

**TINJAUAN TINGKAT PENGETAHUAN *HYGIENE* MAKANAN
PEDAGANG *SALA LAUAK* DI OBJEK WISATA ULAKAN PADANG
PARIAMAN**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar
Sarjana Sains Terapan (S.ST) Universitas Negeri Padang*



**Oleh :
ABI AL-SOBAR ALI
18135086/2018**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

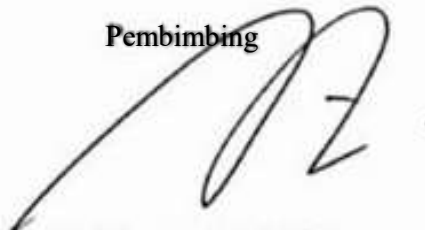
Judul : **Tinjauan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Makanan Pedagang *Sala Lauak* Di Objek Wisata Ulakan Padang Pariaman**

Nama : Abi Al-Sobar Ali
NIM : 18135086/ 2018
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 13 Februari 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing



Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP 19700924 200312 2001

Kepala Departemen



Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D.
NIP 19920226 202012 1012

HALAMAN PENGESAHAN

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

**Judul : Tinjauan Tingkat Pengetahuan Hygiene Makanan
Pedagang Sala Lauak Di Objek Wisata Ulakan Padang
Pariaman**
Nama : Abi Al-Sobar Ali
NIM/BP : 18135086/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

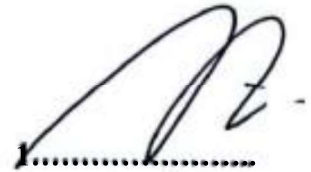
Padang, 13 Februari 2024

Tim Penguji

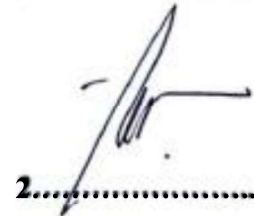
Nama

Tanda Tangan

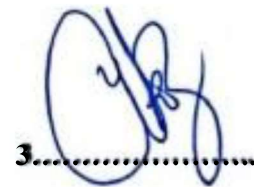
1. Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

1.....


2. Anggota : Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M.Sc

2.....


3. Anggota : Yuke Permata Lisna, SST, M. Par

3.....


ABSTRAK

Abi Al-Sobar Ali. 2024 “Tinjauan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Makanan Pedagang *Sala Lauak* Di Objek Wisata Ulakan Padang Pariaman. Skripsi. Program Studi D4 Manajemen Perhotelan. Departemen Pariwisata. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh rendahnya penerapan *hygiene* makanan pada pedagang *sala lauak* yaitu 10% dari 40 di Objek Wisata Ulakan Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan *hygiene* makanan pedagang *sala lauak* di objek Wisata Ulakan Padang Pariaman.

Jenis penelitian ini ialah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini dilaksanakan di objek Wisata Ulakan Kecamatan Padang Pariaman. Populasi penelitian adalah 40 orang pedagang *sala lauak* di objek Wisata Ulakan sekaligus sebagai total sampel penelitian dan pengumpulan data yang menggunakan angket model skala guttman.

Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa tingkat pengetahuan *hygiene* makanan *sala lauak* di objek wisata Ulakan Padang Pariaman berada dalam kategori buruk, sebesar 60%, kategori sedang sebesar 17%, dan kategori baik sebesar 24%.

Kata Kunci: Pengetahuan, *Hygiene* Makanan

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Rahmat Kasih serta Bimbingan-Nya yang telah memberikan kesempatan, waktu, tenaga, mental serta kesehatan sehingga peneliti mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul “Tinjauan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Makanan Pedagang *Sala Lauak* Di Objek Wisata Ulakan Padang Pariaman” selesai pada waktunya. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST) di Prodi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Hambatan-hambatan baik dalam penulisan maupun penyusunan skripsi ini yang ditemui, peneliti tidak terlepas dari dukungan, semangat, motivasi dan bantuan yang dari berbagai pihak sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena hal tersebut melalui skripsi ini penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si, selaku Wakil Dekan I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sebagai dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing, memberi nasihat, motivasi, arahan, ide dan saran terhadap peneliti dari awal skripsi hingga akhir dan selaku selaku Penasehat Akademik.

3. Ibu Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M.Sc, selaku Dosen Penguji 1 yang telah membimbing, menasihati, memotivasi, memberi arahan, ide juga saran terhadap peneliti.
4. Ibu Yuke Permata Lisna, SST, M. Par, selaku Dosen Penguji 2 yang juga memberi arahan, ide serta saran terhadap peneliti.
5. Orang Tua yang telah memberi semangat, doa serta restu sehingga peneliti bisa menyelesaikan perkuliahan peneliti di Universitas Negeri Padang.
6. Dosen, Staf Pengajar, Teknisi, dan Administrasi pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Pegawai Dinas Pariwisata dan Pengelola Wisata Ulakan di Kabupaten Padang Pariaman yang telah memberikan kerjasama yang baik kepada penulis selama pembuatan skripsi ini.

Peneliti menyadari skripsi ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu kritik serta saran yang membangun sangat dibutuhkan untuk perbaikan skripsi peneliti ini. Semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi peneliti dan tak lupa bagi pembaca skripsi ini khususnya.

Padang, 12 Februari 2024

Penulis

Abi Al-Sobar Ali

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	11
C. Batasan Masalah.....	11
D. Perumusan Masalah.....	11
E. Tujuan Penelitian.....	11
F. Manfaat Penelitian.....	12
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Aspek-Aspek Teoritis.....	14
B. Kerangka Konseptual.....	29
C. Pertanyaan Penelitian.....	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	31
B. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	32
C. Variabel.....	32
D. Definisi Operasional Variabel.....	32
E. Populasi Dan Sampel Penelitian.....	33
F. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data.....	34
G. Instrumen Penelitian.....	36
H. Uji Coba Instrumen.....	37
I. Teknik Analisis Data.....	39
Bab IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	41
B. Deskripsi Hasil Penelitian.....	43
C. Pembahasan.....	50

Bab V Penutup

A. Kesimpulan.....56

B. Saran.....57

DAFTAR PUSTAKA.....61

LAMPIRAN.....63

Daftar Gambar

Gambar	Halaman
Gambar 1. Penggunaan Minyak Berulang Sampai Warna Hitam.....	6
Gambar 2. Makanan Yang Dijual Di Pinggir Jalan.....	8
Gambar 3. Kerangka Konseptual.....	29
Gambar 4. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	41
Gambar 5. Responden Berdasarkan Pendidikan.....	42
Gambar 6. Responden Berdasarkan Usia.....	43
Gambar 7. Kategori Penelitian.....	44

Daftar Tabel

Tabel	Halaman
Tabel 1. Jumlah Pengunjung Ulakan Tapakis Padang Pariaman.....	4
Tabel 2. Jumlah Pedagang <i>Sala Lauak</i> Ulakan Tapakis Padang Pariaman.....	9
Tabel 3. Jumlah Pedagang <i>Sala Lauak</i> Ulakan Tapakis Padang Pariaman.....	34
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	36
Tabel 5. Pedoman Penskoran Lembaran Validasi Skala Guttman.....	39
Tabel 6. Pengetahuan <i>Hygiene</i> Berdasarkan Indikator Pengertian.....	45
Tabel 7. Pengetahuan <i>Hygiene</i> Berdasarkan Indikator Pemeriksaan Kesehatan.....	46
Tabel 8. Pengetahuan <i>Hygiene</i> Berdasarkan Indikator Alat Pelindung Diri.....	47
Tabel 9. Pengetahuan <i>Hygiene</i> Berdasarkan Indikator Kebersihan Diri.....	48
Tabel 10. Rekapitulasi Pengetahuan <i>Hygiene</i> Secara Umum.....	50

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki potensi pariwisata yang menjadi salah satu tujuan favorit bagi wisatawan. Pariwisata juga di Indonesia didukung dengan Undang Undang No (10). Tahun (2009 Tentang Pariwisata) pasal 1 ayat 3 “Pariwisata adalah sebagai macam kegiatan wisata dan didukung sebagai sarana serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah“. Selanjutnya menurut R.R & R, (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 Abdul, (2015) pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, bersifat sementara, serta dilakukan oleh perorangan maupun kelompok, sebagai usaha untuk mencari keseimbangan atau keserasian. Pariwisata juga merupakan suatu ilmu yang memiliki serta memenuhi karakteristik sebagai suatu

ilmu pengetahuan. Dalam kaitannya pariwisata atau kepariwisataan sebagai ilmu pengetahuan, terdapat dua sudut pandang yang menjadikannya pariwisata sebagai ilmu, yaitu pertama sudut pandang terhadap sesuatu (objek formal) dan kedua substansi material (objek materi).

Pengetahuan merupakan fakta, kebenaran atau informasi yang bisa diperoleh melalui pengalaman atau pembelajaran seseorang atau suatu kelompok. Menurut Suriasumantri dalam Nurroh (2017) “Pengetahuan adalah suatu hasil suatu hasil tahu dari manusia atas penggabungan atau kerjasama antara suatu subjek yang mengetahui dan objek yang diketahui, serta segenap apa yang diketahui tentang sesuatu objek tertentu”. Menurut Notoatmodjo, (2018), “Pengetahuan (*knowledge*) merupakan hasil tahu seseorang dan hal ini terjadi setelah orang tersebut melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu”. Pengindraan sendiri terjadi melalui kelima panca indra, yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba.

Pariwisata dan kesehatan lingkungan keduanya merupakan hal yang sangat penting untuk memajukan dunia kepariwisataan, terutama di Indonesia. Di sini, kunci utama suatu produk (bisa berupa barang atau jasa) pariwisata yang unggul yaitu menjaga personal hygiene (kebersihan pribadi) yaitu bagi para pengelola pariwisata, kesehatan serta kualitas produk, kebersihan alat penunjang produk dan menjaga kondisi sanitasi lingkungan dengan baik.

Hygiene atau Higiene (berasal dari nama dewi kesehatan Yunani kuno, *Hygieia*) yang berarti atau dapat diartikan sebagai “kebersihan”, akan tetapi dalam arti luas kata *hygiene* mencakup semua keadaan serta praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan menurut (Surono, 2016:89). Selain itu Rejeki (2015:3) juga, *hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. Dalam kedua pengertian tersebut mengandung makna bahwasanya *hygiene* sangat erat hubungannya dengan perorangan atau tiap individu, makanan dan minuman karena merupakan syarat mutlak untuk mencapai kesehatan. Manusia dalam hal ini berperan sebagai penjamah (menyentuh dengan jari, meraba atau memegang menurut (Kamus Besar Bahasa Indonesia. (n.d.). Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia Online, n.d.) makanan harus memperhatikan keadaan pribadi per individu, pola kegiatan dan pola hidupnya agar terkondisi sehat serta tidak membahayakan makanan yang diproduksi agar sesuai dengan standarisasi *hygiene* sanitasi makanan.

Nagari Ulakan Padang Pariaman hadir sebagai desa wisata yang menawarkan berbagai daya tarik pesona wisata didalamnya, tidak hanya sebagai tempat rekreasi saja akan tetapi di desa ini juga banyak kegiatan kepariwisataan yang terkandung di tempat ini. Mulai dari sejarah religi, *landscape* (pemandangan) alam, hingga kulinernya.

Di tempat juga ini terkenal akan kulinernya mulai dari yang paling terkenal yaitu kuliner *sala lauak* (berbentuk bola, berwarna kekuning-kuningan) hingga *rakik* (sejenis gorengan) makanan yang berasal dari laut sekitar tempat wisata. Di Nagari Ulakan Tapakis Pariaman selalu ramai oleh wisatawan yang datang berkunjung setiap harinya, bahkan ketika hari libur serta hari besar lainnya. Adapun jumlah kunjungan wisatawan yang datang berkunjung ke Ulakan Tapakis Padang Pariaman hingga tahun 2023 dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan di Ulakan Tapakis Padang Pariaman

No	Tahun Kunjungan	Jumlah Kunjungan (org)
1.	2019	532.732
2.	2020	421.422
3.	2021	636.390
4.	2022	983.432
5.	2023	525.545

Sumber: Dinas Pariwisata Pemuda Dan Olahraga Padang Pariaman 2023

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwasanya kunjungan wisatawan cenderung mengalami fluktuatif atau tidak stabil yang mengalami kenaikan sebelum pandemic Covid-19, namun pada tahun 2020 mengalami penurunan jumlah pengunjung yang sekitar 421.422 orang pada masa covid tersebut, lalu pada tahun 2021 jumlah

pengunjung mengalami kenaikan kembali sekitar 636.390 pengunjung, di tahun 2022 sempat mengalami kenaikan jumlah pengunjung yang berada pada angka 983.432 wisatawan yang berkunjung ke tempat wisata tersebut, dan di tahun 2023 kembali mengalami penurunan pengunjung sebesar 525.545 wisatawan untuk yang telah berkunjung ke tempat wisata tersebut.

Berdasarkan pengamatan peneliti yang telah berkunjung ke tempat wisata Ulakan Tapakis, Padang Pariaman (Agustus 2023 – Desember 2023) ditemukan berbagai permasalahan yang ada di tempat wisata tersebut seperti makanan yang sudah diolah disajikan dalam keadaan terbuka lebar dipinggir jalan, lalu ditemukan juga pedagang yang menggoreng makanan berulang kali menggunakan minyak yang sama tanpa di ganti dengan yang baru alias penggorengan berulang sehingga gorengan atau sala lauak terlihat sangat berminyak serta minyak yang digunakan menjadi kehitam-hitaman, tidak hanya itu disekitar tempat penjualan (*sala lauak, rakik, serta peyek*) kerap kali ditemukan sampah sampah yang berserakan di sekitar tempat penjualan tersebut seperti puntung rokok, sisa-sisa bungkus makanan ringan, sampah bekas minuman kemasan, sampah sisa bahan rumah tangga seperti potongan sayur-sayuran, potongan ikan dan lain sebagainya, tak lepas dari itu semua disana juga peneliti kerap kali menemukan pedagang sala lauak yang kurang peduli atau bahkan tidak peduli sama sekali peralatan tambahan demi menunjang

kebersihan makanan ketika pembeli datang untuk menjamah makanan tersebut, alat yang dimaksud peneliti yaitu seperti sarung tangan makanan (*hand gloves food*), penjepit makanan (*food tongs*), alat penutup makanan agar tidak ada benda asing yang masuk ke makanan yang akan dijual



Gambar 1. Penggunaan Minyak Berulang Sampai Berwarna Hitam
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Berdasarkan pada gambar diatas minyak goreng yang digunakan bahkan sudah berwarna hitam pekat hal ini cenderung sangat membahayakan kesehatan dan tidak sesuai terkait hygiene makanan penjualan makanan tersebut, bahkan telah banyak pengunjung yang mempersalahkan terkait *hygiene* makanan tersebut, akan tetapi di satu sisi pengunjung tetap membeli makanan tersebut yang dalam keadaan terbuka. Seharusnya pada kasus ini pedagang bisa lebih menjaga lagi makanan yang disajikan seperti menutup makanan agar terjaga *hygiene* pada makanan tersebut. Selanjutnya ditemukan juga permasalahan terkait tempat penyimpanan makanan,

yaitu: 1) Tempat atau wadah penyimpanan makanan tidak dalam kondisi terhindar dari serangga dan bakteri. 2) Walaupun pengunjung telah mengetahui akan hal tersebut, pengunjung tetap membeli makanan tanpa memperdulikan *hygiene* dari makanan tersebut, yang seharusnya dari kedua contoh kasus tersebut seharusnya pedagang lebih memperhatikan secara terperinci kondisi tempat penyimpanan makanan yang mereka dagangkan dalam kondisi *hygiene* atau tidak serta para pengunjung juga lebih memperhatikan makanan yang akan mereka beli tersebut *hygiene* atau tidak.

Berdasarkan hasil penelitian Muhammad Furqan (2022) diketahui bahwa pedagang makanan sala lauak, rakik, dan gorengan disekitar objek wisata Ulakan Padang Pariaman, tidak mencuci tangan serta tidak menggunakan sarung tangan dalam mengambil makanan yang telah dipesan oleh konsumen. Seharusnya pada saat tersebut pedagang lebih menerapkan *hygiene* dalam menyajikan makanan, terutama pada saat mengambilkan makanan untuk konsumen, agar makanan tersebut juga tidak terkontaminasi oleh tangan pedagang yang kurang bersih. Berdasarkan hasil penelitian muhammad furqan juga adanya pedagang yang kerap kali menggunakan minyak goreng secara berulang, sehingga minyak goreng tersebut menjadi kecoklat-coklatan bahkan hingga hitam pekat. Berdasarkan hasil penelitian saudara muhammad furqan ditemukannya pedagang sala lauak yang kurang memperhatikan kondisi sekitar tempat mereka berdagang.

Berdasarkan hasil penelitian muhammad furqan terkait indikator penyajian makanan *sala lauak* sebanyak 20,29 % pedagang *sala lauak* menjual makanan dan barang dagangan mereka lainnya di tempat terbuka tanpa menggunakan kain pemisah, penyekat (pembatas area), ataupun etalase kaca.



Gambar 2. Makanan Yang dijual Dipinggir Jalan

Sumber: dokumentasi pribadi

Berdasarkan sumber dokumentasi pribadi (2022) makanan pada gambar tersebut ialah gorengan dalam bahasa Indonesia atau dalam bahasa Minangkabau dikenal dengan *sala lauak* atau *rakik*. Makanan tersebut terlihat jelas dihidangkan di tempat terbuka serta beresiko terkontaminasi oleh asap, debu, gas pembuangan zat sisa kendaraan, maupun kotoran lainnya yang terbawa oleh angin, bahkan makanan yang sudah dingin di goreng kembali jika ada pengunjung yang datang membelinya. Siapa sih yang tidak tergoda akan aroma dan bentuk fisik dari makanan yang di jual di pinggir jalan atau bahasa asingnya *street food*? Apalagi rasanya yang enak serta tarif harga

terjangkau menjadi daya tarik tersendiri bagi para pembeli. Namun para pembeli nyatanya tidak menghiraukan hal tersebut, walaupun makanan tersebut dapat membahayakan pada kesehatan tubuh mereka. Menurut (*WHO*) *World Health Organization*, sanitasi ialah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh terhadap manusia, terutama terhadap hal – hal yang mempengaruhi pertama efek, kedua merusak perkembangan fisik, ketiga mempengaruhi kesehatan, dan keempat kelangsungan hidup pada manusia.

Tabel 2. Jumlah Pedagang *Sala Lauak* di Ulakan Tapakis Padang Pariaman

No	Jenis Pedagang	Jumlah Pedagang
1.	<i>Sala Lauak</i>	25 orang
2.	<i>Rakik</i>	10 orang
3.	<i>Peyek</i>	5 orang
Jumlah Total Pedagang		40 orang

Sumber: hasil survei pribadi (2023)

Berdasarkan tabel 2 di atas ini diketahui jumlah pedagang terutama makanan *sala lauak*, *rakik*, serta *peyek* berjumlah 40 orang, terdiri dari pedagang *sala lauak* 25 orang, pedagang *rakik* 10 orang, serta pedagang *peyek* 5 orang. Dari total 40 orang pedagang yang menjual makanan tersebut dapat ditemukan hanya 10% dari 40 pedagang yang menerapkan *hygiene* pada dagangan makanan mereka

tentunya hal ini akan merisaukan tingkat kesehatan para pembeli yang membeli produk dagangan mereka. Contoh yang mereka lakukan sehingga menimbulkan kekhawatiran peneliti yaitu mereka menjajakan makanan di pinggir jalan tanpa adanya penutup makanan atau *food cover*. Sehingga hal ini bahkan akan berpengaruh pada konsep dari hygiene dan dapat diketahui sejauh manakah pengetahuan hygiene yang dimiliki pedagang juga hal ini menimbulkan pertanyaan. Apakah para pedagang, khususnya pedagang sala lauak, peyek dan rakik, memiliki tingkat pengetahuan tentang *hygiene* makanan atau tidak. Apakah mereka memiliki pengetahuan dalam hal yang bersangkutan atau tidak?

Penelitian tersebut penting dilakukan, karena bertujuan agar pihak-pihak terkait mendapatkan informasi sejauh mana pengetahuan pedagang makanan tentang *hygiene* makanan. Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas serta mengingat pentingnya penelitian ini diteliti, maka peneliti tertarik untuk mengangkat judul tentang **“Tinjauan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Makanan Pedagang *Sala Lauak* Di Objek Wisata Ulakan Padang Pariaman”**.

B. Identifikasi Masalah

1. Makanan yang sudah diolah disajikan dalam keadaan terbuka di etalase warung pinggir jalan.
2. Pedagang cenderung tidak mempedulikan kebersihan lingkungan tempat berjualan.

3. Pedagang kerap kali menggunakan minyak goreng yang telah berulang kali dipakai hingga cenderung berwarna gelap, yang seharusnya *maximal* boleh digunakan sebanyak 3 kali.
4. Pedagang tidak memakai alat bantuan saat menjamah makanan yang dijual.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang serta identifikasi masalah tersebut maka peneliti membatasi penelitian pada: Tinjauan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Makanan Pedagang *Sala Lauak* di Objek Wisata Ulakan Padang Pariaman.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan dari latar belakang yang telah tercantum, maka permasalahan pada penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: “Bagaimana tingkat pengetahuan *hygiene* makanan pedagang *sala lauak* di objek Wisata Ulakan Padang Pariaman, Sumatera Barat?”

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat pengetahuan *hygiene* makanan pedagang *sala lauak* di objek wisata Ulakan Padang Pariaman.

2. Tujuan Khusus

Menganalisis tingkat pengetahuan *hygiene* makanan pedagang *sala lauak* di Ulakan Padang Pariaman.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pemerintah

Bermanfaat untuk pemerintah sebagai bahan saran serta masukan dalam meningkatkan mutu makanan di kawasan objek wisata Ulakan Tapakis Padang Pariaman.

2. Bagi Pedagang

Berguna bagi para pedagang terutama pedagang kuliner Sala Lauak, sebagai bahan acuan, arahan, bimbingan atau ilmu pengetahuan untuk meningkatkan kualitas makanan yang dijual. Sehingga hal tersebut bisa menaikkan jumlah omset yang di dapat oleh pedagang, sekaligus mengetahui bagaimana tanggapan pengunjung terhadap makanan yang mereka jual.

3. Bagi Departemen Pariwisata

Bertujuan agar menambah wawasan, bahan pertimbangan, informasi dan ilmu pengetahuan terutama bagi mahasiswa yang akan melanjutkan penelitian ini ke tahap yang lebih kompleks tentang *higiene* makanan.

4. Bagi Peneliti

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