

**PERSEPSI PENGUNJUNG TENTANG *HYGIENE* MAKANAN (SALA) DI
ULAKAN PADANG PARIAMAN**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan Sains Terapan (D4) pada Departemen Pariwisata FPP UNP**



Oleh :

MUHAMMAD FURQAN

18135293/2018

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN

DEPARTEMEN PARIWISATA

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2023

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

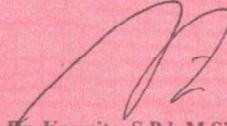
PERSEPSI PENGUNJUNG TENTANG HYGIENE MAKANANA (SALA)
DI ULAKAN PADANG PARIAMAN

Nama : Muhammad Furqan
NIM/BP : 18135293/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 6 Februari 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP. 197009242003122001

Ketua Departemen Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

HALAMAN PENGESAHANSKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program
Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Persepsi Pengunjung Tentang Hygiene Makanan (Sala)
Di Ulakan Padang Pariaman
Nama : Muhammad Furqan
NIM/BP : 18135293/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 6 Februari 2023

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

2. Anggota : Waryono, S.Pd, MM. Par

3. Anggota : Dwi Pratiwi Wulandari S.ST.Par M.M.Par 3

1.

2.

3.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
 DEPARTEMEN PARIWISATA
 Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 e-mail : pariwisata@fpp.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

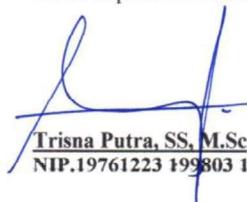
Nama : Muhammad Furqan
 NIM/TM : 18135293/2018
 Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
 Departemen : Pariwisata
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Persepsi Pengunjung Tentang *Hygiene* Makanan (Sala) di Ulakan Padang Pariaman” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
 Ketua Departemen Pariwisata


Trisna Putra, SS, M.Sc
 NIP.19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,


Muhammad Furqan
 NIM. 18135293

ABSTRAK

Muhammad Furqan. 2023. “Persepsi Pengunjung Tentang *Hygiene* Makanan (sala) di Ulakan Padang Pariaman ”

ABSTRAK

Latar belakang yang menjadi dasar penelitian ini adalah kecenderungan wisatawan untuk membeli makanan tradisional (Sala) di Ulakan Padang Pariaman belum memenuhi persyaratan *hygiene* makanan, dimana masih terdapat kendala pedagang menangani makanan yang dipesan pelanggan tanpa mencuci tangan terlebih dahulu atau menggunakan sarung tangan. Makanan olahan disediakan di tempat terbuka di kios pinggir jalan, yang bertentangan dengan gagasan kebersihan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan di Ulakan Padang Pariaman.

Jenis penelitian ini dikategorikan sebagai penelitian deskriptif kuantitatif dengan menggunakan metodologi survei. Dalam penelitian ini, data primer dan data sekunder digunakan. Pengunjung yang pernah berkunjung ke Ulakan Padang Pariaman dijadikan sampel penelitian. Purposive sampling digunakan dengan menggunakan sampel penelitian sebanyak 100 partisipan. Kuesioner dengan skala Likert yang telah melalui uji validitas dan reliabilitas digunakan dalam proses pengumpulan data.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan (Sala) di Ulakan Padang Pariaman memberikan pernyataan kategori yang kurang baik melalui nilai rata-rata 72,04 terdapat pada $58,7 < 73,3$. Sedangkan untuk indikator bahan makanan (minyak goreng) berada dalam kategori yang kurang baik melalui nilai rata-rata 8,90 terdapat pada rentang skor $8 \leq 10$. Selanjutnya untuk indikator penyajian makanan terdapat pada kategori yang baik melalui nilai rata-rata 20,29 terdapat pada rentang skor $20 < 24$, pada indikator personal hygiene terdapat pada kategori yang baik melalui nilai rata-rata 12,55 terdapat pada rentang skor $10,7 < 13,3$, indikator peralatan terdapat pada kategori yang kurang baik melalui nilai rata-rata 19,44 terdapat pada rentang skor $16 < 20$, dan yang terakhir yakni indikator area/ tempat memberikan pernyataan kategori yang kurang baik melalui nilai rata – rata 9,70 terdapat pada rentang skor $8 \leq 10$.

Kata Kunci: Persepsi, Pengunjung, *Hygiene* Makanan

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan kasih karunia-nya yang telah memberikan banyak kesempatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“ Persepsi Pengunjung Tentang Hygiene Makanan (Sala) Di Ulakan Padang Pariaman”**. Ini disusun sebagai syarat proposal penelitian untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan Proposal ini, penulis tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moral maupun material. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang terkait.

1. Ibu Dra. Ernawati, M.pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, S.S., M.Sc., selaku Kepala Departemen Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Waryono, S.Pd., MM. Par. selaku Dosen Akademik yang telah memberikan dorongan serta motivasi, sekaligus sebagai dosen penguji I
4. Ibu Dra. Kasmita, S.Pd, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah membimbing dan memberikan dorongan.

5. Ibu Dwi Pratiwi Wulandari, SST.Par., MM.Par. selaku Dosen pengujill yang telah memberikan arahan, kritik dan saran dalam penelitian sripsi ini.
6. Staff administrasi yang telah membantu penulis dalam melengkapi surat – surat yang diperlukan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Pedagang Ulakan Padang Pariaman yang telah membantu memberikan data yang dibutuhkan penulis untuk menyelesaikan skripsi.
8. Seluruh Rekan Manajemen Perhotelan angkatan 2018 yang telah memberikan motivasi dan semangat kepada penulis.
9. Orangtua serta Keluarga Besar tercinta atas do'a dan dukungan yang telah diberikan, sehingga penulis mampu sampai tahap ini untuk menyelesaikan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
10. Kepada Yulia Astuti atas do'a dan dukungan yang telah diberikan, sehingga penulis mampu sampai tahap ini untuk menyelesaikan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Semoga segala kemurahan hati serta bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Tuhan Yang Maha Esa..

Padang, 20 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	9
C. Batasan Masalah.....	9
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Penelitian	10
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. Kajian Teori	12
1. Persepsi	12
2. Pengunjung.....	12
3. Hygiene Makanan	13
4. Indikator Hygiene Makanan.....	14
5. Tujuan Hygiene Makanan.....	16
B. Kerangka Konseptual.....	16
C. Pertanyaan Penelitian	18

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	19
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	20
C. Variabel Penelitian	20
D. Defenisi Operasional Variabel	20
E. Populasi dan Sampel Penelitian	21
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan data	23
G. Instrumen Penelitian.....	24
H. Uji Coba Instrumen	26
I. Teknik Analisis Data.....	28
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 34
A. Deskripsi Hasil Penelitian	34
B. Deskripsi Ulakan Padang Pariaman	34
C. Deskripsi Karakteristik Responden.....	34
1. Karakteristik Responden Berdasarkan Kelamin	35
2. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	35
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	36
D. Deskripsi Data Persepsi Pengunjung Tentang Hygiene Makanan Di Ulakan Padang Pariaman	36
1. Indikator Bahan Makanan.....	36
2. Indikator Penyajian Makanan	40
3. Indikator Personal Hygiene.....	42
4. Indikator peralatan	44

5. Indikator Area/Tempat.....	46
E. Pembahasan.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Kesimpulan Hasil Penelitian	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Ulakan Padang Pariaman.....	4
2. Pilihan Jawaban Skala Likert.....	27
3. Kisi – Kisi Operasional Variabel	28
4. Interpretasi Nilai (<i>Alpha Cronbach</i>).....	29
5. Teknik Pengklarifikasi	31
6. Hasil Reabilitas	31
7. Teori Ideal Teoritik.....	32
8. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	35
9. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	35
10. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	36
11. Deskripsi Data Variabel Hygiene Makanan	37
12. Persepsi Pengunjung Tentang Hygiene Makanan.....	38
13. Persepsi Pengunjung Tentang Hygiene Bahan Makanan.....	39
14. Deskripsi Frekuensi Data Hygiene Makanan Ditinjau Dari Indikator Bahan Makanan (Minyak Goreng.....	40
15. Persepsi Pengunjung Tentang Hygiene Penyajian Makanan	41
16. Deskripsi Frekuensi Data Hygiene Makanan Ditinjau Dari Indikator Penyajian Makanan	42
17. Persepsi Pengunjung Tentang Personal Hygiene	43
18. Deskripsi Frekuensi Data Hygiene Makanan Ditinjau Dari Indikator Personal Hygiene.....	44

19. Persepsi Pengunjung Tentang Peralatan.....	45
20. Deskripsi Frekuensi Data Hygiene Makanan Ditinjau Dari Indikator Peralatan	46
21. Persepsi Pengunjung Tentang Area/Tempat	47
22. Deskripsi Frekuensi Data Hygiene Makanan Ditinjau Dari Indikator Area/Tempat.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1. Pedagang Makanan di Ulakan Padang Pariaman 5
2. Pedagang Makanan Di Ulakan Tidak Menggunakan Masker 7
3. Makanan Yang Dijual Dipinggir Jalan..... 8
4. Kerangka Konseptual..... 17

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan daerah yang memiliki potensi pariwisata yang menjadi salah satu tujuan favorit bagi wisatawan. Pariwisata di Indonesia didukung dengan undang – undang pasal 1 ayat 3 UU No. 10 tahun 2009 tentang “Pariwisata adalah sebagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai sarana serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah”. Selanjutnya menurut Ismayanti (2012) “Pariwisata adalah kegiatan dinamis yang melibatkan banyak manusia serta menghidupkan berbagai bidang usaha”. Menurut Prayogo (2018) “Pariwisata secara sederhana dapat didefinisikan sebagai perjalanan seseorang atau sekelompok orang dari satu tempat ke tempat lain membuat rencana dalam jangka waktu tertentu, untuk tujuan rekreasi dan mendapatkan hiburan sehingga keinginannya terpenuhi dalam hal kesempatan kerja, pendapatan, taraf hidup dan dalam mengaktifkan sektor lain dalam dunia pariwisata”.

Pariwisata adalah salah satu industri yang mampu menghasilkan devisa negara dengan mendatangkan wisatawan mancanegara dan nusantara. Menurut Spillane dalam Wahid (2015), Pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, bersifat sementara, dilakukan perorangan maupun kelompok ,sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu. Menurut Masdjaya (2011) Faktor yang mempengaruhi jumlah kunjungan antara lain biaya perjalanan pengunjung (*Travel Cost*) ke obyek wisata, pendapat pengunjung, umur pengunjung, persepsi kualitas pengunjung terhadap obyek wisata. Persepsi Pengunjung adalah penilaian atau pandangan pengunjung terhadap sesuatu. Menurut Menurut Fentri (2017) “ Persepsi pengunjung adalah penilaian atau pandangan pengunjung terhadap sesuatu. Mengenai apa yang diminati,

diinginkan dan diharapkan oleh pengunjung ke suatu destinasi, menjadi sangat penting artinya dalam kaitan dengan pemasaran produk wisata.

Produk wisata dapat mempengaruhi wisata alam dalam mengunjungi suatu objek wisata. Salah satu fungsi dari produk wisata ialah sebagai referensi wisatawan dalam setiap melakukan kunjungan ke suatu objek wisata. Faktor yang menjadi dasar pengambilan keputusan wisatawan berkunjung adalah atribut produk wisata. Menurut Suwanto (2018), indikator atribut produk wisata terdiri dari atraksi atau wahana wisata, fasilitas, dan aksesibilitas. Ketiga aspek tersebut harus dapat dikemas sedemikian rupa sehingga dapat menjadi lebih menarik dan memberikan kenyamanan bagi calon wisatawan Mulyadi (2012). Salah satu yang menjadi faktor pendorong dalam meningkatkan produk wisata yaitu tersedianya bermacam-macam kuliner. Menurut Wongso (2015) Kuliner merupakan segala sesuatu yang menjadi sangat penting sebagai budaya bangsa Indonesia, yang memiliki keanekaragaman makanan yang berbeda antar daerah. Sehingga kuliner merupakan segala sesuatu yang berkaitan atau berhubungan dengan dunia memasak. Indonesia memiliki banyak keanekaragaman makanan yang berbeda antar daerah, harus dijaga agar tidak di klaim oleh Negara lain, seperti halnya kuliner yang merupakan bagian dari identitas budaya Indonesia. Menurut keputusan Menteri Kesehatan RI No 1098 tahun 2011, hygiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, peralatan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan pada manusia.

Hygiene makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan makanan itu sendiri (Purawidjaja, 2011). Indikator *hygienemakanan* terdiri dari 5 indikator yaitu 1) pemilihan bahan makanan, 2) penyimpanan bahan makanan, 3) pengolahan bahan makanan, 4) penyajian bahan makanan, 5) peralatan. Makanan yang sehat yaitu makanan yang higienis dan bergizi. Makanan yang higienis adalah makanan yang tidak mengandung kuman penyakit dan tidak mengandung racun yang dapat membahayakan kesehatan. Salah satu objek wisata yang di incar oleh wisatawan yang tidak kalah saing dari objek wisata lain yang terdapat di Sumatera Barat adalah Nagari Ulakan Tapakis Padang Pariaman. Nagari Ulakan adalah sebagai pusat pariwisata religi di Sumatera Barat melalui situs pemerintah yaitu makam Syekh Burhanudin Ulakan sebagai pusat penyebaran agama Islam di ranah minang, yang menjadikan Nagari Ulakan adalah Nagari/desa yang ramai dikunjungi peziarah dari dalam dan luar negeri. Tentunya sangat berpotensi untuk terus dikembangkan menjadi Nagari/desa wisata.

Nagari Ulakan hadir sebagai desa wisata yang menawarkan berbagai daya tarik wisata didalamnya, tidak hanya sebagai tempat rekreasi, tentunya banyak kegiatan kepariwisataan yang lahir disini, mulai dari sejarah religi, *landscape* alam dan kulinerannya. Ulakan ini terkenal akan kulinernya, Sebagai daerah yang terletak di kawasan pesisir, Padang Pariaman memiliki kekayaan kuliner yang tidak dapat dipisahkan dari

hasil lautnya. Salah satu diantaranya adalah sejenis gorengan yang disebut *sala lauak*. Hidangan ini cukup mudah ditemukan di wilayah Padang Pariaman, terutama disekitar pantai. Secara harfiah, kata *sala* dapat diartikan sebagai “goreng” artinya istilah ini digunakan untuk berbagai jenis bahan makanan yang diolah dengan cara digoreng. Meskipun secara harfiah bermakna “ikan goreng” tetapi *sala lauak* sama sekali tidak seperti yang kita bayangkan. *Sala lauak* merupakan hidangan berbentuk gumpalan sebesar ibu jari yang terbuat dari adonan daging ikan yang dihaluskan dan dicampur tepung. Selain *sala lauak* ada juga jenis *sala* lain yang dapat juga dicoba seperti *sala* yang terbuat dari cumi-cumi, udang, ikan baledang, kepiting hingga ada juga *rakik* ikan atau rempeyek. Adonan tersebut kemudian dibentuk menjadi gumpalan dan digoreng hingga berwarna coklat keemasan. *Sala* atau rempeyek bertekstur renyah ini memiliki citarasa yang dominan asin dan gurih dengan aroma rempah berasal dari beberapa jenis bumbu yang ditambahkan didalamnya. Menurut pra observasi yang penulis lakukan kepada pengunjung di ulakan Padang Pariaman bahwa *sala lauak* atau rempeyek adalah sejenis gorengan khas daerah yang terbuat dari tepung dan ikan, udang yang digoreng berbentuk rempeyek.

Berdasarkan pengamatan penulis pada saat melakukan observasi (Juli-Agustus 2022) ditemukan permasalahan seperti pedagang tidak mencuci tangan serta tidak menggunakan sarung tangan dalam mengambil makanan yang dipesan oleh konsumen, seharusnya pedagang lebih *hygiene*

dalam menyajikan makanan, terutama pada saat mengambil makanan untuk konsumen, agar makanan tersebut tidak terkontaminasi dengan tangan yang kurang bersih. Pada masa kondisi Covid-19 para pedagang tidak juga menggunakan masker, dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini. Namun pengunjung tetap membeli produk makanan tersebut, tanpa memperhatikan *hygiene* makanan yang dibeli.



Gambar 1. Pedagang Makanan di Ulakan Tapakis Padang Pariaman Tidak Menggunakan Sarung Tangan

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Permasalahan lain yang peneliti temukan adalah makanan yang sudah diolah disajikan dalam keadaan terbuka di warung pinggir jalan, kondisi ini tidak sesuai dengan konsep *hygiene* makanan. Kebanyakan pengunjung mempermasalahkan tentang *hygiene* makanan tersebut, akan tetapi pengunjung tetap membeli makanan yang dalam keadaan terbuka. Seharusnya pada permasalahan ini pedagang bisa lebih menjaga lagi makanan yang disajikan seperti menutup makanan agar terjaga *hygiene* pada makanan tersebut. Berdasarkan hasil wawancara penulis lakukan dengan beberapa pengunjung tentang makanan yang dijual dengan

keadaan terbuka, minat beli pengunjung akan makanan tersebut sangat tinggi. Karena makanan tersebut salah satu makanan khas Pariaman yang selalu diminati oleh perantau maupun pengunjung yang melalui jalan tersebut.

Tempat penyimpanan makanan tidak pada wadah yang dapat terhindar dari bakteri atau serangga, akan tetapi dibiarkan saja terbuka, dan pengunjung tidak memperdulikan masalah tersebut, pengunjung tetap membeli makanan tanpa memperdulikan *hygiene* dari makanan tersebut, seharusnya pedagang menjaga dan memperhatikan tempat penyimpanan makanan yang akan disajikan kepada konsumen, sehingga serangga tidak berterbangan dan debu jalan disekitar makanan.



Gambar 2. Pedagang Makanan di Ulakan Padang Pariaman Tidak Menggunakan Masker

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)



Gambar 3. Minyak Goreng Yang Digunakan Berulang Kali Sehingga Berwarna Coklat

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Berdasarkan Latar Belakang permasalahan diatas, disimpulkan jika makanan yang ditawarkan kepada konsumen tidak bersih serta pedagang tidak memperhatikan *hygiene* pada makanan konsumen sehingga konsumen merasa tidak puas dengan makanan yang disajikan, tetapi dalam kondisi makanan yang terbuka serta tempat penyimpanan makanan yang tidak bersih pengunjung tetap saja membeli.



Gambar 4. Makanan Yang Dijual Dipinggir Jalan

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Makanan seperti ini adalah gorengan yang dikenal dengan sala lauak atau rakik yang dihidangkan terbuka dan beresiko terkontaminasi oleh asap maupun debu kendaraan yang terbawa angin. Belum lagi makanan yang sudah dingin, lalu digoreng kembali jika ada pengunjung yang membelinya. Makanan dipinggir jalan memang sangat menggoda. Apalagi rasanya juga enak dengan harga yang sangat terjangkau, tentu menjadi daya tarik siapa saja untuk membeli. Namun pengunjung tidak menghiraukan hal tersebut, karena makanan khas Ulakan Padang Pariaman, yang dapat membahayakan kesehatan. Menurut *World Health Organization* (WHO), Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Urgensi penelitian ini karena di Ulakan Padang Pariaman memiliki potensi wisata kuliner yang menarik dan mempunyai ciri khas yang berbeda dengan daerah lain, namun juga perlu makanan yang aman untuk dikonsumsi, oleh karena itu penulis merasa tertarik untuk mengetahui lebih dalam tentang “**Persepsi Pengunjung Tentang Hygiene Makanan di Ulakan Padang Pariaman**”.

B. Identifikasi Masalah

1. Makanan yang sudah diolah disajikan dalam keadaan terbuka di warung, kondisi ini tidak sesuai dengan konsep *hygiene*.
2. Minyak goreng yang digunakan sudah berwarna coklat dan ber aroma tidak sedap
3. Pedagang tidak menggunakan sarung tangan dalam mengambil makanan yang dipesan konsumen.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi penelitian pada Persepsi Pengunjung Terhadap *Hygiene* Makanan di Ulakan Padang Pariaman, Sumatera Barat.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka dirumuskan permasalahan pada penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Bagaimana persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan sala di Ulakan Padang Pariaman, Sumatera Barat?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan di Ulakan Padang Pariaman.

2. Tujuan Khusus

Menganalisis persepsi pengunjung tentang *hygiene* makanan sala di Ulakan Padang Pariaman.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pemerintah / Kantor Wali Nagari Setempat Yang Mengelola Objek Wisata

Bermanfaat bagi pemerintah sebagai bahan masukan dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang *Hygiene* makanan di Ulakan Padang Pariaman.

2. Bagi Pedagang

Dapat bermanfaat bagi pedagang sebagai bahan acuan atau ilmu pengetahuan untuk meningkatkan kualitas makanan yang dijual, sehingga dapat menaikkan omset dagangan, sekaligus mengetahui bagaimana tanggapan pengunjung terhadap makanan yang mereka jual.

3. Bagi Departemen Pariwisata

Dapat berguna untuk menambah pengetahuan dan bahan pertimbangan sebagai informasi terutama bagi mahasiswa yang akan mengadakan penelitian lebih rinci dan lebih lanjut tentang *hygiene* makanan.

4. Bagi Peneliti

Sebagai media untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan dengan kenyataan yang ada, memperkaya teori dan sebagai salah satu syarat menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan (SST).