

## Peningkatan Kesadaran dan Kepatuhan terhadap Prinsip Sanitasi Makanan di Taman Kota Tarutung

**Angelia Putriana<sup>1</sup>, Siti Aisyah<sup>2</sup>, Apriliani Lase<sup>3</sup>, Sabam Syahputra<sup>4</sup>, Aprilana Lase<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup>Pariwisata, Universitas Imelda Medan, Medan, Indonesia

<sup>5</sup>Pariwisata Budaya dan Keagamaan, Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora Kristen, Institut Agama Kristen Negeri Tarutung, Tapanuli Utara, Indonesia

e-mail: angel93putriana@gmail.com

### ABSTRAK

Peningkatan kesadaran dan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi makanan merupakan faktor krusial dalam memastikan keamanan dan kesehatan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan meningkatkan kesadaran serta kepatuhan terhadap prinsip sanitasi makanan di Taman Kota Tarutung. Penelitian ini mengadopsi metode kuantitatif dengan mengumpulkan data melalui survei dan wawancara dengan pedagang makanan dan pengunjung di taman kota. Fokus utama dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan pedagang tentang standar sanitasi makanan, serta untuk menilai implementasi praktik sanitasi yang benar dalam proses penyajian dan penyimpanan makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar pedagang memiliki pengetahuan dasar tentang sanitasi makanan, kepatuhan terhadap praktik sanitasi yang baik masih rendah. Temuan ini mencerminkan perlunya program pendidikan dan pelatihan yang lebih intensif serta penegakan regulasi sanitasi yang lebih ketat. Rekomendasi dari penelitian ini mencakup penyelenggaraan workshop sanitasi makanan, peningkatan inspeksi rutin oleh otoritas setempat, dan kampanye kesadaran untuk pengunjung. Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada perbaikan standar sanitasi makanan di Taman Kota Tarutung dan meningkatkan kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

### Kata kunci :

Sanitasi Makanan; Kesadaran; Kepatuhan; Taman Kota Tarutung

### ABSTRACT

*Increasing awareness and compliance with food sanitation principles is crucial for ensuring public safety and health. This study aims to evaluate and enhance awareness and adherence to food sanitation principles at Taman Kota Tarutung. Employing a quantitative approach, the research collects data through surveys and interviews with food vendors and visitors at the park. The primary focus is to identify the level of vendors' knowledge about food sanitation standards and to assess the implementation of proper sanitation practices in food preparation and storage. The results indicate that while most vendors have a basic understanding of food sanitation, compliance with good sanitation practices remains low. These findings highlight the need for more intensive educational programs and stricter enforcement of sanitation regulations. Recommendations include conducting food sanitation workshops, increasing routine inspections by local authorities, and launching awareness campaigns for visitors. This study is expected to contribute to improving food sanitation standards at Taman Kota Tarutung and enhancing overall public health.*

### Keywords :

Food Sanitation; Awareness; Compliance; Tarutung City Park

### A. PENDAHULUAN

Peningkatan kesadaran dan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi makanan di Taman Kota Tarutung adalah hal yang sangat krusial, terutama dengan pertumbuhan jumlah pengunjung dan kegiatan yang berlangsung di taman tersebut. Taman Kota Tarutung berfungsi sebagai salah satu tempat rekreasi dan pertemuan masyarakat yang penting, sehingga keberadaan fasilitas makanan di area ini harus dikelola dengan baik untuk memastikan kesehatan dan keselamatan pengunjung.

Sebagai tempat rekreasi, Taman Kota Tarutung sering menjadi pusat aktivitas sosial, dengan banyak orang berkumpul untuk beragam acara, piknik, atau sekadar bersantai. Dengan meningkatnya jumlah pengunjung dan frekuensi penggunaan fasilitas taman, risiko kontaminasi makanan dan penularan penyakit melalui makanan

juga meningkat. Oleh karena itu, penerapan prinsip sanitasi makanan yang ketat menjadi sangat penting.

Prinsip sanitasi makanan mencakup berbagai aspek, termasuk penyimpanan, penanganan, dan penyajian makanan yang aman. Dalam konteks taman kota, hal ini berarti bahwa pedagang makanan yang beroperasi di area tersebut harus mematuhi standar sanitasi yang tinggi untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan bersih dan aman untuk dikonsumsi. Ini termasuk penggunaan bahan makanan yang segar, menjaga kebersihan peralatan dan area penyimpanan, serta memastikan bahwa makanan tidak terkontaminasi oleh kuman atau bakteri.

Dengan adanya pengawasan yang ketat dan peningkatan kesadaran di kalangan pedagang dan pengunjung mengenai pentingnya sanitasi makanan, kualitas makanan yang disajikan dapat dipertahankan pada standar yang aman. Selain itu, edukasi kepada

pedagang tentang praktik sanitasi yang baik dan penegakan regulasi yang efektif sangat penting untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi.

Upaya-upaya ini tidak hanya akan membantu dalam menjaga kesehatan masyarakat yang mengunjungi taman, tetapi juga akan meningkatkan kualitas pengalaman mereka di Taman Kota Tarutung. Dengan menjaga standar sanitasi makanan yang tinggi, taman ini dapat terus menjadi tempat rekreasi yang aman dan menyenangkan bagi komunitas, sambil berkontribusi pada kesejahteraan umum.

Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran global terhadap pentingnya sanitasi makanan telah mengalami peningkatan yang signifikan. Ini disebabkan oleh meningkatnya pemahaman akan dampak serius yang dapat ditimbulkan oleh kontaminasi makanan terhadap kesehatan masyarakat. Kontaminasi makanan bisa menyebabkan berbagai masalah kesehatan, mulai dari keracunan makanan yang gejalanya meliputi mual, muntah, diare, hingga penyakit menular yang dapat menular melalui makanan yang tidak higienis. Penyakit-penyakit ini tidak hanya menyebabkan ketidaknyamanan bagi individu yang terpapar, tetapi juga dapat menimbulkan beban kesehatan yang signifikan bagi komunitas dan sistem kesehatan secara keseluruhan.

Taman Kota Tarutung, sebagai salah satu tempat umum yang menyediakan makanan untuk pengunjung, memegang peranan penting dalam konteks ini. Dengan meningkatnya jumlah pengunjung dan kegiatan yang berlangsung di taman, potensi risiko kontaminasi makanan juga meningkat. Oleh karena itu, penting untuk memastikan bahwa standar sanitasi makanan diterapkan dengan ketat di area ini.

Peningkatan kesadaran dan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi makanan di Taman Kota Tarutung tidak hanya melibatkan pedagang makanan, tetapi juga melibatkan pengunjung. Pedagang makanan harus mematuhi standar sanitasi yang meliputi penyimpanan, penanganan, dan penyajian makanan dengan cara yang aman dan bersih. Ini termasuk memastikan bahwa makanan disiapkan dan disajikan dengan menggunakan bahan-bahan yang segar, serta menjaga kebersihan alat dan area kerja.

Selain itu, pengunjung juga perlu diberikan informasi dan edukasi tentang pentingnya sanitasi makanan dan bagaimana mereka dapat berperan dalam menjaga kebersihan saat makan di taman. Kampanye kesadaran tentang sanitasi makanan dan penegakan regulasi yang ketat merupakan langkah-langkah penting untuk mencegah potensi risiko kesehatan.

Dengan meningkatkan kesadaran dan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi makanan, Taman Kota Tarutung dapat terus berfungsi sebagai tempat rekreasi yang aman dan menyenangkan bagi semua orang, sambil memastikan bahwa kualitas dan keamanan makanan yang disajikan tetap terjaga.

Upaya ini akan berkontribusi pada kesehatan dan kesejahteraan masyarakat, serta membantu menjaga reputasi taman sebagai tempat yang bersih dan terpercaya.

## Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Menilai Tingkat Kesadaran: Mengukur tingkat pengetahuan dan kesadaran pedagang makanan dan pengunjung di Taman Kota Tarutung mengenai prinsip-prinsip sanitasi makanan, termasuk pentingnya kebersihan dalam penanganan, penyimpanan, dan penyajian makanan.
2. Evaluasi Kepatuhan: Mengidentifikasi sejauh mana pedagang makanan di Taman Kota Tarutung mematuhi standar sanitasi makanan yang ditetapkan, serta menilai praktik sanitasi yang diterapkan dalam operasional sehari-hari mereka.

## Rumusan Masalah

Masalah ini berfokus pada menilai seberapa baik pedagang makanan menerapkan standar sanitasi yang ditetapkan dalam praktik operasional mereka sehari-hari. Bagaimana kepatuhan pedagang makanan terhadap standar sanitasi makanan di Taman Kota Tarutung?

## Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan Kesehatan Publik: Penelitian ini akan berkontribusi pada peningkatan kesehatan masyarakat dengan memastikan bahwa makanan yang disajikan di Taman Kota Tarutung memenuhi standar sanitasi yang tinggi, sehingga mengurangi risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan.
2. Edukasi dan Kesadaran: Memberikan informasi dan pendidikan yang lebih baik kepada pedagang makanan dan pengunjung tentang pentingnya prinsip sanitasi makanan. Ini akan meningkatkan kesadaran tentang cara-cara yang efektif untuk menjaga kebersihan makanan dan mencegah kontaminasi.
3. Perbaikan Praktik Sanitasi: Menyediakan rekomendasi praktis dan berbasis bukti untuk memperbaiki praktik sanitasi makanan di Taman Kota Tarutung. Ini akan membantu pedagang makanan dalam menerapkan standar sanitasi yang lebih baik dan menjaga kualitas makanan yang disajikan.

## B. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini metodologi yang diambil oleh peneliti yaitu metode kualitatif atau wawancara mendalam kepada pedagang dan pengunjung untuk memahami pandangan dan praktik sanitasi yang diterapkan. Menurut Chua (1986), penelitian kuantitatif yang menekankan pada hipotesis-deduktif tidak dapat menyelesaikan semua masalah. Akibatnya, metode kuantitatif tidak dapat menjawab

semua pertanyaan. Metode ini menggunakan penelitian kualitatif. Paradigma yang merefleksikan perspektif realitas memengaruhi keputusan untuk menggunakan metode kualitatif, menurut Sale et al. (2002). Menurut Kashinath (2013), ada tiga pemberian dalam penggunaan teknik kualitatif. Ada tiga hal yang terlibat: (a) perspektif peneliti; (b) jenis pertanyaan penelitian; dan (c) kegunaan pendekatan kualitatif. Menurut McCusker dan Gunaydin (2015), tujuan penelitian kualitatif adalah untuk memahami bagaimana suatu kelompok atau individu mendekati suatu masalah tertentu. Karena mereka akan menggunakan data yang mereka kumpulkan untuk menginterpretasikan, peneliti kualitatif harus memastikan kualitas proses penelitian. Penelitian kualitatif membantu menjelaskan dan memahami fenomena yang lebih baik. In addition to providing scholars with an overview or explanation, this approach enables them to comprehend topics more deeply (Sofaer, 1999). Oleh karena itu, untuk melakukan penelitian kualitatif, peneliti harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang topik penyelidikan. Beberapa keuntungan menggunakan metode kualitatif adalah sebagai berikut: itu lebih detail dan mendalam karena penelitian ini berfokus pada kualitas; hasilnya dapat memberikan gambaran

realistik tentang dunia sosial yang dialami narasumber, yang tidak dapat diukur secara numerik; proses pengumpulan data dapat disesuaikan dengan keadaan lapangan; dan narasumber berbicara dalam bahasa mereka sendiri.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini peneliti menganalisis permasalahan berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan beberapa narasumber yaitu beberapa pengunjung Taman Kota Tarutung dan para pelaku usaha kuliner. Analisis permasalahan yang dikaji peneliti mengenai rumusan masalah yang peneliti angkat yaitu analisis peningkatan kesadaran dan kepatuhan terhadap hygiene dan sanitasi makanan di Taman Kota Tarutung.

Adapun analisis yang telah dilakukan oleh penulis kepada pengunjung dan pelaku usaha di Taman Kota Tarutung yaitu Ibu L. Harianja sebagai pengunjung dan Ibu K. br Hutaurek sebagai pelaku usaha kuliner. Berikut adalah tanggapan pengunjung serta pelaku usaha kuliner tentang prinsip hygiene dan sanitasi makanan.

**Tabel 1.** Pengunjung Taman Kota Tarutung (Wawancara 16 Desember 2023)

No	Pertanyaan	Tanggapan
1	Bagaimana menurut ibu tentang kesadaran penerapan prinsip hygiene dan sanitasi yang dilakukan para pelaku usaha kuliner?	Menurut saya terkait dengan penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan disini sudah ada yang menerapkan namun masih sangat kurang dan sedikit yang menerapkan hal tersebut. Contohnya mereka sudah menerapkan prinsip hygiene namun caranya masih salah, seperti penyimpanan makanan, para pelaku usaha masih sembarangan dalam menyimpan makanan, padahal tempat ini bisa kita bilang tempat terbuka ya, sehingga mudah terkontaminasi oleh debu. Dan saya rasa hal tersebut terjadi karena kurangnya edukasi hygiene sanitasi makanan kepada para pelaku usaha.

Sumber : hasil olahan wawancara

Berdasarkan tabel 1 dapat disimpulkan bahwa para pelaku usaha kuliner kurang mengetahui tentang bagaimana cara penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang benar.

**Tabel 2.** Pelaku Usaha Kuliner (Wawancara 16 Desember 2023)

No	Pertanyaan	Tanggapan
1	Bagaimana tanggapan ibu terkait dengan adanya salah satu pengunjung yang mengatakan bahwa para pelaku usaha kuliner belum bagus dalam penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan?	Memang benar yang mereka katakan, karena masih kirang memang penerapan prinsip hygiene disini, namun bukan berarti kami para pelaku usaha tidak memiliki usaha dalam hal tersebut. Kami sudah melakukan penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan, namun kami tidak tahu apakah prinsip yang telah kami lakukan itu sudah benar atau tidak. Karena gimana kami ibu-ibu ini yang bisa kita bilang masih kurang pengetahuan terhadap hal tersebut, kami berharap kepada kalian anak-anak muda ini untuk memberi tahu kami tentang prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang benar. Kami juga berharap kepada pemerintah agar adanya pelatihan edukasi tentang cara penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan yang baik.

Sumber : hasil olahan wawancara

Berdasarkan tabel 2 dapat disimpulkan bahwa memang benar para pelaku usaha kuliner masih kurang mengetahui bagaimana penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan yang benar.

1. Tingkat Kesadaran Pedagang Makanan. Survei dan wawancara dengan pedagang makanan menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang memiliki pengetahuan dasar mengenai prinsip sanitasi makanan, seperti pentingnya kebersihan tangan, penyimpanan makanan yang benar, dan

- penggunaan bahan makanan segar. Namun, pengetahuan ini sering kali tidak diimplementasikan secara konsisten dalam praktik sehari-hari.
2. Kepatuhan Terhadap Prinsip Sanitasi. Observasi langsung mengungkapkan bahwa meskipun pedagang memiliki pengetahuan tentang sanitasi makanan, kepatuhan terhadap praktik sanitasi yang baik masih rendah. Banyak pedagang yang tidak menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, tidak memisahkan bahan makanan mentah dari yang sudah matang, dan tidak menjaga kebersihan area penyimpanan makanan dengan baik.
  3. Faktor Penghambat dan Pendorong. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan meliputi kurangnya fasilitas sanitasi yang memadai, kurangnya penegakan regulasi, dan keterbatasan pengetahuan mendalam tentang praktik sanitasi yang benar. Di sisi lain, faktor pendorong termasuk motivasi untuk memberikan layanan yang baik dan keinginan untuk menjaga reputasi usaha makanan mereka.
  4. Kendala dalam Penerapan Sanitasi. Beberapa kendala yang dihadapi termasuk keterbatasan dalam fasilitas sanitasi, seperti kurangnya air bersih dan alat pembersih yang memadai. Juga, ada masalah dengan infrastruktur taman yang tidak mendukung praktik sanitasi yang baik, seperti kurangnya tempat pembuangan sampah dan fasilitas cuci tangan.
  5. Rekomendasi Intervensi. Penelitian merekomendasikan pelaksanaan program pelatihan untuk pedagang makanan tentang prinsip-prinsip sanitasi makanan, peningkatan fasilitas sanitasi di Taman Kota Tarutung, dan peningkatan regulasi serta pengawasan oleh otoritas setempat. Kampanye kesadaran juga disarankan untuk mendidik pengunjung tentang pentingnya sanitasi makanan.

## Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun pedagang makanan di Taman Kota Tarutung memiliki pengetahuan dasar tentang sanitasi makanan, implementasinya dalam praktik sehari-hari masih perlu diperbaiki. Kesadaran yang tinggi tentang pentingnya sanitasi makanan belum cukup untuk memastikan kepatuhan yang konsisten tanpa adanya dukungan dari fasilitas yang memadai dan penegakan regulasi yang ketat.

1. Tingkat Kesadaran vs. Kepatuhan. Kesenjangan antara pengetahuan dan praktik dalam sanitasi makanan merupakan masalah yang signifikan dan sering ditemui dalam banyak situasi. Pengetahuan mengenai prinsip-prinsip sanitasi makanan yang baik adalah hal yang penting untuk memastikan keamanan dan kesehatan makanan yang disajikan kepada publik. Namun, pengetahuan ini seringkali tidak sepenuhnya diterjemahkan ke dalam praktik sehari-hari di lapangan, terutama dalam konteks seperti Taman Kota Tarutung. Salah satu penyebab utama dari kesenjangan ini adalah kekurangan fasilitas dan alat yang memadai. Meskipun pedagang mungkin memiliki pengetahuan tentang standar sanitasi, mereka mungkin tidak memiliki akses ke peralatan yang diperlukan untuk menerapkan prinsip-prinsip tersebut secara efektif. Misalnya, kurangnya alat pembersih, sanitasi tangan, dan tempat penyimpanan makanan yang sesuai dapat menghambat kemampuan pedagang untuk mempraktikkan kebersihan makanan yang baik. Tanpa fasilitas yang memadai, pengetahuan tersebut menjadi tidak berdaya dalam praktiknya. Selain fasilitas, pelatihan dan edukasi yang tidak memadai juga menjadi faktor penting. Pengetahuan tentang sanitasi makanan yang baik harus disertai dengan pelatihan praktis yang memungkinkan pedagang untuk memahami cara menerapkan prinsip-prinsip tersebut secara efektif. Tanpa pelatihan yang cukup, pedagang mungkin tidak sepenuhnya memahami bagaimana cara menerapkan pengetahuan mereka dalam situasi nyata atau mungkin tidak menyadari pentingnya beberapa aspek sanitasi yang dianggap sepele namun krusial. Faktor motivasi dan kepatuhan juga berperan besar dalam kesenjangan ini. Meskipun pedagang mungkin memahami pentingnya sanitasi, motivasi untuk menerapkan prinsip-prinsip tersebut bisa rendah jika tidak ada insentif atau pengawasan yang memadai. Dalam beberapa kasus, ketidakpedulian terhadap standar sanitasi mungkin disebabkan oleh kurangnya insentif finansial atau sosial untuk mematuhi praktik terbaik, atau mungkin karena kelelahan dan tekanan kerja yang mengarah pada pengabaian prinsip-prinsip sanitasi. Infrastruktur dan fasilitas yang tidak memadai di Taman Kota Tarutung dapat memperburuk masalah ini. Jika taman tidak dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang memadai, seperti tempat cuci tangan, toilet yang bersih, dan tempat sampah yang memadai, pedagang makanan akan menghadapi tantangan besar dalam menerapkan prinsip-prinsip sanitasi. Ketidakcukupan infrastruktur menciptakan lingkungan yang tidak mendukung praktik sanitasi yang baik dan mengurangi kemungkinan pedagang makanan untuk mematuhi standar sanitasi yang tinggi.
2. Faktor Penghambat dan Pendorong. Pertama, Fasilitas sanitasi yang tidak memadai adalah salah satu penghambat utama dalam penerapan prinsip sanitasi makanan. Tanpa fasilitas yang memadai, seperti tempat cuci tangan yang bersih, tempat sampah yang memadai, dan alat pembersih yang tepat, pedagang makanan menghadapi kesulitan dalam menerapkan standar sanitasi dengan efektif.

- Misalnya, jika tidak ada fasilitas cuci tangan yang memadai, pedagang mungkin tidak dapat menjaga kebersihan tangan secara konsisten, yang sangat penting untuk mencegah kontaminasi silang antara bahan makanan mentah dan matang. Kedua, Kurangnya penegakan regulasi sanitasi makanan juga berperan sebagai penghambat signifikan. Regulasi yang ada mungkin tidak diikuti secara ketat jika tidak ada pengawasan dan penegakan hukum yang memadai. Tanpa adanya pemeriksaan rutin dan sanksi bagi pelanggar, pedagang makanan mungkin merasa tidak ter dorong untuk mematuhi standar sanitasi yang ditetapkan. Penegakan regulasi yang lemah mengurangi efektivitas kebijakan sanitasi yang ada dan membuat pelanggaran lebih umum terjadi. Untuk mengatasi masalah ini, perbaikan infrastruktur sanitasi sangat diperlukan. Peningkatan fasilitas seperti penyediaan tempat cuci tangan yang memadai, perbaikan sistem pembuangan sampah, dan penyediaan alat pembersih yang efektif dapat membantu pedagang makanan dalam menerapkan prinsip sanitasi dengan lebih baik. Infrastruktur yang memadai mendukung penerapan praktik sanitasi yang baik dan mengurangi kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan. Peningkatan pengawasan dan penegakan regulasi juga merupakan langkah penting dalam mengatasi masalah ini. Pemerintah dan otoritas setempat perlu melakukan inspeksi rutin untuk memastikan bahwa pedagang makanan mematuhi standar sanitasi yang ditetapkan. Selain itu, penerapan sanksi bagi pelanggar dan pemberian insentif bagi yang patuh dapat mendorong pedagang untuk lebih serius dalam menerapkan prinsip sanitasi. Secara keseluruhan, faktor-faktor seperti fasilitas sanitasi yang tidak memadai dan kurangnya penegakan regulasi berfungsi sebagai penghambat utama dalam penerapan prinsip sanitasi makanan. Untuk mengatasi masalah ini, perbaikan infrastruktur dan peningkatan pengawasan merupakan langkah-langkah krusial. Namun, motivasi pedagang untuk menjaga reputasi usaha dan memberikan layanan yang baik, jika didukung oleh fasilitas dan pelatihan yang tepat, dapat berfungsi sebagai pendorong yang kuat untuk meningkatkan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi makanan. Dengan menggabungkan perbaikan infrastruktur, penegakan regulasi yang lebih ketat, dan dukungan motivasi yang kuat, kita dapat mencapai standar sanitasi makanan yang lebih tinggi dan meningkatkan kesehatan masyarakat secara keseluruhan
3. Kendala Infrastruktur. Kendala terkait infrastruktur, seperti kurangnya air bersih dan tempat pembuangan sampah, menunjukkan perlunya perbaikan infrastruktur di Taman Kota Tarutung untuk mendukung praktik sanitasi yang

baik. Peningkatan fasilitas seperti tempat cuci tangan dan tempat sampah yang memadai akan membantu pedagang makanan dalam menerapkan prinsip sanitasi dengan lebih efektif.

4. Rekomendasi. Untuk meningkatkan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi makanan, perlu dilakukan program pelatihan yang menyeluruh untuk pedagang makanan, serta meningkatkan fasilitas sanitasi dan penegakan regulasi. Kampanye kesadaran yang menyasar pengunjung juga penting untuk menciptakan lingkungan yang mendukung praktik sanitasi yang baik.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa untuk mencapai peningkatan kesadaran dan kepatuhan yang efektif terhadap prinsip sanitasi makanan di Taman Kota Tarutung, diperlukan pendekatan komprehensif yang mencakup edukasi, perbaikan infrastruktur, dan pengawasan yang ketat.

## E. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, peneliti menyimpulkan bahwa ada kebutuhan mendesak untuk mengadakan program pelatihan edukasi yang berfokus pada penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang baik dan benar. Program pelatihan ini penting untuk meningkatkan kesadaran dan kepatuhan para pelaku usaha dalam menjaga kebersihan dan kesehatan dalam setiap tahap proses produksi dan penyajian makanan.

Dengan adanya pelatihan tersebut, diharapkan para pelaku usaha dapat memahami dan menerapkan standar kebersihan yang tinggi, sehingga makanan yang diproduksi dan dijual menjadi lebih bersih dan aman untuk dikonsumsi. Peningkatan kesadaran ini tidak hanya akan berkontribusi pada kesehatan konsumen yang mengonsumsi makanan tersebut, tetapi juga dapat meningkatkan reputasi usaha kuliner itu sendiri, yang pada akhirnya akan berdampak positif pada kepercayaan konsumen dan kelangsungan usaha.

Selain itu, kesadaran pelaku usaha terhadap kebersihan dan kesehatan konsumen harus diperluas tidak hanya pada tahap penyajian makanan, tetapi juga pada pemilihan bahan makanan yang baik dan benar. Pemilihan bahan makanan yang berkualitas merupakan langkah awal yang sangat penting untuk menjamin keamanan pangan. Penggunaan bahan makanan yang tidak segar atau tercemar dapat mengakibatkan dampak negatif terhadap kesehatan konsumen, yang berpotensi menurunkan kepercayaan konsumen terhadap usaha tersebut.

Tidak hanya pemilihan bahan makanan, para pelaku usaha juga harus memahami dan menerapkan cara penyimpanan makanan yang baik dan benar. Penyimpanan yang tepat sangat penting untuk mencegah kontaminasi bakteri dan memperpanjang

umur simpan bahan makanan. Bahan makanan yang tidak disimpan dengan baik dapat cepat rusak, menjadi tempat berkembangnya bakteri patogen, dan pada akhirnya dapat menyebabkan keracunan makanan. Oleh karena itu, pelatihan yang mengajarkan teknik penyimpanan yang benar, baik untuk bahan makanan segar maupun sisa makanan, merupakan bagian penting dari upaya keseluruhan untuk meningkatkan standar hygiene dan sanitasi makanan.

Dengan demikian, kesimpulan dari penelitian ini menekankan pentingnya edukasi dan pelatihan yang komprehensif bagi para pelaku usaha di bidang makanan. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya hygiene dan sanitasi dalam produksi dan penyajian makanan. Hasil akhir yang diinginkan adalah peningkatan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang akan berdampak langsung pada kesehatan konsumen dan keberlangsungan usaha kuliner di masyarakat..

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Pramono, T. D., Gaffar, M. R., Tjahjawati, S. S., Purwaningsih, S. S., Putri, I. S. S., Raharso, S., & Suryana, M. (2023). PENERAPAN HIGIENE DAN SANTITASI PADA PELAKU USAHA KULINER. JABI: Jurnal Abdimas Bhakti Indonesia, 4(1), 1-8.
- Erliyanti, N. K., Putra, A. Y. T., Wikartika, I., Prasetyo, D., Putra, R. K., & Inayah, N. (2020). Penerapan Dan Peningkatan Sanitasi Makanan Pada Produksi Kerupuk Ikan Di Ud Sumber Rejeki Kelurahan Gunung Anyar Tambak Kota Surabaya. LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 4(2), 41-47.
- Safiu, D., & Nurkholis, N. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Jajanan (Gorengan) di Kecamatan Kambu Kota Kendari. Jurnal Ilmiah Amanah Akademika, 4(2), 128-154.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. Jambura Health and Sport Journal, 4(1), 11-18.
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. MEDIA KESEHATAN MASYARAKAT INDONESIA, 20(6), 451-462.
- Annisak, C., Yulianto, M., & Jayadi, H. (2016). Penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit islam siti aisyah madiun tahun 2015. Gema Lingkungan Kesehatan, 14(1).
- Fatimah, A. I. F., Hapsari, R. D., Adzkiya, M. A. Z., & Mariyani, N. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Kesadaran Penerapan Sanitasi Higiene Di Ukm Pengolahan Sagu, Bogor. Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(1), 242-247.
- DELIMA, Y. (2019). PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT KHUSUS GINJAL RASYIDA MEDAN TAHUN 2019.
- Redytia, C. (2020). PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT PANEMBAHAN SENOPATI (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Lenette, N., Punuh, M. I., & Sanggelorang, Y. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Di PT. Aeroprima Food Service Manado. KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi, 10(7). <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/12773/Memahami-Metode-Penelitian>
- <https://environment-indonesia.com/apa-itu-hygiene-sanitasi-makanan/>