

NASKAH PUBLIKASI

ANALISIS *HYGIENE* SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN PADA ANGKRINGAN KOPI JOSS DI SEPANJANG JALAN WONGSODIRJAN GEDONGTENGEN YOGYAKARTA

HYGIENE ANALYSIS OF FOOD AND BEVERAGE SANITATION AT JOSS COFFEE ANGKRINGAN ALONG THE WONGSODIRJAN GEDONGTENGEN STREET IN YOGYAKARTA

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan

Jln. Prof. Dr. Soepomo, SH, Janturan, Warungboto, Yogyakarta

Telp. (0274) 381523, 379418

Email : dwikurniawan049@gmail.com

Dwi Kurniawan¹, Dyah Suryani²

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan

INTISARI

Latar Belakang: Penyakit bawaan makanan seperti diare, kolera dan tifus merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang membebani. *Hygiene* penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Kota Yogyakarta merupakan kota pusat perdagangan kuliner, seperti pedagang kaki lima yaitu “angkridingan”. Tempat angkridingan menyediakan hidangan yang rentan cemaran dikarenakan kondisi angkridingan yang terbuka, rendahnya penerapan *hygiene* sanitasi, sarana kebersihan yang minim, dan kesadaran penjamah makanan yang rendah.

Metode: Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan menggunakan penelitian metode data kualitatif. Teknik penelitian yang digunakan yaitu teknik *total sampling*. Cara pengambilan data dengan menggunakan observasi dan wawancara mendalam. Verifikasi data yang akan digunakan selama penelitian dengan uji kredibilitas dengan analisis data menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi metode.

Hasil: *Personal hygiene* pedagang pada angkridingan tersebut belum diajarkan mengenai persyaratan minimal tentang sanitasi dan *hygiene* makanan. Penerapan *hygiene* sanitasi pada angkridingan tersebut sementara belum memenuhi standar seperti makanan yang masih terbuka. Ketersediaan sarana kebersihan pada angkridingan tersebut sudah terpenuhi dengan baik, masih terdapat makanan yang tidak disediakan penutup makanan. Fasilitas sanitasi menyediakan fasilitas tempat sampah yang kedap air, dan terdapat tempat sampah berupa plastik. Tempat penampungan air bersih yang tak berpenutup. Kondisi tempat angkridingan terlihat baik, hal ini ditinjau dari lantai yang tidak becek, lokasi angkridingan jauh dari pembuangan sampah rumah tangga atau TPS, terbebas dari sampah yang berserakan.

Kesimpulan: aspek *personal hygiene*, fasilitas sanitasi, sarana kebersihan, penerapan *hygiene* sanitasi, dan ketersediaan sarana kebersihan rata-rata sudah memenuhi standar dengan baik.

Kata Kunci: *Hygiene*, Sanitasi, Makanan dan Minuman, Angkridingan, Kopi Joss.

ABSTRACT

Background: Foodborne illnesses such as diarrhea, cholera and typhus are burdensome public health problems. Food handlers' hygiene is the key to success in processing safe and healthy food. The city of Yogyakarta is a city of culinary trade centers, such as street vendors namely "angkringan". The angkringan place provides dishes that are vulnerable to contamination due to the open conditions of the angkringan, the low application of sanitation hygiene, minimal hygiene facilities, and low awareness of food handlers.

Method: The type of research used is descriptive qualitative research using qualitative data methods. The research technique used is total sampling technique. How to collect data using observation and in-depth interviews. Verification of data to be used during the study with credibility testing with data analysis using source triangulation and method triangulation.

Results: Personal hygiene of traders in the angkringan has not been taught about the minimum requirements regarding food sanitation and hygiene. The application of sanitation hygiene in the angkringan temporarily does not meet standards such as food that is still open. The availability of hygiene facilities at the angkringan has been fulfilled well, there are still foods that are not provided food cover. Sanitation facilities provide waterproof bins, and there are plastic bins. Clean water reservoirs without cover. The condition of the angkringan place looks good, this is viewed from the floor which is not muddy, the location of the angkringan is far from the disposal of household rubbish or TPS, free from scattered rubbish.

Conclusion: aspects of personal hygiene, sanitation facilities, hygiene facilities, application of sanitation hygiene, and the availability of cleanliness facilities on average have met the standards well.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food and Beverage, Angkringan, Joss Coffee.

1. PENDAHULUAN

Statistik penyakit bawaan makanan setidaknya menunjukkan 60 kali dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM). Kebersihan penjamah makanan atau *hygiene* penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat¹. Jumlah kasus makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 976 kasus keracunan makanan dan 1147 kasus keracunan minuman. Menurut data tersebut juga menyebutkan penyebab keracunan diantaranya juga diakibatkan oleh binatang sebanyak 2426 kasus keracunan, keracunan oleh bahan kimia sebanyak 765 kasus dan keracunan oleh pestisida sebanyak 625 kasus².

Keamanan makanan adalah faktor penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Penerapan *hygiene* dan sanitasi bertujuan untuk mencegah pangan dari kontaminasi. Penerapan *hygiene* dan sanitasi berfokus melindungi pangan dari kontaminasi faktor tempat, makanan, orang, dan perlengkapan pendukung pangan³. Makanan tradisional pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia atau fisik. Adanya bahaya atau cemaran tersebut seringkali terdapat dan ditemukan karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan, belum diterapkannya praktik sanitasi dan *hygiene* yang memadai dan kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen yang menangani makanan tradisional⁴.

Tempat pengelolaan makanan (TPM) menyimpulkan bahwa pedagang kaki lima berisiko 3,5 kali lipat terhadap terjadinya kontaminasi makanan dibandingkan dengan usaha jasa boga, restoran dan rumah makan. Kontaminasi makanan pada pedagang kaki lima dapat terjadi karena sanitasi pengolahan makanan dan tempat penyajian makanan belum memenuhi persyaratan kesehatan⁵. Proses terjadinya kontaminasi mikroba ini dapat diakibatkan karena adanya kondisi *hygiene* sanitasi lingkungan pengolahan makanan dan minuman yang kurang memenuhi standar. Kondisi sanitasi penyediaan air bersih sebagai tempat pencucian peralatan yang kurang juga dapat mempengaruhi adanya kontaminasi mikroba⁶.

Hygiene sanitasi adalah upaya kesehatan untuk mengurangi atau menghilangkan faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya pencemaran terhadap makanan atau minuman dan meningkatkan kualitas sarana dan fasilitas yang digunakan⁷. Kota Yogyakarta merupakan kota pusat perdagangan batik dan kuliner. Setiap malam terdapat pedagang malam yang menjual makanan. Perdagangan ini berupa jajanan makanan dikenal sebagai angkringan. Salah satu jenis pedagang kaki lima yaitu "angkringan" atau yang sering dikenal dengan nama HIK (Hidangan Istimewa Kampung). Kawasan sekitar Malioboro banyak terdapat pedagang angkringan karena wilayah ini merupakan wilayah yang sangat strategis, banyak wisatawan luar maupun dalam. Tak sedikit diantaranya pelajar ataupun mahasiswa, sehingga cocok untuk pedagang angkringan yang berjualan di sekitar wilayah ini, salah satunya adalah warung angkringan kopi joss yang berlokasi di Jalan Wongsodirjan Kecamatan Gedongtengen.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada angkringan kopi joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan pedagang angkringan ditemukan bahwa sanitasi angkringan masih dikatakan belum baik, pedagang angkringan belum menerapkan *personal hygiene* serta belum memenuhi persyaratan penjamah makanan seperti yang telah diatur oleh Departemen Kesehatan RI Kondisi ini terlihat adanya penjamah makanan yang merokok ketika melayani pembeli dan rambutnya terurai, tidak memakai celemek, serta terlihat fasilitas sanitasi kebersihan seperti kotak sampah yang hanya terdapat di beberapa warung angkringan yang artinya fasilitas kelengkapan yang minim. Masalah yang telah diuraikan maka peneliti ingin meneliti Bagaimanakah *personal hygiene* sanitasi makanan dan minuman pada angkringan kopi joss di sepanjang Jalan Wongsodirjan Gedongtengen Yogyakarta

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan menggunakan penelitian metode untuk mengumpulkan data kualitatif. Teknik penelitian yang digunakan yaitu menggunakan teknik total sampling. Cara pengambilan data dengan menggunakan observasi dan wawancara mendalam. Verifikasi data yang akan digunakan selama penelitian dengan uji kredibilitas dengan analisis data menggunakan triangulasi sumber.

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Subjek Penelitian

Jumlah subjek yang diteliti dalam penelitian ini adalah sebanyak 9 (sembilan) orang yang dianggap dapat memberikan informasi yang lengkap dan akurat. Dua belas subjek tersebut diantaranya 4 pedagang angkringan, konsumen sebanyak 3 orang, sedangkan informan triangulasi yakni ketua paguyuban 1(satu) orang, dan kader puskesmas Gedongtengen 1(satu) orang. Informan yang diwawancarai dalam penelitian ini memiliki status pendidikan terakhir yang tertinggi adalah S1 dan D4 status pendidikan yang paling rendah adalah SD. Jenis kelamin informan yang diwawancarai dalam penelitian ini mayoritas laki-laki dibandingkan perempuan.

B. Hasil dan Pembahasan

1. Hasil

Tabel 1. *Checklist Personal Hygiene* di Paguyuban angkringan kopi joss di sepanjang jalan Wongsodirjan

NO	Objek Pengamatan	Alternatif Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Pedagang mencuci tangan setelah menangani sampah, kegiatan pembersihan seperti lap meja	4	-
2.	Mencuci tangan setiap kali menangani pembeli	4	-
3.	Pedagang tidak memakai aksesoris seperti gelang dan cincin	1	3
1) 4.	Kuku, tangan, rambut dan pakaian dalam keadaan bersih	4	-
2) 5.	Pedagang memakai (celemek, penutup kepala, sarung tangan)	1	3
6.	Pedagang sewaktu bekerja tidak merokok	3	1
7.	Mencuci tangan setelah menyentuh benda seperti HP, uang, peralatan yang kotor, dan makanan mentah	4	-
8.	Pedagang menutup luka (pada luka yang terbuka di area jari dan tangan)	4	-
9.	Kuku dipotong pendek dan bersih	4	-
10.	Pedagang tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, atau penyakit sejenisnya	4	-
11.	Pedagang memakai alat bantu saat menangani/ mengolah makanan (penjepit, sendok, garpu, dan sebagainya)	4	-

Tabel 2. *Checklist* Ketersediaan Sarana di Paguyuban angkringan kopi joss di sepanjang jalan Wongsodirjan

NO	Objek Pengamatan	Alternatif Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia peralatan khusus untuk membersihkan lingkungan sekitar angkringan/fasilitas kebersihan (sapu lidi,sapu, serokan)	4	-
2.	Tersedia peralatan digunakan lebih dari sekali apabila dirancang hanya untuk sekali pakai	4	-
3.	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang tertutup	-	4
4.	Tempat tempat penyimpanan makanan jadi yang tertutup	-	4
5.	Peralatan makan dalam kondisi baik (tidak bengkok, tidak berkarat dan rusak)	4	-
6.	Tersedia fasilitas pelindung makanan dari polusi udara(plastik penutup makanan)	-	4
7.	Tersedia peralatan makanan seperti (piring, sendok, gelas, garpu, penjepit, dan sebagainya)	4	-
8.	Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan	1	3

Tabel 3. *Checklist* Fasilitas Sanitasi pada Paguyuban Angkringan kopi joss di sepanjang jalan Wongsodirjan

NO	Objek Pengamatan	Alternatif Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia air bersih yang mencukupi untuk seluruh kegiatan minimal 3 ember	4	-
2.	Air bersih tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa	4	-
3.	Memiliki sarana pembuangan limbah	4	-
4.	Saluran air limbah mengalir dengan lancar	4	-
5.	Tersedia tempat sampah	3	1
6.	Tempat sampah tertutup dan kedap air	1	3
7.	Tempat air bersih memiliki tutup	2	2
8.	Tersedia tempat cuci (tangan dan peralatan)	4	-
9.	Tempat pencucian terbuat dari bahan yang kuat,halus, dan aman	4	-
10.	Tempat penyimpanan alat makan terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan	4	-
11.	Tersedia tempat air bersih	4	-
12.	Tersedia lap atau serbet	2	2

Tabel 4. *Checklist* Kondisi tempat/lokasi pada Paguyuban Angkringan kopi joss di sepanjang jalan Wongsodirjan

NO	Objek Pengamatan	Alternatif Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Kondisi lantai angkringan tidak becek	4	-
2.	Kondisi atap atau terpal angkringan tidak bolong atau bocor	3	1
3.	Lokasi angkringan jauh dari pembuangan sampah rumah tangga	4	-
4.	Kondisi tempat penyimpanan peralatan makan bersih dan kering	4	-
5.	Kondisi tempat peletakan makanan bersih, kering dan tertata rapi	3	1
6.	Kondisi angkringan terbebas dari sampah yang berserakan	4	-
7.	Saluran air limbah mengalir dengan lancar	4	-
8.	Kondisi angkringan jauh dari kontaminan yang bersumber dari lingkungan	4	-

2. Pembahasan

a. *Personal hygiene* pada angkringan kopi joss di sepanjang jalan wongsodirjan

Personal hygiene yang terdapat pada angkringan di sepanjang jalan wongsodirjan adalah dengan cara membersihkan tangan dan kebersihan pribadi dan apabila salah satu pedagang merasa tidak fit maka yang dilakukan dengan beristirahat, dari pemaparan bahwa *personal hygiene* adalah kebersihan pribadi yaitu dengan cara menjaga kebersihan tangan dan makanan yang disediakan, dan untuk menjaga kesehatan pribadinya ketika sedang merasa tidak fit atau sakit maka berinisiatif untuk meminta izin sesama rekan kerja. Serta pentingnya menjaga peralatan makan dan minum dengan cara dicuci menggunakan sabun serta mengenakan pakaian yang bersih saat berjualan.

Menurut Depkes RI 2004 *Hygiene* upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan⁸.

Luka menyebabkan bakteri pada kulit akan masuk ke bagian dalam kulit dan terjadilah infeksi danantisipasi dengan melakukan pengobatan dan menutup bagian luka. Adanya luka koreng atau luka bernanah mempunyai resiko yang besar dalam menularkan penyakit kepada makanan⁹.

Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya dimana untuk mencegah terjadinya penularan penyakit yang disebabkan oleh penjamah makanan dan minuman, maka perlu adanya pengawasan dan pembinaan yang baik, meskipun sudah menjadi keharusan bagi tiap penjamah untuk menjaga kesehatan dan kebersihannya, tetap harus ada pengawasan untuk memastikan seorang penjamah makanan dalam keadaan sehat ketika sedang bekerja¹⁰.

b. Penerapan *Hygiene* sanitasi pada angkringan kopi joss di sepanjang jalan wongsodirjan

Perilaku masyarakat dalam mengelola sampah di Pedukuhan Bodeh dengan cara langsung dibuang di TPS ilegal. Kadang-kadang masyarakat juga mengelola sampah dengan dibakar, alasan dari salah satu informan, *personal hygiene* pada angkringan dengan cara menjaga diri dan menjaga kebersihan tangan dengan cara di cuci dengan sabun ketika selesai melayani pembeli seperti menerima uang, dan mencuci peralatan yang ada. Selain itu, pedagang juga mempersiapkan peralatan lainnya seperti capitan makanan yang disediakan oleh penjual. hasil wawancara sebagai berikut:

Keputusan Menteri Kesehatan RI No Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman *hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan yang menerangkan bahwa semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk¹¹.

Hal ini dikarenakan penjual akan langsung mengolah bahan tersebut saat sudah tersedia. Sehingga hasil masakan yang dihasilkan berasal dari bahan yang masih segar. Bahan makanan lain yang tahan lama disimpan dalam tempat yang kemudian diletakkan pada tempat penyimpanan barang seperti almari meja¹².

c. Ketersediaan Sarana Kebersihan pada Angkringan Kopi Joss di Sepanjang Jalan Wongsodirjan

Ketersediaan Sarana Kebersihan pada paguyuban angkringan kopi joss di sepanjang jalan Wongsodirjan Gedongtengen Yogyakarta, yaitu dengan menyediakan berupa kotak sampah, sapu lidi, dan serok. Namun adapula yang

menyediakan kardus dan kantong plastik sebagai alternatif apabila kotak sampah yang disediakan sudah terisi penuh.

Menurut Kepmenkes No. 1098 tahun 2003 tempat sampah sementara harus terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, dan tidak mudah berkarat¹³. Teori ini diperkuat dengan peneliti sebelumnya yang mengemukakan syarat tempat sampah yang baik adalah tempat sampah harus kuat, tidak mudah bocor atau retak, harus memiliki penutup agar bau sampah tidak tercium, dan tidak menjadi sumber kontaminan vektor¹³.

d. Fasilitas Sanitasi pada Paguyuban Angkringan Kopi Joss di Sepanjang Jalan Wongsodirjan

Berdasarkan wawancara yang didapat bahwa fasilitas sanitasi pada paguyuban angkringan di sepanjang jalan Wongsodirjan didapatkan untuk kebutuhan air bersih sudah mencukupi dan layak pakai untuk dikonsumsi atau dipergunakan untuk mencuci makanan dan peralatan yang digunakan.

Hasil wawancara mengenai *hygiene* dan sanitasi lingkungan menunjukkan bahwa seluruh penjual angkringan menggunakan sumber air bersih yang berasal dari sumur dan agent pemasok air untuk kebutuhan konsumsi dan lain-lain. Berdasarkan hasil dari kegiatan observasi menunjukkan terdapat tempat pencucian alat yaitu bak cuci dan ember berisikan air.

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang sebelumnya yang mengemukakan bahwa air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan dan kualitas air bersih juga memenuhi syarat air bersih¹⁴. Hasil ini juga diperkuat dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga yaitu tersedianya tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir. Meskipun masih disalah gunakan, tempat mencuci tangan di angkringan tersebut sudah dianggap cukup memenuhi syarat¹⁵.

e. Kondisi Tempat pada Paguyuban Angkringan Kopi Joss di Sepanjang Jalan Wongsodirjan

Berdasarkan wawancara yang dilakukan bahwa kondisi tempat pada paguyuban angkringan di sepanjang jalan Wongsodirjan Gedongtengen Yogyakarta didapatkan bahwa angkringan tersebut bersih dari sampah yang berserakan dan jauh dari kontaminan dari sampah rumah tangga.

Menurut hasil penelitian terdahulu kondisi jalan yang berdebu dapat menjadi sumber kontaminan makanan, debu dapat beterbangan yang dibawa oleh angin sehingga perlindungan makanan dengan menghindarkannya dengan menutup atau menyimpan di tempat yang aman dapat digunakan sebagai salah satu cara menghindarkan makanan dari kontaminasi¹⁶.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan bahwa lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi¹⁷.

f. Penilaian konsumen pada paguyuban angkringan kopi joss di sepanjang jalan wongsodirjan

Penilaian konsumen mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi secara keseluruhan menyatakan sangat sesuai, tetapi dalam penilaian tempat angkringan

tersebut mempunyai hazard tersendiri, yaitu masalah kontaminasi asap dengan makanan yang tak berpenutup.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

- 1) *Personal hygiene* di angkringan Gedongtengen Yogyakarta yang sudah banyak memenuhi standar yaitu penjual tidak memiliki riwayat penyakit, pakaian bersih, tidak berbicara, menutup atau menghindari hidung dan mulut saat bersin dan batuk, menggunakan alat saat kontak dengan makanan, serta rutin mencuci tangan. Sementara itu yang belum memenuhi standar adalah penggunaan apron atau celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan, serta masih ada kebiasaan merokok saat mengolah makanan, dan masih ada yang menggunakan perhiasan saat mengolah makanan.
- 2) Penerapan *hygiene* dan sanitasi lingkungan di angkringan Gedongtengen Yogyakarta yang sudah memenuhi standar yaitu penggunaan air bersih untuk pengolahan makanan, tempat mencuci tangan dilengkapi sabun, menyediakan tempat sampah, menyapu, membersihkan meja, menata meja dan kursi serta membersihkan area kerja dan area makan. namun masih terdapat makanan yang tidak disediakan penutup makanan.
- 3) Fasilitas sanitasi di angkringan Gedongtengen Yogyakarta sudah memenuhi standar dengan baik, namun masih ditemukan penjual yang menyediakan fasilitas tempat sampah yang kedap air, dan terdapat penjual yang hanya menyediakan tempat sampah berupa plastik.
- 4) Kondisi tempat di angkringan Gedongtengen Yogyakarta sudah baik, hal ini di tinjau dari lantai yang tidak becek, lokasi angkringan jauh dari pembuangan sampah rumah tangga atau TPS, terbebas dari sampah yang berserakan dan namun dilihat dari tenda yang digunakan ada yang berlubang dan bolong hal ini akan menyebabkan kondisi becek bila musim hujan datang. Selian itu, tempat penyimpanan alat juga masih dalam kondisi kurang baik yang artinya belum tersusun rapi.
- 5) Penilaian konsumen mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi secara keseluruhan menyatakan sangat sesuai, tetapi dalam penilaian tempat angkringan tersebut mempunyai hazard tersendiri, yaitu masalah kontaminasi asap dengan makanan yang tak berpenutup.

B. SARAN

- 1) **Bagi Pengelola atau Ketua Paguyuban Angkringan Gedongtengen Yogyakarta**
 - a. Menjadikan angkringan sepanjang jalan wongsodirjan sebagai pusat kuliner yang memiliki ciri khas sehingga dapat dijadikan sebagai destinasi wisata unggulan.
 - b. Menambahkan fasilitas tempat mencuci tangan ditempat yang strategis dan terjangkau oleh konsumen.
 - c. Menindaklanjuti fakta mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan dan minuman yang berada disana guna untuk menciptakan produk pariwisata yang berkualitas baik.
- 2) **Bagi Penjual di Angkringan Gedongtengen Yogyakarta**
 - a. Menutup makanan yang disajikan minimal menggunakan plastik atau kertas bungkus
 - b. Menata kembali area makan di Angkringan agar tampak rapi dan tidak kumuh.
 - c. Lebih meningkatkan kebersihan area makan dan area kerja.

3) Bagi Puskesmas Gedongtengen

- a. Melakukan penyuluhan atau sosialisasi kepada penjual angkringan Gedongtengen Yogyakarta dan dilakukan secara rutin (*continue*) dan dalam waktu yang lama, agar makanan dan minuman yang disediakan terjamin dari kualitasnya. Serta memperhatikan sanitasi dari lingkungan tersebut.

4) Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti lebih dalam tentang keamanan makanan dan minuman unggulan pada Angkringan Kopi Joss di sepanjang jalan Wongsodirjan Gedongtengen Yogyakarta sebagai salah satu destinasi wisata kuliner (*food tourism*) di Kota Yogyakarta dengan menggunakan metode kualitatif

DAFTAR PUSTAKA

1. Cahyaningsih, C. Kushadiwijaya, H. Tholib, A . 2009. Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makanan di warung makan. *Berita Kedokteran Masyarakat, Vol.25(4)*, Hal 180–188.
2. BPOM RI. 2016. *Laporan Tahunan 2016 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Jakarta: Badan POM RI.
3. Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 *tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
4. Nanuwasa, dan Franklin, M. 2011, 12 Mei 2019 Tata Laksana Higiene Hidangan, Keracunan Hidangan, Jenis Bakteria, Dikutip 12 Mei 2019:<http://www.ihsmakassar.com>
5. Djaja, M. 2010. Pengaruh Jenis Tempat Pengolahan Makanan terhadap Kontaminasi pada Makanan di Jakarta Selatan. *Disertasi*. FKM UI Depok
6. Purnawijayanti, H. A. 2011. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
7. Supriyanto dan Handayani, 2010, *Kondisi Sanitasi dan Keracunan Makanan Tadisional*, Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
8. Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
9. Ramadani, Erin Rahmi. 2016 Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan
10. Djarismawati, Bambang S, Sugiharti, 2014. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. *Media Litbang Kesehatan Vol. XIV Nomor 3:31–35*.
11. Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/V/2003 *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*
12. Sembiring, D.J., Ashar T. & Hasan W. 2013. Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Kepadatan Lalat Pada Warung Makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematangsiantar. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
13. Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 *tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
14. Purnawijayanti, H. A. 2011. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
15. Permenkes. 2011. RI 1096/Menkes/PER/VI/2011 *Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
16. Prayusnita, H. 2011. Produksi Brem ditinjau dari *Good Manufacturing Practices*. *Skripsi* Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga.
17. Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 *tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.

