

Research article**Rasa, Harga, Higiene dan Kebersihan Berkaitan dengan Pemilihan Tempat Makan Sari Laut**Jumakil Jumakil¹, Virda Yanti², Harleli³, Fithria⁴^{1,2,4} Jurusan Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo,³ Program Studi Gizi, Universitas Halu Oleo**Article Info****Article History;**Received
2021-07-01Accepted
2021-08-31Published
2021-12-31**Key words:**Sari Laut, Makanan, Rasa ,
Harga, Kebersihan, Higiene**Abstrak**

Latar Belakang: Warung Sari Laut merupakan salah satu warung makan yang tumbuh subur di Kota Kendari dan tersebar di seluruh Kecamatan di Kota Kendari. **Tujuan:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor apa saja yang berhubungan pemilihan tempat makan Sari Laut di Kota Kendari. **Metode:** Jenis penelitian kuantitatif dengan desain studi cross-sectional. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Mandonga, Kecamatan Poasia, Kecamatan Baruga, Kecamatan Kambu, Kecamatan Kadia, dan Kecamatan Kendari Barat. Populasi penelitian ini adalah 56 Sari Laut. Sampelnya adalah 112 responden pembeli di Sari Laut. **Hasil:** Ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan (p Value = 0,004) dan harga makanan (p Value = 0,023) dengan pemilihan tempat makan sari laut. Tidak ada hubungan yang signifikan antara personal hygiene (p Value = 0,091), kebersihan tempat makan (p Value = 0,402), dan kebersihan alat makan dan alat masak (p Value = 1,000) dengan pemilihan tempat makan sari laut. **Kesimpulan:** Faktor yang berhubungan dengan pilihan warung Sari Laut yaitu rasa makanan dan harga makanan. Kebersihan dan sanitasi bukanlah alasan bagi sebagian orang untuk memilih tempat makan.

Background: Sari Laut food stalls are one of the food stalls that thrive in Kendari City and is also widely visited by the people of Kendari City and are one of the dining options. **Objective:** The purpose of this study is to determine what factors influence the selection of Sari Laut in Kendari City. **Methods:** This type of research is quantitative with a cross-sectional study design. This research was conducted in Mandonga Subdistrict, Poasia Subdistrict, Baruga Subdistrict, Kambu Subdistrict, Kadia Subdistrict, and West Kendari Subdistrict. The population of this research is 56 Sari Laut. The sample is 112 respondents of buyers at Sari Laut. **Results:** there was a significant relationship between the taste of food (p Value = 0.004) and the price of food (p Value = 0.023) with the selection of a place to eat seafood. There is no significant relationship between personal hygiene (p Value = 0.091), cleanliness of eating places (p Value = 0.402), and cleanliness of cutlery and cooking utensils (p Value = 1,000) with the selection of a place to eat seafood.

Conclusion: factors related to the choice of Sari Laut stalls, namely the taste of food and the price of food.

Corresponding author

: Jumakil Jumakil

Email: jumakil@uho.ac.id**Pendahuluan**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Makanan sangat penting bagi kesehatan tubuh manusia, namun tidak semua makanan baik bagi tubuh. Makanan yang sehat



This work is licensed under a Creative Commons Attribution
4.0 International License

memiliki nilai gizi seimbang dan tidak menyebabkan terjadinya penyakit. Makanan harus sehat dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar dan bibit penyakit serta harus higienis. Jika salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan dapat menyebabkan keracunan makanan. Sehat tidaknya makanan juga dipengaruhi oleh Higiene personal penjamah atau pengelola makanan atau termasuk cara menjaga pengelolaan makanan tetap bersih, aman dan sehat (Fatmawati et al., 2013). Makanan jajanan dapat terkontaminasi akibat dari kesalahan dalam cara penyimpanan bahan makanan, kurang baiknya pengelolaan makanan serta tidak higienisnya penyajian makanan (WHO, 2005). Akhir dari rangkaian perjalanan pengelolaan makanan adalah penyajian. Makanan siap santap itulah yang akan disajikan. Olenhya itu harus layak untuk disantap. layak jika telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis (Syafirah & Andrias, 2012).

Data *World Health Organization* (WHO) tahun 2015 menunjukkan bahwa 20.098 orang dikonfirmasi terkena keracunan akibat makanan, serta 4598 orang sakit/dirawat dan 77 (43,21%) orang mengalami kematian yang berhubungan dengan keracunan akibat makanan, Jumlah keracunan dan tingkat kejadian per 100.000 orang bervariasi yang disebabkan oleh pathogen. 41% keracunan akibat makan disebabkan oleh keberadaan *Escherichia coli*, Afrika memiliki angka keracunan makanan yang paling tinggi di dunia dengan korban sebanyak 175 ribu (44,53%) kematian per tahun, sementara itu 150 (34,22%) juta kasus keracunan makanan terjadi di Asia Tenggara (WHO, 2005). Keracunan makanan dapat juga disebabkan oleh jenis makanan yang dikonsumsi. Warung makan Sari Laut menjangkakan sebagian besar makanan bersumber dari laut, misalnya cumi-cumi. Jenis makanan ini dapat menyebabkan keracunan pada sebagian orang, dan diperparah jika pengelolaannya tidak higienis. Terjangkitnya keracunan makanan karena cumi seperti tercemar *Bacillus cereus* (Ahmad et al., 2018). Rasa yang ditimbulkan dapat menyebabkan rasa tidak enak pada perut, rasa mual muntah dan lain-lain. Keadaan seperti ini salah satu faktor risikonya adalah pola makan yang salah (Herman & Lau, 2020).

Data Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menunjukkan bahwa pada Bulan Januari hingga Maret 2016, terjadi Keracunan akibat pangan berturut-turut disebabkan oleh pangan olahan rumah tangga sebanyak 12 (12,2%) insiden keracunan dengan jumlah korban 792 (45,2%) orang, pangan jasad boga sebanyak 9 (13,2%) insiden keracunan dengan jumlah korban 354 (32,1%) orang dengan 2 (4,2%) korban diantaranya meninggal, pangan jajanan sebanyak 6 (10,2%) insiden keracunan dengan jumlah korban 190 (21,1%) orang dengan 1 (2,3%) korban meninggal, pangan olahan dalam kemasan sebanyak 3 (6,2%) insiden keracunan dengan korban 120 (25,4%) orang dan 1 (2,2%) insiden keracunan akibat minuman keras oplosan dengan jumlah korban 42 (62,2%) orang dengan 24 (26,2%) korban meninggal (BPOM, 2016). Kondisi Pedagang Sari Laut di Kota Kendari Tahun 2018 hygiene penjamah makanan yang memenuhi syarat sebanyak 38 warung makan (67,9%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 18 warung makan (32,1%), sanitasi lokasi serta bangunan yang memenuhi syarat kesehatan sebanyak 28 warung makan (50%) dan yang tidak memenuhi syarat kesehatan sebanyak 28 warung makan (50%), fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat sebanyak 10 warung makan (17,86%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 46 warung makan (82,14%), sanitasi bahan makanan dan pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan sebanyak 30 warung makan (53,57%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 26 warung makan (46,43%), sanitasi peralatan yang memenuhi syarat sebanyak 43 warung makan (76,79%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 13 warung makan (23,21%) dan sanitasi penyimpanan dan penyajian makanan yang memenuhi syarat sebanyak 34 warung makan (60,71%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 22 warung makan (39,29%) (Michael Dwi Cahyono et al., 2017).

Berdasarkan data di atas menunjukkan bahwa penyakit akibat makanan atau *food born disease* dan keracunan makanan di Indonesia sering kali terjadi dan angka kejadiannya masih tinggi dan semua kejadian keracunan makanan ini disebabkan oleh jenis makanan olahan rumah tangga, olahan jasa boga, olahan jajanan dan olahan lainnya, maka pembeli harus mengetahui untuk membeli makanan itu bukan hanya dari segi makanan saja tapi juga harus memperhatikan

kebersihan tempat makan dan kebersihan pengolah makanan karena hal tersebut yang dapat memicu terjadinya penyakit akibat makanan dan keracunan akibat makanan. Pengambilan objek tempat makan Sari Laut yang ada di Kota Kendari karena Sari Laut adalah tempat makan yang mudah ditemukan di mana saja dan harganya cukup terjangkau sehingga dapat menjadi alternatif tempat makan di malam hari, karena warung makan sari laut buka dari sore hingga tengah malam bahkan ada yang sampai menjelang subuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara rasa makanan, harga makanan, higiene penjamah makanan, kebersihan tempat dan alat makan dan dengan pemilihan tempat makan sari laut di Kota Kendari Tahun 2019.

Metode

Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional study*, yang dilaksanakan pada Bulan Desember Tahun 2019. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pedagang sari laut di Kecamatan Mandonga, Kecamatan Kambu, Kecamatan Kendari Barat, Kecamatan Kadia, Kecamatan Poasia, dan Kecamatan Baruga Kota Kendari. Yaitu sebanyak 56 pedagang sari laut di Kota Kendari. Jumlah populasi tersebut berdasarkan penelitian sebelumnya. Penelitian ini menggunakan 2 jenis sampel yaitu: Sampel Lokasi, Sampel Lokasi pada penelitian *proporsional sampling*, Penelitian ini meliputi tempat makan sari laut di kecamatan yang berada di Kota Kendari yaitu Kecamatan Mandonga, Kecamatan Kendari Barat, Kecamatan Kambu, Kecamatan Poasia, Kecamatan Kadia dan Kecamatan Baruga Kota Kendari. Sampel Responden, Sampel responden dalam penelitian menggunakan penelitian *Accidental Sampling* dengan jumlah responden sebanyak 112 responden. Pengambilan sampel responden sebanyak 2 responden tiap satu tempat makan sari laut. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan survei dan wawancara langsung kepada responden dengan menggunakan kuesioner. data yang terkumpul selanjutnya dianalisis keterkaitan/hubungan antara variabel dependen dengan independent dengan menggunakan uji Chie Square. Penelitian ini dilaksanakan berdasarkan izi penelitian dari Badan Penelitian dan Pengembangan Provinsi Sulawesi Tenggara nomor : 070/3031/Balitbang/2019.

Hasil

Tabel 1
Hubungan Rasa Makanan dengan Pemilihan Tempat Makan Sari Laut

Pemilihan Tempat Makan	Rasa				Total		pValue
	Enak		Kurang Enak		N	%	
	n	%	n	%			
Sering	55	85.9	9	14.1	64	100	0,004
Tidak Sering	29	60.4	19	39,6	48	100	
Total	84	75.0	28	25.0	112	100	

Sumber : Data Primer Tahun 2019

Berdasarkan analisis menggunakan uji *chi square* dengan $\alpha = 0,05$ diperoleh p Value = 0,004. Hasil analisis menunjukkan pValue >0,05, maka H1 diterima menunjukkan ada hubungan antara pemilihan tempat makan sari laut dengan rasa makanan pada warung makan sari laut di kota kendari.

Tabel 2
Hubungan Harga Makanan dengan Pemilihan Tempat Makan Sari Laut

Pemilihan Tempat Makan	Harga				Total		pValue
	Murah		Mahal		n	%	
	n	%	n	%			
Sering	63	98.4	1	1.6	64	100	0,023

Tidak Sering	41	85.4	7	14.6	48	100
Total	104	92	8	7.1	112	100

Sumber : Data Primer Tahun 2019

Berdasarkan analisis menggunakan uji *chi square* dengan $\alpha = 0,05$ diperoleh p Value = 0,023. Hasil analisis p Value <0,05, maka H1 diterima menunjukkan ada hubungan antara pemilihan tempat makan dengan harga makanan pada warung sari laut di kota Kendari. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya hubungan antara pemilihan tempat makan dengan harga makanan di warung makan sari laut di Kota Kendari. mBerdasarkan analisis menggunakan uji *chi square* dengan $\alpha = 0,05$ diperoleh p Value = 0,091. Hasil analisis p Value >0,05, maka H1 ditolak, Ho diterima menunjukkan tidak ada hubungan antara pemilihan tempat makan dengan hygiene perorangan pada warung sari laut di kota Kendari. Seperti terlihat pada tabel berikut :

Tabel 3
Hubungan Hygiene Penjamah Makanan dengan Pemilihan Tempat Makan Sari Laut

Pemilihan Tempat Makan	Hygiene Perorangan				Total		p Value
	Memenuhi syarat		Tidak memenuhi syarat		n	%	
	n	%	n	%			
Sering	24	37.5	40	62.5	64	100	0.091
Tidak Sering	10	20.8	38	79.2	48	100	
Total	34	30.4	78	69.6	112	100	

Sumber :Data Primer Tahun 2019

Berdasarkan analisis menggunakan uji *chi square* dengan $\alpha = 0,05$ diperoleh p Value = 0,402. Hasil analisis p Value >0,05, maka H1 ditolak, Ho diterima menunjukkan tidak ada hubungan antara pemilihan tempat makan dengan kebersihan tempat makan pada warung sari laut di kota Kendari, seperti terlihat pada tabel berikut :

Tabel 4
Hubungan Kebersihan Tempat Makan dengan Pemilihan Tempat Makan Sari Laut

Pemilihan Tempat Makan	Kebersihan Tempat Makan				Total		p Value
	Memenuhi syarat		Tidak memenuhi syarat		n	%	
	n	%	n	%			
Sering	59	92.2	5	7.8	64	100	0,402
Tidak Sering	41	85.4	7	14.6	48	100	
Total	100	89.3	12	10.7	112	100	

Sumber : Data Primer Tahun 2019

Tabel 5
Hubungan Kebersihan Alat Makan dan Peralatan Masak dengan Pemilihan Tempat Makan Sari Laut

Kebersihan Alat Makan	Total	p Value
-----------------------	-------	-----------

Pemilihan Tempat Makan	Memenuhi syarat		Tidak memenuhi syarat		N	%	
	n	%	n	%			
Sering	59	92.2	5	7.8	64	100	
Tidak Sering	44	91.7	4	8.3	48	100	1.000
Total	103	92.0	9	8.0	112	100	

Sumber : Data Primer Tahun 2019

Berdasarkan analisis menggunakan uji *Chi Square* dengan $\alpha = 0,05$ diperoleh p Value = 1,000. Hasil analisis p Value $>0,05$, maka H_1 ditolak, H_0 diterima menunjukkan tidak ada hubungan antara pemilihan tempat makan dengan kebersihan alat makan pada warung sari laut di kota Kendari

Pembahasan

Pembeli di warung makan sari laut tertarik membeli makanan karena rasa makanannya yang enak dan selain rasanya yang enak di tempat makan sari laut juga memiliki banyak pilihan makanan mulai dari ayam, berbagai jenis ikan dan beragam makanan laut, selain itu pembeli juga lebih memilih makan di tempat makan sari laut karena sesuai dengan selera kebanyakan konsumen. Tempat makan sari laut ini banyak di temukan di mana saja, konsumen yang memilih ingin makan di tempat makan yang mana. Dibandingkan dengan restoran atau rumah makan di tempat makan sari laut lebih memiliki cita rasa yang sesuai dengan konsumen. Rasa terdiri dari penampilan makanan dan rasa makanan. Tampilan makanan yang disajikan merupakan penampilan makanan, yang meliputi warna, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian. Rasa yang ditimbulkan makanan merupakan hasil kerja pengecap rasa yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut dan meliputi aroma makanan, bumbu, tingkat kematangan, suhu, dan tekstur makanan (Drummond & Brefere, 2010). Rasa makanan bahkan dapat mempengaruhi orang dalam membeli ataupun mengonsumsi makanan yang dipasteurisasi untuk mengurangi ataupun membunuh kuman dalam makanan (Waldman & Kerr, 2018). Masyarakat lebih banyak yang mementingkan rasa makanan dibandingkan dengan efek masalah kesehatan secara individu. Konsumen yang lebih peduli dengan kesehatan memiliki implikasi yang signifikan untuk kesejahteraan pangan karena akan memilih makanan yang sehat, selain dari segi kebersihan juga akan lebih memilih makanan organik (Apaolaza & Lópeza, 2018). Sebenarnya besarnya pengaruh rasa makanan saat pemilihan jenis makanan dapat dikontrol melalui *mindfulness* atau meditasi yang dapat membuat kita fokus terhadap keadaan dan dapat mengontrol emosi yang besar saat rasa makanan mempengaruhi kita untuk memilih makanan (Alberts et al., 2012), sehingga dapat lebih mementingkan kesehatan dibandingkan dengan keinginan.

Banyak pembeli yang memilih tempat makan sari laut di Kota Kendari karena harganya yang tergolong ramah di kantong masyarakat pada umumnya, seperti yang kita ketahui harga makanan di tempat makan sari laut tergolong murah dan hampir semua sari laut di Kota Kendari mematok harga yang sama tiap makanannya sehingga konsumen lebih mudah untuk pergi ke tempat makansari laut yang dia inginkan, kebanyakan penjual mematok harga Rp. 15.000-50.000 untuk tiap makanan yang dijual di tempat makan sari laut. Hal ini sejalan dengan penelitian (Curatman & Hermansyah, 2015) menyatakan bahwa ada pengaruh antara variabel kewajaran harga terhadap kepuasan pelanggan.

Hasil wawancara dan pengumpulan data melalui kuesioner diperoleh informasi bahwa harga makanan mempengaruhi konsumen membeli makanan di tempat makan sari laut karena harga makanan masih terjangkau oleh masyarakat, mulai pelajar, mahasiswa dan juga yang telah memiliki pekerjaan. Jika harga makanan yang murah maka pembeli akan datang berulangkali

untuk menikmati makanan di tempat tersebut dan jika harga makanannya dianggap mahal oleh konsumen maka konsumen akan berfikir untuk kembali di tempat tersebut.

Penjual memperhatikan hal-hal yang menjadi dasar dalam mengolah makanan yang di olah dan akan di sajikan ke pembeli dimana di antaranya masih ada penjual sari laut yang\ kukunya kurang bersih saat memasak hal ini karena sebagian dari mereka menganggap hal ini tidak begitu penting, begitu juga pembeli yang kurang memperhatikan bagaimana kebersihan dari penjual, karena pada umumnya pembeli hanya mementingkan makanannya saja tanpa melihat kebersihan dari penjual baik dari kebersihan badan, maupun pakaian yang di gunakan. Banyak juga penjual yang tidak menggunakan celemek, sarung tangan dan juga penutup mulut saat memasak, dan bahkan ada beberapa penjual yang tidak memperhatikan kebersihan pakaian yang di kenakan tapi itu tidak terlalu di perhatikan oleh pembeli. Ketika penelitian ini di lakukan banyak responden yang baru memperhatikan kebersihan penjual dari fisik badan dan pakaian saat dtanya terkait hal tersebut. Hasil pengamatan mengenai personal hygiene menunjukkan terdapat penjual yang masih kurang dalam personal hygiene misalnya masih ada terdapat pedagang yang tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan hal tersebut dapat menjadi kontaminasi bakteri atau kuman melalui tangan yang tidak dicuci, tetapi ada juga pedagang yang mencuci tangan hanya tidak menggunakan sabun hanya menggunakan air bersih yang ditampung, penjual tidak memiliki riwayat penyakit menular. Penelitian yang dilakukan oleh (Michael Dwi Cahyono et al., 2017) menyatakan bahwa saat melakukan pengolahan makanan. Penjual pada warung makan sari laut di Kota Kendari menghindari kontak langsung pada makanan, dengan menyediakan penjepit makanan, sendok dan garpu. namun, pada saat melakukan proses pemberian bumbu masakan, mereka masih mengandalkan tangan sebagai takaran, sehingga terjadi kontak langsung dengan bahan makanan. Informasi yang diperoleh, penjual melakukan hal tersebut karena merasa tidak nyaman jika menggunakan sarung tangan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan sekali pakai, penjepit makanan, sendok dan garpu.

Kebersihan tempat makan tidak berhubungan dengan faktor pemilihan tempat makan karena banyak konsumen atau pembeli yang menganggap tempat makan sari laut itu sudah bersih karena hanya memperhatikan keadaan luar pada tempat makan sari laut tersebut, kebersihan tempat makan ini seperti lantai pada tempat makan menurut sebagian besar pengunjung lantai di tempat makan sari laut itu sudah bersih walaupun masih banyak tempat jualan sari laut lantainya masih tanah yang mudah menimbulkan debu ketika berjalan sehingga makanan terkontaminasi. Namun hal ini kurang dipedulikan oleh pembeli, karena pembeli hanya melihat ada tidaknya sampah pada lantai tempat makan sari laut.

Warung makan sari laut sebagian besar berada di pinggir jalan raya yang dilalui oleh kendaraan dengan intensitas yang cukup tinggi dengan memasang tenda. Penelitian yang dilakukan oleh (Haderiah & Ramadhani, 2018) menyatakan bahwa tempat pengolahan makanan yang dilakukan di tenda jualan seperti warung makan sari laut yang berada di pinggir jalan dapat membuka peluang terjadinya kontaminasi makanan, alat makan dan alat masak oleh debu yang mengandung telur cacing yang diterbangkan oleh angin. Tempat makan sari laut juga masih ditemukan adanya serangga seperti lalat, dan kecoa. Serangga dapat membawa penyakit, namun pembeli menganggap hal itu biasa saja, karena menurut mereka hewan seperti kecoa atau lalat tersebut tidak masuk kedalam makanan saat mereka makan. Keadaan ini tentunya akan berdampak buruk pada kesehatan konsumen, salah satunya dapat menyebabkan penyakit diare. sanitasi makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar menyebabkan terjadinya diare (Hutasoit, 2020).

Sebagian besar penjual sari laut yang tergolong memenuhi syarat dalam kebersihan alat makan dan peralatan masak ini karena hampir semua penjual memperhatikan alat makan yang akan di gunakan pembeli, mereka selalu memberikan alat makan yang bersih dan memastikan ketika pembeli datang mereka telah membersihkan meja dari debu dan kotoran lainnya. Berdasarkan survei langsung yang di lakukan, untuk kebersihan peralatan masak penjual selalu

membersihkan dan mencuci semua peralatan masak mereka serta dengan alat makan yang di gunakan untuk pembeli mereka tidak menggunakan alat yang tidak layak di pakai seperti yang sudah berkarat ataupun yang telah rusak atau patah karena menurut mereka hal ini juga menimbulkan ketidak nyamanan penjual ketika memsah di depan pembeli menggunakan alat masak yang kurang layak, pembeli juga kurang memperhatikan kebersihan bahan-bahan olahan yang di gunakan penjual seperti minyak goreng dan bahan lainnya. Kebersihan penjamah makanan sangat penting dalam menjaga agar makanan, peralatan makan serta alat masak dari kontaminasi kuman penyakit. Jika penjamah makanan memiliki penyakit kulit seperti scabies. Penjamah makanan yang memperhatikan *personal hygiene* akan mengurangi risiko kontak langsung (Marga, 2020). Tingkat keamanan pangan sangat penting karena akan memberikan dampak kepada konsumen. Tingkat pendidikan dan pendapatan konsumen berpengaruh terhadap pengetahuan dan sikap terhadap kemandirian pangannya, rasa serta kualitas makanan menjadi pilihan utama mayoritas konsumen dalam memilih tempat makan (Riandi et al., 2020) (Fitriana et al., 2018). Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengelolaan makanan seperti Kebersihan alat memasak sangat penting. Penerapan SOP dimaksudkan untuk menjaga standar serta Kualitas dari produk makanan yang dihasilkan (Farrah & Agustin, 2018). Menurut hasil penelitian (Ramadhani, 2019) bahwa adanya hubungan pengolahan dengan keberadaan telur cacang, dan tidak ada hubungan higiene personal penjamah, penyimpanan, dan penyajian makanan dengan keberadaan telur cacang pada lalapan kubis. Saran bagi penjamah makanan agar menjaga kebersihan diri, kebersihan tempat, peralatan dan bahan sayuran kubis pada saat pengolahan. Menurut (Jumriati, 2016) bahwa cara berbisnis yang di lakukan oleh pemilik Warung Makan Sari Laut Mas Rizki ditinjau dari kegiatan produksinya, sebelum memulai pekerjaannya terlebih dahulu mereka mengucapkan basmalah dan mencuci tangan karena mereka tidak menggunakan sarung tangan, dalam membuat makanan ia sangat memperhatikan kualitas makanannya seperti ketika mengelolah suatu bahan ia sangat memperhatikan kelayakan dari setiap bahan yang digunakannya dan tidak menggunakan bahan pengawet makanan sehingga jelas kehalalannya karena bahan baku yang digunakan murni bahan baku dapur yang layak dan segar tanpa ada campuran bahan pengawet.

Simpulan Dan Saran

Rasa dan harga makanan berhubungan dengan pemilihan tempat makan Sari Laut di Kota Kendari sedangkan higiene penjamah makanan, kebersihan peralatan makan dan alat masak tidak berhubungan dengan pemilihan tempat makan Sari Laut di Kota Kendari.

Ucapan Terimakasih

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Semua pihak yang telah membantu terlaksananya penelitian ini

Daftar Rujukan

- Ahmad, N., Isworo, A., Indriani, C., Studi, P., Masyarakat, K., Tinggi, S., Kesehatan, I., Achmad, J., Cimahi, Y., Kesehatan, P., Kesehatan, K., Indonesia, R., Utara, K., Utara, M., Magelang, K., Mada, U. G., Utara, S., Sleman, K., & Yogyakarta, D. I. (2018). Kejadian Luar Biasa Keracunan “Cumi-Cumian” di Sekolah Dasar Negeri 1 Trasan Bandongan Kabupaten Magelang. *Media Ilmu Kesehatan*, 7(2), 131–136.
- Alberts, H. J. E. M., Thewissen, R., & Raes, L. (2012). Dealing with Problematic Eating Behaviour. The Effects of a Mindfulness-based Intervention on Eating Behavior, Food Cravings, Dichotomous Thinking and Body Image concern. *Appetite*, 58(3), 847–851. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.01.009>
- Apaolaza, V., & Lópeza, C. M. (2018). Eat organic – Feel good? The relationship between organic food consumption, health concern, and subjective wellbeing. *Elsevier*, 63(January), 51–62.

- BPOM. (2016). Data Keracunan Akibat Makanan di Indonesia Tahun 2016. BPOM RI.
- Curatman, A., & Hermansyah. (2015). Membangun Kepuasan Konsumen Melalui Kewajaran Harga dan Merek Pribadi (Survey pada Konsumen Giant Kota Cirebon). *Jurnal Logika*, XIV(2), 42–49.
- Drummond, K. E., & Brefere, B. M. (2010). *Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's* (Seventh Ed). John Wiley & Sons, Inc.
- Farrah, & Agustin, E. (2018). Penerapan S.O.P Hygiene dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 4(1), 49–59.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8), 115537. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013>.
- Fitriana, I. N., Damayanti, A. Y., Sari, D. D., & Darni, J. (2018). Hubungan Pengetahuan Pekerja Dapur terhadap Perilaku Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan (Relationship). *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1), 1–8.
- Haderiah, & Ramadhani, F. (2018). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Keberadaan Telur Cacing pada Lalapan Kubis di Warung Makan Sari Laut Sepanjang Jalan Perintis Kemerdekaan Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 18(2), 166.
- Herman, & Lau, S. H. A. (2020). Risk Factors for Dyspepsia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 1094–1100.
- Hutasoit, D. P. (2020). Effect of Food Sanitation and Escherichia coli Bacteria Contamination on Diarrhea. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 779–786.
- Jumriati, J. (2016). Analisis Penerapan Etika Bisnis Islam Pada Kegiatan Produksi di Warung Makan Sari Laut Mas Rizki. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Marga, M. P. (2020). The Personal Hygiene Impact on the Incidence of Scabies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 773–778.
- Michael Dwi Cahyono, Karimuna, S. R., & Jumakil. (2017). Persebaran Higiene Sanitasi Pedagang Sari Laut di Kota Kendari Dengan Pendekatan Sistem Informasi Geografis Tahun 2018. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–10.
- Ramadhani, F. (2019). Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Telur Cacing Pada Lalapan Kubis Di Warung Makan Sari Laut Sepanjang Jalan Perintis Kemerdekaan Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 18(2), 166–171.
- Riandi, A. N., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dan Pendapatan Karyawan dengan Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangannya pada Tempat Makan di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(1), 50–59. <https://doi.org/10.18343/jipi.26.1.50>
- Syafirah, S., & Andrias, D. R. (2012). Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 111–116.
- Waldman, K. B., & Kerr, J. M. (2018). Does Safety Information Influence Consumers' Preferences for Controversial Food Products? *Food Quality and Preference*, 64, 56–65. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.10.013>
- WHO. (2005). Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan (Foodborne Disease : a

Jumakil Jumakil, dkk. Rasa, Harga, Higiene dan Kebersihan

Fokus for Health Education) (P. Widyastuti (ed.)). Buku Kedokteran EGC.