besar makanan sudah dikemas dengan baik. Dalam proses pengolahan, sebagian besar diolah jika ada pesanan, sehingga makanan dalam kondisi yang baik.

#### 5. Daftar Pustaka

- Gentaarinda, F. S., Sena, E. N. K., Refla, S., Edenia, M. T. A. P., & Dhanang Puspita. (2022). Traditional Food Packaging from Natural Materials in Salatiga City as A Gastronomic Tourism Proposal. *Advanced Food and Gastronomy*, 2(1), 1–6.
- Gheorghe, G., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism?? “Enhancement of Local Resources through Tourism Activities” View project. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 19–21. <https://www.researchgate.net/publication/299392380>
- Harnoko, A.D., Fibiona, I., Lestari, S.N. (2023). Salatiga : Harmoni, Kontinuitas dan Perubahan Kultural dalam Pembangunan Berkelanjutan Kota, Era Kolonial (1800an) Hingga Saat Ini. Penerbit Kepel Press. Yogyakarta.
- Hendayana Hendayana. (2023). Kota Salatiga Menuju Kota Gastronomi. *Journal of Research and Development on Public Policy*, 2(4), 67–79. <https://doi.org/10.58684/jarvic.v2i4.102>
- Kurniawan, Y. A., Sanubari, T. P. E., & Puspita, D. (2018). Evaluasi Personal Hygiene Penjaja Pangan Jajanan Anak Sekolah di Salatiga. *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus*, 1(September), 34–42.
- Puspita, D., Messakh, S. T., & Nuarika, C. (2017). Gambaran Personal Hygiene Anak Usia Sekolah Dasar Yang Tinggal Di Sekitar Tpa Ngronggo Salatiga. *Kritis*, 26(1), 92–110. <https://doi.org/10.24246/kritis.v26i1p92-110>
- Puspita, D., Nugroho. P., & Suprapti, S. (2022). Identifikasi Cemaran Mikroplastik pada Jajanan Anak Sekolah di Kota Salatiga. *Science Technology and Management Journal*, 2(1), 7–12. <https://doi.org/10.53416/stmj.v2i1.47>
- Putri, J. A., Rahayu, E., Risyanti, Y. D., Maryani, T., & Yuliamir, H. (2023). Potensi Makanan Tradisional, Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Salatiga. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 207–213.

<https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.54032>  
Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016).  
Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics  
and Finance*, 39(November 2015), 725–730.  
[https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(16)30286-6).

Widiyawati, Y., & Sari, D. (2022). Pengetahuan publik  
akan implikasi pencemaran mikroplastik dalam  
keamanan pangan seafood. *Journal Of  
Environmental Science Sustainable*, 3(1), 121-  
130. doi:10.31331/envoist.v3i1.2195.