



DOI: <https://doi.org/10.38035/jim.v4i5>  
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

## Meningkatkan Daya Saing UMKM Kuliner: Analisis Implementasi Standar Hygiene dan Sanitasi di Tiram Bakar Bola Tereng

Sri Wahyuni<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Destinasi Pariwisata, jurusan Kepariwisataan, Politeknik Pariwisata Makassar, Indonesia, [sri.wahyuni@poltekparmakassar.ac.id](mailto:sri.wahyuni@poltekparmakassar.ac.id)

Corresponding Author: [sri.wahyuni@poltekparmakassar.ac.id](mailto:sri.wahyuni@poltekparmakassar.ac.id)<sup>1</sup>

**Abstract:** *This study aims to explore visitors' perceptions of the implementation of hygiene and sanitation practices at the Tiram Bakar (grilled oyster) MSMEs in Bola Tereng, Barru Regency. The research highlights the importance of hygiene and sanitation as essential factors in maintaining product quality, visitor comfort, and satisfaction in culinary businesses. While taste remains the main attraction, cleanliness and sanitation play a crucial role in shaping visitors' trust and evaluation of a culinary destination. This research employed a qualitative descriptive approach, with data collected through observation, in-depth interviews, and documentation. Informants included visitors, business owners, and stakeholders involved in culinary tourism management at Bola Tereng. The data were analyzed through the stages of data reduction, data display, and conclusion drawing. The results revealed that most visitors hold positive perceptions of the hygiene and sanitation practices applied at the Tiram Bakar MSMEs in Bola Tereng. Visitors generally assessed that the cleanliness of the area, equipment, and food presentation is satisfactory, though improvements are needed in waste management and handwashing facilities. Proper hygiene and sanitation practices significantly contribute to visitors' sense of safety, comfort, and satisfaction. The findings are expected to provide valuable insights for culinary business owners and local government in strengthening hygiene and sanitation standards in culinary tourism management, thereby supporting the development of quality culinary destinations in Barru Regency.*

**Keyword:** *Visitor Perception, Hygiene, Sanitation, Culinary MSMEs, Grilled Oysters.*

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi pengunjung terhadap penerapan hygiene dan sanitasi pada UMKM Tiram Bakar di Bola Tereng, Kabupaten Barru. Latar belakang penelitian ini didasari oleh pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi sebagai faktor utama dalam menjaga kualitas produk, kenyamanan, dan kepuasan pengunjung pada usaha kuliner. Meskipun cita rasa merupakan daya tarik utama, aspek kebersihan dan sanitasi memiliki pengaruh besar terhadap penilaian dan kepercayaan pengunjung terhadap suatu tempat makan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Informan dalam penelitian ini terdiri atas pengunjung, pelaku usaha UMKM tiram bakar, serta pihak

terkait yang memahami pengelolaan usaha kuliner di Bola Tereng. Data yang diperoleh dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pengunjung memiliki persepsi positif terhadap penerapan hygiene dan sanitasi di UMKM Tiram Bakar Bola Tereng. Pengunjung menilai bahwa kebersihan tempat, peralatan, dan penyajian makanan sudah cukup baik, meskipun masih diperlukan peningkatan dalam pengelolaan limbah dan fasilitas cuci tangan bagi pengunjung. Penerapan hygiene dan sanitasi yang baik terbukti berperan penting dalam menciptakan rasa aman, nyaman, dan meningkatkan kepuasan pengunjung. Temuan ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pelaku usaha kuliner dan pemerintah daerah untuk memperkuat penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan wisata kuliner, sehingga dapat mendukung pengembangan destinasi kuliner yang berkualitas di Kabupaten Barru.

**Kata Kunci:** Persepsi Pengunjung, Hygiene, Sanitasi, UMKM Kuliner, Tiram Bakar.

## PENDAHULUAN

Wisata kuliner merupakan salah satu sektor strategis dalam pengembangan destinasi pariwisata dan ekonomi kreatif daerah. Kuliner tidak hanya menjadi sarana pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya dan daya tarik wisata yang autentik (Mukarromah & Chotib, 2024). Seiring berkembangnya tren pariwisata berbasis pengalaman (*experience-based tourism*), wisata kuliner berperan besar dalam menciptakan nilai tambah ekonomi sekaligus memperkuat citra destinasi (Supriyadi, Azhari, & Widiyanto, 2024).

Kabupaten Barru di Provinsi Sulawesi Selatan merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam wisata kuliner pesisir. Dengan garis pantai sepanjang 78 km dan posisi strategis di jalur lintas Makassar–Parepare, Barru memiliki sumber daya kelautan yang melimpah, termasuk hasil laut seperti tiram yang menjadi bahan utama kuliner khas daerah (Pemerintah Kabupaten Barru, 2009). Salah satu kawasan kuliner yang berkembang pesat di daerah ini adalah Bola Tereng, yang dikenal sebagai sentra UMKM tiram bakar. Kawasan ini menjadi daya tarik bagi pengunjung lokal maupun luar daerah karena menawarkan cita rasa unik dan suasana pesisir yang khas.

Namun, meningkatnya aktivitas kuliner perlu diimbangi dengan penerapan hygiene dan sanitasi yang baik. Menurut (Kotler et al., 2018), kebersihan dan keamanan pangan merupakan elemen penting dalam persepsi kualitas layanan di sektor pariwisata. Praktik kebersihan yang buruk dapat menurunkan kenyamanan dan kepercayaan pengunjung, bahkan berdampak negatif terhadap citra destinasi (Amelia & Prasetyo, 2022). Penelitian (Miranti et al., 2022) menunjukkan bahwa di berbagai sentra kuliner, seperti di Surabaya, masih ditemukan lemahnya penerapan standar sanitasi karena minimnya pengetahuan pelaku usaha dan keterbatasan fasilitas pendukung kebersihan.

Masalah serupa juga ditemukan di kawasan kuliner Bola Tereng. Meskipun cita rasa tiram bakar yang disajikan sangat digemari, masih terdapat kendala pada aspek kebersihan dan sanitasi. Fasilitas cuci tangan yang terbatas, area pembakaran terbuka dekat pantai, serta belum adanya pemisahan area pengolahan makanan dan area penyajian menjadi tantangan dalam menjaga kualitas layanan. Kondisi ini dapat memengaruhi persepsi pengunjung terhadap kenyamanan, keamanan pangan, dan kepuasan mereka.

Dari sisi regulasi, pemerintah telah menekankan pentingnya penerapan higiene dan sanitasi melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga ((Kementerian Kesehatan RI, 2021)). Selain itu, panduan *Five Keys to Safer Food* dari World Health Organization (WHO, 2020) juga menegaskan pentingnya kebersihan personal, penyimpanan bahan

makanan yang aman, dan penggunaan air bersih untuk mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan. Ketidapatuhan terhadap standar ini dapat berdampak langsung terhadap kesehatan konsumen dan keberlanjutan usaha kuliner.

(Aryani & Ritonga, 2023) menemukan bahwa implementasi hygiene dan sanitasi berpengaruh signifikan terhadap kepuasan tamu pada sektor jasa boga. (Hamsiati et al., 2024) juga menjelaskan bahwa peningkatan edukasi sanitasi dan keselamatan kerja di industri makanan berkontribusi terhadap efisiensi ekonomi dan kepercayaan pelanggan. Dalam konteks wisata kuliner, Gozali dan Wijoyo (2022) menekankan bahwa persepsi pengunjung terhadap kebersihan menjadi salah satu penentu utama pengalaman wisata yang berkesan.

Selain faktor kesehatan, penerapan hygiene dan sanitasi juga berpengaruh terhadap daya saing UMKM. Menurut (Abriani, 2022) pengelolaan sentra kuliner yang memperhatikan kebersihan mampu meningkatkan loyalitas konsumen dan keberlanjutan ekonomi masyarakat lokal. Hal ini sejalan dengan temuan (Abdi & Rohmah, 2024), bahwa pemanfaatan teknologi dan penerapan standar kebersihan yang baik dapat memperkuat pemasaran dan citra positif usaha kuliner. Oleh karena itu, penguatan standar hygiene dan sanitasi menjadi kebutuhan mendesak bagi UMKM kuliner, terutama yang beroperasi di kawasan wisata seperti Bola Tereng.

Dari perspektif pelayanan wisata, teori service quality oleh Parasuraman, Zeithaml, dan Berry (1988) menjelaskan bahwa dimensi tangible, seperti kebersihan fasilitas dan tampilan fisik lingkungan, merupakan faktor penting dalam persepsi konsumen. Dalam konteks UMKM tiram bakar di Bola Tereng, penerapan standar kebersihan akan meningkatkan penilaian pengunjung terhadap kualitas layanan secara keseluruhan, sekaligus memperkuat citra Barru sebagai destinasi kuliner yang aman dan menarik.

Dengan demikian, penelitian ini berfokus untuk memahami persepsi pengunjung terhadap penerapan hygiene dan sanitasi pada UMKM tiram bakar di Bola Tereng, Kabupaten Barru. Hasilnya diharapkan dapat memberikan rekomendasi praktis bagi pelaku usaha dan pemerintah daerah dalam meningkatkan standar kebersihan, memperkuat daya saing UMKM, serta mengembangkan Barru sebagai destinasi wisata kuliner pesisir yang berkelanjutan.

## **METODE**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menggali secara mendalam mengenai persepsi pengunjung terhadap penerapan hygiene dan sanitasi di UMKM Tiram Bakar Bola Tereng, Kabupaten Barru. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami nuansa dan kompleksitas dari persepsi pengunjung dengan cara yang lebih holistik. Melalui pendekatan kualitatif, peneliti juga dapat mengumpulkan informasi yang lebih kaya dan kontekstual terkait pengalaman pengunjung.

### **Sumber Data**

Sumber data yang digunakan penulis adalah sumber data primer dan sekunder. Data primer ini sering juga disebut dengan data hasil observasi. Sedangkan data sekunder adalah data yang telah ada sebelumnya dan dengan sengaja diambil oleh peneliti yang digunakan untuk melengkapi kebutuhan data.

### **Data Primer**

Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung dari sumbernya melalui teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Untuk mencapai tujuan penelitian ini, peneliti akan mengumpulkan data primer sebagai berikut:

**a. Observasi**

Observasi dilakukan secara langsung di lokasi Tiram Bakar untuk mencatat dan menilai penerapan praktik hygiene dan sanitasi. Melalui observasi ini, peneliti dapat menyaksikan kondisi riil, interaksi antara pengunjung dan petugas, serta suasana yang ada di dalam UMKM.

**b. Wawancara**

Wawancara dilakukan dengan pengunjung yang telah berinteraksi dengan usaha kuliner tersebut. Peneliti akan mengajukan pertanyaan terbuka untuk menggali lebih dalam tentang pengalaman, harapan, dan persepsi mereka terkait kebersihan dan sanitasi di Tiram Bakar. Target informan mencakup pengunjung rutin dan pengunjung baru agar dapat mengakomodasi berbagai perspektif.

**c. Dokumentasi**

Peneliti juga mengumpulkan dokumen-dokumen terkait, seperti sertifikat hygiene, kebijakan sanitasi yang diterapkan, dan materi promosi yang disediakan oleh UMKM. Ini bertujuan untuk memperkuat data yang diperoleh dari observasi dan wawancara serta memberikan konteks yang diperlukan dalam analisis.

**Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari kajian literatur, penelitian terdahulu, dan dokumen-dokumen lain yang relevan dengan topik penelitian. Data sekunder akan digunakan untuk mendukung analisis dan memberikan gambaran yang lebih luas tentang masalah yang diteliti, termasuk studi-studi sebelumnya tentang hygiene, sanitasi, dan persepsi konsumen dalam konteks UMKM.

**Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan tiga metode saling melengkapi, yaitu observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilakukan langsung di UMKM Tiram Bakar untuk melihat praktik hygiene dan sanitasi serta interaksi pengelola dan pengunjung. Wawancara mendalam dilakukan kepada pengunjung dan pengelola untuk menggali persepsi, pengalaman, serta kebijakan terkait kebersihan. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan bukti tambahan berupa dokumen resmi, seperti kebijakan hygiene, sertifikat kebersihan, dan laporan audit. Ketiga metode ini memberikan data yang komprehensif dan saling menguatkan dalam memahami praktik hygiene dan sanitasi.

**HASIL DAN PEMBAHASAN****Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng yang berlokasi di Dusun Lajari, Desa Garessi, Kecamatan Tanete Rilau, Kabupaten Barru, Provinsi Sulawesi Selatan. Kecamatan Tanete Rilau merupakan salah satu dari tujuh kecamatan di Kabupaten Barru dengan luas wilayah sekitar 110,53 km<sup>2</sup>. Wilayah ini memiliki bentang alam yang bervariasi antara dataran pesisir dan perbukitan rendah. Pusat pemerintahan Kecamatan Tanete Rilau berjarak sekitar 10 km dari ibu kota Kabupaten Barru.

Secara administratif, Kecamatan Tanete Rilau berbatasan dengan:

Sebelah utara: Kecamatan Barru

Sebelah selatan: Kecamatan Balusu

Sebelah timur: Kecamatan Tanete Riaja

Sebelah barat: Laut Makassar

Desa Garessi, tempat lokasi penelitian berada, merupakan desa pesisir yang masyarakatnya banyak menggantungkan hidup pada hasil laut. Dusun Lajari dikenal sebagai sentra kuliner tiram bakar dan pusat kegiatan UMKM berbasis hasil laut di Kabupaten Barru.

Secara geografis, Desa Garessi terletak pada koordinat sekitar 4°28'48" Lintang Selatan dan 119°36'20" Bujur Timur. Topografi wilayah ini berupa dataran rendah dengan ketinggian 0–25 meter di atas permukaan laut. Kondisi tersebut sangat mendukung kegiatan perikanan dan budidaya laut, termasuk tiram.

UMKM Tiram Bakar Bola Tereng ini dikenal sebagai pionir kuliner berbasis hasil laut yang mengangkat menu khas tiram bakar sebagai daya tarik utama bagi masyarakat lokal maupun pengunjung yang melintas di jalur lintas Barru–Parepare.

Sejarah berdirinya UMKM Tiram Bakar Bola Tereng berdiri sekitar tahun 2015, berawal dari inisiatif masyarakat pesisir Dusun Lajari yang sehari-hari menggantungkan hidupnya pada hasil laut, khususnya budidaya dan penangkapan tiram. Awalnya, tiram hanya dijual mentah kepada pengepul atau pedagang besar, namun dengan meningkatnya lalu lintas wisatawan yang melewati wilayah tersebut, muncul gagasan untuk mengolah tiram menjadi menu siap saji.

Salah satu warga setempat kemudian mendirikan warung sederhana yang diberi nama “Bola Tereng”, yang dalam bahasa daerah atau bahasa bugis Barru bermakna “rumah tiram”. Nama ini mencerminkan filosofi kebersamaan masyarakat pesisir yang menjadikan warung tersebut sebagai tempat pertemuan, bersantai, dan menikmati hasil laut bersama keluarga. Seiring waktu, warung ini berkembang menjadi usaha kuliner yang cukup dikenal, dan kini menjadi salah satu ikon wisata kuliner Kabupaten Barru.

Perkembangan Usaha Sejak berdiri, UMKM Tiram Bakar Bola Tereng mengalami perkembangan yang cukup pesat. Awalnya hanya memiliki 2–3 meja makan sederhana, kini usaha ini telah memiliki area makan permanen dengan kapasitas lebih besar dan mampu melayani pengunjung lokal maupun wisatawan antar daerah. Menu utamanya tetap tiram bakar, namun telah dikembangkan menjadi beberapa varian seperti tiram bakar, ikan laut, udang, cumi dan sayur.

UMKM ini dikelola secara keluarga, dengan melibatkan anggota rumah tangga dalam kegiatan pengolahan, pelayanan, dan pengelolaan keuangan. Proses pengambilan tiram dilakukan langsung dari pantai sekitar Desa Garessi, sehingga bahan baku selalu segar dan berkualitas.

Peran Sosial dan Ekonomi selain berperan dalam pengembangan ekonomi lokal, UMKM Tiram Bakar Bola Tereng juga menjadi sumber lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Saat ini terdapat sekitar 5–8 orang pekerja tetap yang membantu dalam kegiatan pengolahan dan pelayanan. Keberadaan usaha ini turut mendukung penguatan ekonomi pesisir melalui pemberdayaan masyarakat lokal dalam bidang kuliner.

Berdasarkan hasil observasi lapangan, Warung Bola Tereng telah berupaya menerapkan aspek hygiene dan sanitasi dalam kegiatan usahanya, seperti menyediakan tempat cuci tangan, menjaga kebersihan peralatan, serta memisahkan area bakar dan area makan. Namun, terdapat beberapa tantangan yang masih dihadapi, antara lain terbatasnya fasilitas sanitasi modern, pengelolaan limbah, dan keterbatasan pemahaman pekerja terhadap standar kebersihan pangan.

Dengan demikian, UMKM Tiram Bakar Bola Tereng menjadi contoh menarik dari transformasi ekonomi lokal berbasis kuliner pesisir yang sedang berproses menuju penerapan standar hygiene dan sanitasi yang lebih baik. Potensi besar usaha ini tidak hanya terletak pada cita rasa kulinernya, tetapi juga pada kemampuannya menjadi bagian dari pengembangan wisata kuliner berkelanjutan di Kabupaten Barru.



## Hasil Penelitian dan Pembahasan

### Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara dengan pengelola serta pengunjung, penerapan hygiene dan sanitasi pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng yang berlokasi di Dusun Lajari, Desa Garessi, Kecamatan Tanete Rilau, Kabupaten Barru, menunjukkan bahwa praktik kebersihan di tempat tersebut masih dilakukan secara sederhana dan belum memenuhi standar sanitasi pangan yang ideal. Lokasi usaha yang berada di tepi pantai menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang ingin menikmati hidangan tiram bakar dengan suasana laut terbuka, namun kondisi ini juga menghadirkan tantangan tersendiri dalam menjaga kebersihan lingkungan sekitar area makan. Berdasarkan hasil observasi peneliti, kulit tiram yang telah dibakar banyak dibuang di sekitar tempat makan, bahkan ditemukan di bawah gazebo tempat pengunjung duduk. Sebagian limbah tersebut juga dibuang langsung di tanah di sekitar area usaha. Praktik ini menimbulkan kesan kurang bersih, menurunkan estetika kawasan, serta berpotensi menimbulkan bau tidak sedap dan mengundang lalat.



**Gambar 1.** Suasana Pengunjung di Gazebo UMKM Tiram Bakar Bola Tereng  
Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2025

Selain itu, fasilitas cuci tangan bagi pengunjung masih bersifat sementara dan tidak tersedia secara permanen di setiap gazebo. Berdasarkan pengamatan dan hasil wawancara, ketika pengunjung ingin mencuci tangan, pihak pengelola mengambilkan air dalam wadah plastik atau baskom kecil dan mengantarkannya ke gazebo. Hal ini menunjukkan adanya perhatian terhadap kebutuhan kebersihan pelanggan, namun belum sesuai dengan prinsip sanitasi yang ideal. Air yang digunakan sering kali berasal dari sumber air umum dan digunakan bergantian oleh beberapa pengunjung, sehingga tidak sepenuhnya higienis. Salah satu pengunjung, Bapak A, menyampaikan bahwa meskipun makanan di Bola Tereng memiliki cita rasa yang khas dan lezat, kebersihan area makan masih perlu ditingkatkan.

*“Makanannya enak, apalagi tiram bakarnya segar sekali, tapi kalau bisa kulit tiramnya jangan dibuang di bawah gazebo, karena agak mengganggu waktu makan,”*

Sementara itu, pengelola UMKM Tiram Bakar Bola Tereng, Bapak Rusdi, menjelaskan bahwa dirinya bersama keluarga berusaha menjaga kebersihan area usaha dengan

membersihkan lokasi setiap selesai jam operasional. Namun, karena volume kulit tiram yang cukup banyak setiap harinya, proses pembersihan sering dilakukan secara bertahap.

*“Kami sebenarnya selalu bersihkan kalau sudah sepi pengunjung, tapi karena kulit tiramnya banyak sekali, jadi kadang dibuang di sekitar dulu baru dikumpulkan setelahnya,”* Bapak Rusdi.



**Gambar 2.** Tumpukan Kulit Tiram di Sekitar Gazebo Tempat Makan Pengunjung di UMKM Bola Tereng

Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2025

Beliau juga menambahkan bahwa pengelolaan limbah dilakukan secara manual tanpa alat bantu dan belum ada tempat pembuangan khusus untuk kulit tiram. Pihaknya menyadari pentingnya menjaga kebersihan, namun mengaku belum mendapat arahan atau pelatihan dari instansi terkait mengenai penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

*“Belum pernah ada pelatihan dari dinas, jadi kami lakukan saja berdasarkan kebiasaan. Yang penting tempat makannya kelihatan bersih di atas,”*



**Gambar 3.** Wawancara Peneliti Bersama Pemilik Usaha  
Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2025

Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di UMKM Bola Tereng masih bersifat dasar dan dilakukan berdasarkan pengalaman pribadi pengelola, belum mengacu pada standar resmi seperti Good Manufacturing Practices (GMP) atau Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). Hal ini sejalan dengan penelitian Ramadhan et al. (2024) yang menyebutkan bahwa tingkat pengetahuan operator berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Pengelola memiliki kesadaran dasar tentang pentingnya kebersihan, tetapi belum memiliki pengetahuan teknis yang memadai mengenai sanitasi pangan dan pengelolaan limbah padat. Temuan ini juga sejalan dengan hasil penelitian Babatola (2023) yang mengemukakan bahwa pelaku usaha kecil sering kali kekurangan motivasi dan pengetahuan dalam menerapkan praktik keamanan pangan jika tidak mendapatkan bimbingan eksternal.

Kondisi yang terjadi di Bola Tereng memperlihatkan bahwa belum adanya intervensi dari pihak pemerintah daerah, seperti Dinas Kesehatan atau Dinas Pariwisata, menjadi salah satu faktor penyebab lemahnya penerapan standar kebersihan. Akibatnya, praktik kebersihan masih dilakukan secara tradisional, mulai dari cara mencuci peralatan makan hingga membuang limbah hasil produksi. Hal ini juga berpotensi memengaruhi persepsi pengunjung terhadap kualitas dan kenyamanan tempat makan. Sejalan dengan temuan Cahya et al. (2023), ketidaksesuaian terhadap standar Good Manufacturing Practices pada UMKM pangan dapat menurunkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Dengan kondisi kulit tiram yang berserakan dan sistem pencucian tangan manual, UMKM Bola Tereng berisiko mendapat persepsi negatif terkait kebersihan, meskipun kualitas cita rasa produk cukup unggul.

Penelitian Christian et al. (2023) menekankan pentingnya edukasi mengenai higienitas makanan bagi pelaku usaha kecil agar mampu menjaga kualitas produk dan daya saing. Pengelola seperti Bapak Rusdi memerlukan pelatihan tentang pengelolaan limbah, penyediaan sarana sanitasi permanen, serta penerapan kebersihan personal bagi pekerja. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Nento et al. (2023) yang menunjukkan bahwa pelatihan sanitasi dan hygiene secara demonstratif dapat meningkatkan kesadaran pelaku UMKM perikanan dalam menjaga kebersihan lingkungan produksi. Dengan adanya pendampingan semacam ini, UMKM Bola Tereng berpotensi meningkatkan standar kebersihan sekaligus memperkuat citra kuliner pesisir Barru sebagai destinasi wisata kuliner yang aman dan berkualitas.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng masih terbatas pada upaya menjaga



kebersihan permukaan area makan, sementara pengelolaan limbah dan sanitasi fasilitas pendukung belum optimal. Kesadaran pengelola sudah ada, namun tidak diimbangi dengan sarana dan pengetahuan yang memadai. Hal ini berdampak langsung terhadap persepsi pengunjung mengenai kebersihan dan kenyamanan tempat makan. Temuan ini memperkuat pandangan World Health Organization (2020) serta (Kementerian Kesehatan RI, 2021) bahwa penerapan hygiene dan sanitasi yang baik tidak hanya penting untuk mencegah penyakit bawaan makanan (foodborne diseases), tetapi juga untuk meningkatkan kepuasan dan kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, diperlukan dukungan dari pemerintah daerah dan lembaga pendidikan untuk memberikan pelatihan serta fasilitasi sarana kebersihan yang memadai. Dengan demikian, penerapan hygiene dan sanitasi yang lebih baik di UMKM Tiram Bakar Bola Tereng diharapkan dapat meningkatkan kualitas layanan, menarik minat wisatawan, serta memperkuat posisi Kabupaten Barru sebagai destinasi wisata kuliner unggulan di Sulawesi Selatan.

### **Persepsi Pengunjung terhadap Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng**

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan sejumlah pengunjung yang datang ke UMKM Tiram Bakar Bola Tereng di Dusun Lajari, sebagian besar responden menunjukkan persepsi yang beragam terhadap penerapan hygiene dan sanitasi di tempat tersebut. Sebagian besar pengunjung menilai bahwa kualitas rasa dan kesegaran tiram yang disajikan merupakan daya tarik utama, namun aspek kebersihan lingkungan dan fasilitas pendukung masih dianggap perlu diperbaiki. Salah seorang pengunjung, Ibu S, menyampaikan bahwa dirinya senang menikmati hidangan di tempat tersebut karena cita rasa tiram yang khas dan bumbu bakarnya yang lezat. Namun demikian, beliau juga mengungkapkan adanya rasa kurang nyaman terhadap kondisi lingkungan sekitar area makan.

*“Makanannya enak dan segar, tapi kalau bisa area sekitarnya dibersihkan lebih sering, apalagi kulit tiramnya kadang menumpuk di bawah gazebo,”.*



**Gambar 4.** Kondisi Lingkungan Sekitar UMKM Tiram Bakar Bola Tereng yang Dipenuhi Kulit Tiram

Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2025

Pandangan tersebut memperlihatkan bahwa meskipun faktor kuliner menjadi daya tarik utama, persepsi terhadap kebersihan turut memengaruhi pengalaman wisata kuliner secara keseluruhan. Hal ini sejalan dengan teori persepsi konsumen menurut Schiffman dan Kanuk (2018) yang menyatakan bahwa persepsi terbentuk dari interpretasi individu terhadap rangsangan yang diterima melalui pancaindra. Dalam konteks wisata kuliner, kebersihan

lingkungan dan kerapian area makan menjadi stimulus visual yang secara langsung memengaruhi penilaian pengunjung terhadap kualitas tempat dan keamanan makanan yang dikonsumsi.

Sebagian pengunjung lainnya menganggap bahwa kebersihan di area makan masih dapat ditoleransi selama makanan yang disajikan higienis dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Seorang pengunjung laki-laki, Bapak D, menyampaikan pandangan yang lebih moderat,

*“Saya rasa masih wajar kalau agak kotor di sekitar, karena tempatnya di sekitar pantai dan banyak kulit tiram. Yang penting makanannya matang dan tidak amis.”*

Pernyataan ini menunjukkan bahwa sebagian pengunjung memiliki toleransi tertentu terhadap kondisi kebersihan lingkungan, terutama karena mereka memahami konteks lokasi usaha yang bersifat terbuka dan alami. Namun, pandangan ini tidak meniadakan pentingnya peningkatan standar sanitasi, karena persepsi positif tersebut bisa berubah apabila pengunjung lain memiliki ekspektasi yang lebih tinggi terhadap kebersihan.

Menariknya, sebagian pengunjung yang datang dari luar Kabupaten Barru, seperti dari Makassar atau Parepare, memiliki ekspektasi yang berbeda dibanding pengunjung lokal. Salah satu wisatawan dari Makassar, Ibu F, menyatakan bahwa ia menyukai konsep warung makan pesisir yang alami, tetapi merasa kurang nyaman dengan fasilitas cuci tangan yang tidak permanen.

*“Kalau mau cuci tangan harus dipanggilkan dulu, nanti dibawakan wadah air kecil. Rasanya agak repot kalau datang ramai-ramai,”*

Hal ini menunjukkan bahwa persepsi pengunjung luar daerah cenderung menuntut fasilitas yang lebih modern dan praktis dibandingkan pengunjung lokal yang sudah terbiasa dengan kondisi tersebut. Temuan ini sejalan dengan teori persepsi wisatawan menurut Cohen (2019), yang menyatakan bahwa persepsi dan kepuasan wisatawan sangat dipengaruhi oleh latar belakang pengalaman serta standar kenyamanan yang mereka miliki.

Dari sisi pengelola, Bapak Rusdi mengungkapkan bahwa dirinya memahami adanya keluhan dari beberapa pengunjung mengenai kebersihan lingkungan, namun keterbatasan fasilitas dan sumber daya menjadi tantangan utama.

*“Kami berusaha menjaga kebersihan, tapi karena tempatnya terbuka dan ramai, kadang susah dikontrol. Kalau pengunjung banyak, kulit tiram cepat menumpuk,”*

Beliau juga menambahkan bahwa usaha ini bersifat keluarga dan dijalankan secara swadaya tanpa bantuan dari pihak luar. Dalam wawancara, beliau mengakui pentingnya kebersihan dalam mempertahankan pelanggan,

*“Kalau tempatnya kotor, orang pasti malas datang lagi. Jadi kami tetap usahakan sebersih mungkin, walaupun belum ada tempat cuci tangan tetap di setiap gazebo.”*

Temuan di lapangan ini memperlihatkan bahwa persepsi pengunjung terhadap penerapan hygiene dan sanitasi sangat dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu: (1) persepsi visual terhadap kebersihan lingkungan dan (2) pengalaman langsung dalam menikmati hidangan serta fasilitas pendukung. Menurut Parasuraman et al. (2021), persepsi pelanggan dalam konteks jasa sangat bergantung pada pengalaman nyata (actual experience) dan bukti fisik (tangible evidence). Dalam kasus Bola Tereng, faktor kebersihan area makan, ketersediaan tempat sampah, dan fasilitas cuci tangan menjadi indikator utama dalam membentuk persepsi tersebut.

Temuan ini juga sejalan dengan hasil penelitian Babatola (2023) yang menyatakan bahwa persepsi pelanggan terhadap keamanan dan kebersihan makanan sangat bergantung pada seberapa jauh pelaku usaha memperlihatkan komitmen terhadap praktik sanitasi yang baik. Dalam konteks Bola Tereng, pengelola sudah menunjukkan niat baik melalui pelayanan ramah dan upaya manual menyediakan air cuci tangan, namun belum didukung dengan sistem kebersihan yang sistematis dan berkelanjutan. Sementara itu, hasil penelitian Christian et al. (2023) menegaskan bahwa edukasi terhadap pelaku usaha kecil dapat meningkatkan

pemahaman mereka tentang pentingnya higienitas makanan dalam membangun persepsi positif pelanggan. Oleh karena itu, intervensi berupa pelatihan dari pihak pemerintah atau akademisi akan sangat membantu dalam meningkatkan citra kebersihan di UMKM Bola Tereng.

Selain aspek fisik dan kebersihan lingkungan, persepsi pengunjung juga dipengaruhi oleh interaksi sosial antara pengelola dan pelanggan. Banyak pengunjung yang mengaku merasa nyaman karena pelayanan yang ramah dan suasana kekeluargaan yang ditawarkan oleh pengelola. Salah seorang pengunjung mengatakan,

*“Saya sering datang ke sini karena bapaknya ramah dan cepat melayani, walaupun tempatnya sederhana.”*

Hal ini menunjukkan bahwa faktor pelayanan dapat memperkuat persepsi positif terhadap usaha, meskipun aspek kebersihan masih perlu ditingkatkan.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa persepsi pengunjung terhadap penerapan hygiene dan sanitasi di UMKM Tiram Bakar Bola Tereng masih bercampur antara kepuasan terhadap kualitas makanan dan kekhawatiran terhadap kebersihan lingkungan. Faktor internal seperti keterbatasan fasilitas dan pengetahuan pengelola menjadi penyebab utama belum optimalnya praktik hygiene dan sanitasi. Namun, secara umum, pengunjung tetap menilai bahwa Bola Tereng memiliki potensi besar sebagai destinasi kuliner unggulan apabila kebersihan dan pengelolaan lingkungan dapat ditingkatkan secara konsisten.

### **Faktor-Faktor yang Memengaruhi Persepsi Pengunjung terhadap Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng**

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan, terdapat beberapa faktor utama yang memengaruhi persepsi pengunjung terhadap penerapan hygiene dan sanitasi di UMKM Tiram Bakar Bola Tereng, yaitu (1) faktor visual dan lingkungan fisik, (2) faktor pelayanan dan interaksi sosial, (3) faktor pengetahuan dan pengalaman pengunjung, serta (4) faktor kebiasaan dan nilai budaya lokal. Keempat faktor ini saling berhubungan dalam membentuk persepsi keseluruhan pengunjung terhadap kebersihan, kenyamanan, dan kualitas pelayanan di warung makan tersebut.

#### **1. Faktor Visual dan Lingkungan Fisik**

Lingkungan fisik merupakan salah satu elemen yang paling berpengaruh terhadap persepsi pengunjung. Berdasarkan observasi langsung, area sekitar tempat makan Bola Tereng masih menampilkan kondisi yang belum tertata secara optimal. Tumpukan kulit tiram hasil konsumsi pengunjung sering kali dibuang di sekitar area gazebo atau di tanah di sekitar tempat makan. Pengelola, Bapak Rusdi, menjelaskan bahwa hal tersebut merupakan tantangan karena volume pengunjung yang tinggi terutama di akhir pekan.

*“Biasanya kalau ramai, kulit tiram langsung kami kumpulkan setelah tamu pulang. Kadang memang sempat menumpuk kalau pas banyak pengunjung.”*

Keadaan ini berpengaruh langsung terhadap persepsi visual pengunjung. Sebagian besar responden menyatakan bahwa kebersihan lingkungan merupakan aspek pertama yang mereka perhatikan ketika datang. Hal ini sejalan dengan teori dari Bitner (2017) tentang servicescape, yaitu kondisi fisik lingkungan yang dapat membentuk persepsi dan perilaku pelanggan terhadap kualitas pelayanan. Lingkungan yang bersih, tertata, dan nyaman dapat meningkatkan persepsi positif terhadap keseluruhan pengalaman konsumen. Sementara itu, penelitian Cahya et al. (2023) juga menegaskan bahwa ketidaksesuaian dalam penerapan praktik kebersihan seperti pembuangan limbah dan sanitasi ruang produksi dapat menurunkan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan. Dalam konteks UMKM Bola Tereng, tumpukan kulit tiram yang dibiarkan di area makan menimbulkan kesan bahwa pengelolaan kebersihan belum maksimal, meskipun pengelola berupaya menjaga kualitas makanan tetap higienis.

## 2. Faktor Pelayanan dan Interaksi Sosial

Selain aspek lingkungan, pelayanan dan interaksi sosial turut menjadi faktor penting yang membentuk persepsi pengunjung. Berdasarkan wawancara, banyak pengunjung yang menyatakan bahwa keramahan pengelola dan cara melayani pelanggan menjadi nilai tambah yang membuat mereka tetap datang meskipun kondisi kebersihan belum sempurna.

*“Bapak Rusdi orangnya baik dan cepat tanggap. Kalau mau cuci tangan, langsung dibawakan wadah air bersih ke gazebo,”*

Praktik pelayanan yang responsif ini sejalan dengan hasil penelitian Christian et al. (2023) yang menemukan bahwa edukasi dan peningkatan pengetahuan pelaku usaha kecil dapat memperbaiki kualitas layanan dan memperkuat persepsi positif pelanggan. Meskipun sarana seperti wastafel permanen belum tersedia, usaha pengelola untuk tetap menyediakan air cuci tangan secara manual menunjukkan adanya komitmen dalam menjaga aspek kebersihan makanan dan kepuasan pelanggan.

Parasuraman et al. (2021) dalam model SERVQUAL juga menekankan pentingnya dimensi empathy dan responsiveness dalam membentuk persepsi pelanggan terhadap kualitas jasa. Dalam hal ini, pengunjung menilai bahwa keramahan dan perhatian pengelola mampu menutupi sebagian kekurangan dari sisi fasilitas fisik. Namun, secara jangka panjang, peningkatan fasilitas tetap diperlukan untuk memperkuat persepsi positif secara berkelanjutan.

## 3. Faktor Pengetahuan dan Pengalaman Pengunjung

Persepsi pengunjung juga dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan pengalaman mereka terkait hygiene dan sanitasi. Pengunjung lokal umumnya memiliki toleransi yang lebih tinggi terhadap kondisi kebersihan karena mereka sudah terbiasa dengan karakteristik tempat makan pesisir yang terbuka. Salah satu pengunjung lokal, Ibu A, menyampaikan:

*“Bagi kami yang sering makan di sini, biasa saja lihat kulit tiram di bawah gazebo, yang penting makanannya segar dan tidak bau.”*

Namun, bagi pengunjung dari luar daerah, standar kebersihan yang diharapkan cenderung lebih tinggi. Mereka menilai bahwa fasilitas seperti tempat sampah tertutup dan area cuci tangan permanen perlu disediakan agar sesuai dengan ekspektasi wisata kuliner modern. Temuan ini sejalan dengan teori dari (Kotler et al., 2015) yang menjelaskan bahwa persepsi pelanggan sangat dipengaruhi oleh expectation gap, yaitu perbedaan antara harapan dan kenyataan yang dialami. Ketika pengalaman aktual berada di bawah harapan, maka persepsi akan menjadi negatif meskipun kualitas produk utama tetap baik.

Penelitian Nento et al. (2023) juga menguatkan bahwa peningkatan pengetahuan pelaku usaha dan pengunjung melalui sosialisasi hygiene dapat meningkatkan kesadaran bersama akan pentingnya kebersihan dalam kegiatan kuliner. Dengan demikian, faktor edukasi baik bagi pelaku maupun konsumen menjadi elemen penting dalam memperbaiki persepsi jangka panjang.

## 4. Faktor Kebiasaan dan Nilai Budaya Lokal

Dalam konteks masyarakat pesisir seperti di Dusun Lajari, aspek budaya dan kebiasaan lokal juga berperan dalam membentuk perilaku kebersihan. Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar warga dan pengunjung lokal menganggap bahwa pembuangan kulit tiram di sekitar area makan merupakan hal wajar karena sudah menjadi kebiasaan turun-temurun. Bapak Rusdi menyampaikan,

*“Dari dulu kalau makan tiram, kulitnya dibuang saja di tanah. Nanti dikumpulkan belakangan, soalnya cepat menumpuk kalau langsung dibersihkan.”*



Kebiasaan ini menunjukkan bahwa praktik kebersihan di tingkat komunitas masih perlu diperkuat melalui pendekatan edukatif. Sebagaimana dijelaskan oleh (Nursini et al., 2023), perubahan perilaku dalam penerapan hygiene dan sanitasi harus mempertimbangkan konteks sosial budaya masyarakat setempat agar dapat diterima dan berkelanjutan. Upaya intervensi seperti pelatihan berbasis komunitas atau program binaan dari Dinas Pariwisata Kabupaten Barru dapat membantu meningkatkan kesadaran pelaku usaha tentang pentingnya kebersihan lingkungan dalam menunjang citra destinasi wisata kuliner.

Selain itu, menurut penelitian Ramadhan et al. (2024), pengetahuan operator usaha dan penerapan kebersihan personal memiliki hubungan positif dengan kualitas produk pangan. Hal ini berarti bahwa peningkatan kapasitas pelaku usaha seperti Bapak Rusdi melalui pelatihan hygiene pangan tidak hanya akan memperbaiki persepsi pengunjung, tetapi juga meningkatkan keamanan dan daya saing produk tiram bakar Bola Tereng secara keseluruhan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi pengunjung terhadap penerapan hygiene dan sanitasi di UMKM Tiram Bakar Bola Tereng dipengaruhi oleh kombinasi faktor lingkungan fisik, pelayanan, pengetahuan pengunjung, dan nilai budaya lokal. Meskipun aspek kebersihan lingkungan belum sepenuhnya optimal, komitmen pengelola dalam memberikan pelayanan yang ramah dan menjaga kualitas makanan telah menciptakan persepsi positif di kalangan sebagian besar pengunjung. Namun, peningkatan fasilitas fisik, penataan lingkungan, serta edukasi berkelanjutan tetap diperlukan agar penerapan hygiene dan sanitasi dapat memenuhi standar pariwisata kuliner yang berkelanjutan dan berdaya saing.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai Persepsi Pengunjung terhadap Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng di Kabupaten Barru, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

### 1. Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng

Penerapan hygiene dan sanitasi pada warung makan Bola Tereng yang dikelola oleh Bapak Rusdi telah dilakukan secara sederhana namun belum memenuhi standar optimal berdasarkan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi pangan. Pengelola menunjukkan kesadaran terhadap pentingnya menjaga kebersihan makanan dan peralatan, seperti menyediakan air bersih untuk mencuci tiram dan peralatan masak, serta melayani pengunjung dengan menyediakan wadah cuci tangan di gazebo. Namun, kondisi lingkungan sekitar tempat makan masih perlu pembenahan, seperti penanganan limbah kulit tiram yang sering dibuang di tanah sekitar area makan dan minimnya fasilitas sanitasi tetap seperti tempat sampah tertutup dan wastafel permanen.

### 2. Persepsi Pengunjung terhadap Penerapan Hygiene dan Sanitasi

Persepsi pengunjung terhadap kebersihan dan sanitasi di Bola Tereng bervariasi. Sebagian besar pengunjung lokal menunjukkan persepsi positif karena menilai bahwa makanan segar, cita rasa khas, dan keramahan pengelola lebih penting dibandingkan kondisi lingkungan. Sementara itu, pengunjung dari luar daerah menunjukkan persepsi yang lebih kritis terhadap aspek kebersihan fisik dan pengelolaan limbah. Persepsi ini dibentuk oleh faktor-faktor seperti pengalaman wisata sebelumnya, ekspektasi terhadap standar kebersihan, serta tingkat pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi.

### 3. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Persepsi Pengunjung

Terdapat empat faktor utama yang memengaruhi persepsi pengunjung terhadap penerapan hygiene dan sanitasi pada UMKM Tiram Bakar Bola Tereng, yaitu:

- a. Faktor visual dan lingkungan fisik, seperti kondisi area makan, pembuangan kulit tiram, dan kebersihan sekitar.
- b. Faktor pelayanan dan interaksi sosial, di mana keramahan dan responsivitas pengelola menjadi kompensasi terhadap keterbatasan fasilitas fisik.
- c. Faktor pengetahuan dan pengalaman pengunjung, yang memengaruhi cara menilai dan menafsirkan kebersihan.
- d. Faktor kebiasaan dan nilai budaya lokal, di mana norma masyarakat pesisir yang terbiasa dengan lingkungan terbuka turut membentuk persepsi yang lebih toleran terhadap kondisi kebersihan.

Hasil ini sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya oleh Cahya et al. (2023) dan Nento et al. (2023), yang menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan pelaku usaha dan persepsi konsumen terhadap kebersihan makanan.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa meskipun penerapan hygiene dan sanitasi di UMKM Tiram Bakar Bola Tereng belum sepenuhnya sesuai dengan standar sanitasi pangan, pengelola menunjukkan komitmen positif terhadap upaya menjaga kebersihan produk dan pelayanan. Persepsi pengunjung yang umumnya positif menunjukkan adanya kepercayaan terhadap kualitas dan keunikan kuliner tiram bakar sebagai ikon wisata kuliner Kabupaten Barru. Namun, peningkatan fasilitas kebersihan dan edukasi berkelanjutan tetap menjadi kebutuhan penting untuk memperkuat citra dan daya saing usaha ini dalam konteks wisata kuliner berkelanjutan.

### REFERENSI

- Abdi, A., & Rohmah, I. Y. (2024). Harnessing technology for marketing success: A case study in the culinary tourism sector. *Daengku: Journal of Humanities and Social Sciences Innovation*, 4(6), 1060–1069. <https://doi.org/10.35877/454RI.daengku3158>
- Abriani, A. (2022). Economic impact of culinary tourism center management. *Journal of Social Commerce*, 2(4), 144–153. <https://doi.org/10.56209/jommerce.v2i4.43>
- Amelia, V., & Prasetyo, D. (2022). Sertifikasi CHSE (Cleanliness, Health, Safety, & Environment) terhadap objek wisata sebagai wujud pemenuhan hak wisatawan. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2), 92–99. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.49461>
- Aryani, T. L., & Ritonga, R. M. (2023). Analisis pengaruh implementasi hygiene dan sanitasi terhadap kepuasan tamu di Martha Tilaar Gading Serpong. *Glosains: Jurnal Sains Global Indonesia*, 4(2), 76–83. <https://doi.org/10.59784/glosains.v4i2.417>
- Babatola, S. (2023). Perceptions of food business operators in relation to importance of official food control in food safety: A case of Kirklees Council. *British Food Journal*, 125(8), 3081–3096. <https://doi.org/10.1108/bfj-08-2022-0715>
- Cahya, N., Putri, R., Afdilah, M., & Utami, S. (2023). Analisis penerapan GMP pada UMKM Tahu Pak Tris Kelurahan Mertasinga, Cilacap. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 146–149. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.108>
- Christian, M., Yulita, H., Wibowo, S., & Perdini, F. (2023). Penyuluhan aspek higienitas makanan pada kelompok kecil pelaku usaha catering makanan di Pasar Kemis Tangerang. *Integritas Jurnal Pengabdian*, 7(1), 40. <https://doi.org/10.36841/integritas.v7i1.2623>
- Hamsiati, Hasbi, A., Arif, M., & Silvia Suni, N. (2024). The role of sanitation, hygiene, and safety education in enhancing economic efficiency in the food service industry. *Journal*

- of Economic Education and Entrepreneurship Studies, 5(4).  
<https://journal.unm.ac.id/index.php/JE3S/index>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.  
<https://repository.kemkes.go.id/book/236>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2015). Marketing management (15th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2018). Marketing for hospitality and tourism (7th ed.). Pearson Education.
- Miranti, D., Handajani, A., Pangesthi, R., Astuti, S., Bahar, F., & Widagdo, R. (2022). Sanitasi dan keamanan pangan di sentra kuliner Surabaya. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 8(3), 150–158.
- Mukarromah, F., & Chotib, M. (2024). Kuliner lokal sebagai identitas budaya dan daya tarik wisata daerah. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 6(1), 33–41.
- Nento, W., Manteu, S., & Habibie, S. (2023). Edukasi penerapan sanitasi dan higiene pada UMKM olahan hasil perikanan di Kecamatan Kwandang. *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2497–2504. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1167>
- Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023). Penerapan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja pada UMKM Setan Bali. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 315–320. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i2.11036>
- Pemerintah Kabupaten Barru. (2009). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kabupaten Barru Tahun 2009–2024. Barru: Bappeda Barru.
- Ramadhan, S., Adriyani, R., Larasati, A., Husaini, A., & Sham, S. (2024). Relationship operator knowledge and hygiene with bacteriological quality of refill drinking water in Banyuwangi, Indonesia: A cross-sectional study. *Journal of Public Health Research and Community Health Development*, 7(2), 100–108. <https://doi.org/10.20473/jphrecode.v7i2.43589>
- Rusdi, M., Hamza, A., Nurjannah, & Akil, M. Y. (2024). Juku Tapa' sebagai simbol budaya: Peluang dan tantangan dalam promosi kuliner tradisional. *INNOVATIVE: Journal of Social Science Research*, 4(1).
- Schiffman, L. G., & Wisenblit, J. (2019). Consumer behavior (12th ed.). Pearson Education.
- Soehardi, S., Anhar, B., Santoso, M. H., Miranto, S., & Rusdi, R. (2021). Kepuasan wisatawan mancanegara dan nusantara ditinjau dari keselamatan, keamanan, kesehatan dan hygiene di desa wisata Indonesia. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 21(1), 121–134. <https://doi.org/10.31599/jki.v21i1.443>
- Supriyadi, E. A., Azhari, A., & Widiyanto, N. (2024). Exploring tourism business potential: The role of gastronomy in destination attraction. *International Journal of Economics, Management, Business, and Social Science (IJEMBIS)*, 4(1), 12–17. <https://doi.org/10.59889/ijembis.v4i1.262>
- The Role of Small and Medium Enterprises (SMEs) on the Economy. (2021). *International Journal of Social Science*, 1(4), 467–472. <https://doi.org/10.53625/ijss.v1i4.743>
- Wijaya, D. H., Ery, A. P., & Rahmawati. (2020). Tourist characteristics, tourism product attributes, and tourist satisfaction on visiting tourism object of Rammang-Rammang limestone forest park, Maros District of South Sulawesi, Indonesia. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*, 3(99), 3–8. <https://doi.org/10.18551/rjoas.2020-03.01>
- World Health Organization (WHO). (2020). Five keys to safer food manual. Geneva: WHO Press.

World Health Organization. (2020). COVID-19 and food safety: Guidance for food businesses (Interim guidance, 07 April 2020). WHO. [https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety\\_authorities-2020.1](https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1)