ISJHS: Ibnu Sina Journal of Health Sciences
Volume 1 Number 3, September (2026)
DOI:



Integrasi Aspek Kesehatan Masyarakat dalam Pengembangan Wisata Kuliner: Analisis Keamanan Pangan, Higiene, dan Sanitasi

Julia Adelina
Magister Department of Tourism, Universitas Negeri Padang, Padang, Indonesia
Email: juliaadelina1@student.unp.ac.id

Article History

Submitted: Juni 10 2026
Revised: Juli 15 2026
Accepted: September 10 2026
Published: September 25 2026

Keywords:

Culinary tourism, public health, food safety, personal hygiene, environmental sanitation, sustainable tourism.

Abstract

Culinary tourism contributes significantly to economic development, cultural preservation, and destination competitiveness. However, inadequate food safety, hygiene, and sanitation practices may increase public health risks and undermine tourism sustainability. This study aims to analyze the integration of public health considerations into the development of culinary tourism, with a focus on food safety management, personal hygiene, environmental sanitation, and collaborative governance. This study employs a qualitative approach through a literature review, drawing on relevant scientific publications from 2024 to 2026. Data are analyzed through descriptive and thematic content analysis to identify health risks, implementation challenges, and sustainable development strategies. The findings indicate that inadequate food handling, limited hygiene awareness, insufficient sanitation infrastructure, and weak regulatory enforcement constitute major challenges in culinary tourism development. Integrating standardized food safety procedures, continuous health education, improvements to sanitation infrastructure, and stakeholder collaboration can strengthen consumer protection and minimize the risk of foodborne disease. This study proposes an integrated public health-based culinary tourism development framework that connects preventive health management with destination sustainability. The study concludes that incorporating public health principles into culinary tourism policies and management practices is essential for enhancing tourist confidence, protecting community health, improving destination competitiveness, and supporting sustainable economic development. Further empirical research is recommended to validate the proposed framework.

OPEN ACCESS

© 2026 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC BY 4.0)

INTRODUCTION

Pariwisata kuliner telah muncul sebagai komponen penting dalam industri pariwisata global, berkontribusi pada pembangunan ekonomi, pelestarian budaya, daya tarik destinasi, serta pemberdayaan komunitas lokal. Pengalaman kuliner memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk mengeksplorasi tradisi lokal, identitas budaya, serta karakteristik khas produk makanan regional. Namun, pengembangan pariwisata kuliner tidak hanya boleh menekankan manfaat ekonomi dan kepuasan wisatawan, tetapi juga mempertimbangkan perlindungan kesehatan masyarakat. Keamanan pangan, kebersihan, dan sanitasi lingkungan merupakan aspek fundamental dalam memastikan kualitas dan keberlanjutan destinasi wisata kuliner. Recuero-Virto dan Valilla Arróspide (2024) menekankan bahwa gastronomi lokal memainkan peran penting dalam membentuk pengalaman wisata, daya tarik destinasi, dan pengembangan pariwisata regional. Oleh karena itu, mengintegrasikan prinsip kesehatan masyarakat ke dalam pengelolaan pariwisata kuliner sangat penting untuk membangun destinasi pariwisata yang aman, kompetitif, dan berkelanjutan.

Keamanan pangan tetap menjadi perhatian kesehatan masyarakat yang signifikan, terutama di negara berkembang di mana pasar makanan tradisional, penjual makanan kaki lima, dan bisnis kuliner informal merupakan elemen penting dalam aktivitas pariwisata. Penanganan makanan yang tidak memadai, suhu penyimpanan yang tidak tepat, bahan baku yang terkontaminasi, akses terbatas ke air

bersih, dan kebersihan pribadi yang buruk dapat meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan. Kondisi-kondisi ini berpotensi mengancam kesehatan wisatawan dan komunitas lokal sekaligus merusak kredibilitas tujuan wisata. Adaku et al. (2024) mengidentifikasi beberapa hambatan yang saling terkait untuk menjaga keamanan makanan jalanan, termasuk kepercayaan regulasi yang tidak memadai, kesulitan dalam mengidentifikasi dan memantau vendor, serta praktik penanganan makanan yang tidak aman. Tantangan-tantangan ini menunjukkan bahwa manajemen keamanan pangan tidak hanya membutuhkan kesadaran individu tetapi juga dukungan institusional, regulasi yang efektif, dan infrastruktur kesehatan masyarakat yang memadai.

Hubungan antara pariwisata kuliner dan kesehatan masyarakat menjadi semakin penting karena konsumsi makanan di luar rumah mengekspos wisatawan pada berbagai bahaya biologis, kimia, dan fisik. Techavachara et al. (2026), dalam penyelidikan mereka tentang pengawasan keamanan pangan di Bangkok, Thailand, melaporkan bahwa 98% sampel makanan yang diperiksa antara 2019 dan 2023 lolos pengujian biologis. Namun demikian, sekitar 22,72% dan 19,35% sampel makanan jalanan yang diperiksa secara terpisah pada tahun 2022 dan 2023 menunjukkan kontaminasi biologis. Temuan ini menunjukkan bahwa risiko kesehatan yang ditularkan melalui makanan tetap ada bahkan di destinasi dengan sistem pengawasan keamanan pangan yang sudah mapan. Oleh karena itu, inspeksi makanan secara rutin, pengujian mikrobiologis, intervensi kesehatan preventif, dan pemantauan berkelanjutan terhadap bisnis kuliner diperlukan untuk meminimalkan risiko kesehatan dan memastikan perlindungan wisatawan serta konsumen lokal.

Praktik higiene dan sanitasi merupakan komponen penting dalam manajemen kesehatan masyarakat di destinasi wisata kuliner. Kebersihan pribadi mencakup mencuci tangan, pakaian kerja yang sesuai, kebersihan individu, dan perilaku penanganan makanan yang higienis, sementara sanitasi lingkungan mencakup ketersediaan air bersih, pengelolaan limbah, sistem drainase, kebersihan peralatan, dan pengendalian hama. Ay dan Doğan (2025), dalam studi yang melibatkan 40 penjual makanan kaki lima di daerah wisata Istanbul, Türkiye, menemukan bahwa penjual memperoleh skor pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan masing-masing sebesar 53,4%, 51,2%, dan 47,0%. Temuan mereka juga menunjukkan hubungan signifikan antara beberapa variabel perilaku keamanan pangan dan kualitas mikrobiologis makanan jalanan. Hasil ini menyoroti pentingnya memperkuat kompetensi penangan makanan melalui pendidikan kesehatan, pelatihan sanitasi, inspeksi rutin, dan prosedur manajemen keamanan pangan yang sesuai.

Studi sebelumnya telah meneliti keamanan pangan dari berbagai perspektif, termasuk perilaku konsumen, kompetensi penanganan makanan, kepatuhan regulasi, kontaminasi mikrobiologis, dan kesehatan lingkungan. Begum et al. (2025), melalui tinjauan payung yang mencakup 20 studi tinjauan dan 839 artikel utama, menunjukkan bahwa praktik keamanan pangan di antara konsumen dan penjual tetap tidak konsisten meskipun sikap umumnya positif terhadap keamanan pangan. Keterbatasan pendidikan, kondisi sosial ekonomi, ketersediaan sumber daya, dan karakteristik budaya memengaruhi pelaksanaan praktik keamanan pangan yang tepat. Sementara itu, Adaku et al. (2024) menyoroti pentingnya kepercayaan institusional dan mekanisme regulasi dalam memastikan kepatuhan keamanan pangan yang berkelanjutan. Temuan ini menunjukkan bahwa perlindungan kesehatan masyarakat dalam pariwisata kuliner memerlukan pendekatan multidimensi yang melibatkan institusi pemerintah, otoritas kesehatan, manajer pariwisata, pengusaha kuliner, dan konsumen.

Meskipun perhatian akademis terhadap keamanan pangan dan pariwisata kuliner semakin meningkat, masih ada kesenjangan riset penting dalam mengintegrasikan pertimbangan kesehatan masyarakat ke dalam kerangka pengembangan pariwisata kuliner yang komprehensif. Studi yang ada cenderung meneliti pengalaman gastronomi, daya tarik destinasi, perilaku penanganan makanan, kontaminasi mikrobiologis, dan kepatuhan regulasi sebagai dimensi penelitian yang berbeda. Meskipun perspektif ini memberikan wawasan berharga, pemahaman yang lebih terintegrasi tentang hubungan antara keamanan pangan, kebersihan pribadi, sanitasi lingkungan, dan pengembangan destinasi yang berkelanjutan sangat diperlukan. Recuero-Virto dan Valilla Arróspide (2024) menekankan kontribusi strategis gastronomi terhadap pengembangan pariwisata regional, sedangkan Ay dan Doğan (2025) berfokus pada implikasi mikrobiologis dari praktik keamanan pangan vendor. Perbedaan orientasi penelitian ini memberikan peluang untuk menjembatani pengembangan pariwisata dan manajemen kesehatan masyarakat preventif melalui kerangka konseptual interdisipliner. Urgensi penelitian ini terletak pada kebutuhan untuk mengembangkan destinasi wisata kuliner yang tidak hanya produktif

secara ekonomi dan menarik secara budaya, tetapi juga mampu menyediakan lingkungan konsumsi yang aman dan sehat. Integrasi prinsip kesehatan masyarakat ke dalam pengembangan pariwisata kuliner sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya SDG 3 (Kesehatan dan Kesejahteraan Baik), SDG 6 (Air Bersih dan Sanitasi), SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi), dan SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab). Memperkuat tata kelola keamanan pangan, memperbaiki infrastruktur sanitasi, mempromosikan literasi kesehatan, dan meningkatkan kolaborasi antar pemangku kepentingan dapat berkontribusi pada pencegahan penyakit, perlindungan konsumen, dan pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Begum et al. (2025) menekankan pentingnya pendidikan berkelanjutan, penegakan regulasi, dan kemitraan publik–swasta dalam meningkatkan standar keamanan pangan dan melindungi kesehatan masyarakat.

Berdasarkan pertimbangan ini, studi ini bertujuan menganalisis integrasi aspek kesehatan masyarakat ke dalam pengembangan pariwisata kuliner dengan menelaah tiga dimensi fundamental: keamanan pangan, kebersihan pribadi, dan sanitasi lingkungan. Secara khusus, studi ini bertujuan mengidentifikasi potensi risiko kesehatan yang terkait dengan aktivitas pariwisata kuliner, menelaah penerapan standar keamanan dan higienis pangan, serta merumuskan strategi untuk memperkuat pengembangan pariwisata kuliner yang berorientasi pada kesehatan masyarakat. Kebaruan dari studi ini terletak pada integrasi yang diusulkan antara manajemen keamanan pangan, perilaku kebersihan, sanitasi lingkungan, dan tata kelola kesehatan kolaboratif ke dalam kerangka konseptual komprehensif untuk pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan. Temuan ini diharapkan dapat berkontribusi secara teoretis pada literatur interdisipliner tentang kesehatan masyarakat dan manajemen pariwisata serta secara praktis pada perumusan kebijakan dan strategi untuk mengembangkan destinasi wisata kuliner yang aman, sehat, kompetitif, dan berkelanjutan.

METHOD

Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode tinjauan pustaka (*penelitian perpustakaan*) untuk menganalisis integrasi aspek kesehatan masyarakat dalam pengembangan pariwisata kuliner, khususnya terkait keamanan pangan, kebersihan pribadi, dan sanitasi lingkungan. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menelaah, menafsirkan, dan mensintesis temuan teoretis dan empiris dalam literatur akademik yang relevan guna mengembangkan pemahaman yang komprehensif tentang hubungan antara kesehatan masyarakat dan pariwisata kuliner berkelanjutan. Tinjauan literatur ini berfokus pada identifikasi risiko kesehatan yang terkait dengan aktivitas pariwisata kuliner, evaluasi praktik manajemen keamanan pangan, serta eksplorasi strategi untuk meningkatkan standar higiene dan sanitasi. Kerangka analisis ini menggabungkan perlindungan kesehatan masyarakat, manajemen kesehatan preventif, dan pengembangan pariwisata berkelanjutan sebagai dimensi yang saling terkait. Penelitian sebelumnya tentang praktik keamanan pangan dan hambatan regulasi memberikan dasar empiris untuk menelaah hubungan antara manajemen keamanan pangan dan perlindungan kesehatan masyarakat (Adaku et al., 2024; Begum et al., 2025).

Data yang digunakan dalam studi ini terdiri dari data sekunder yang diperoleh dari artikel ilmiah yang telah ditinjau sejawat dan diterbitkan di jurnal berindeks Scopus antara tahun 2024 dan 2026. Pencarian literatur dirancang menggunakan basis data akademik dan platform pencarian, termasuk Scopus, ScienceDirect, SpringerLink, dan Google Scholar, dengan kata kunci relevan seperti *"kesehatan masyarakat," "pariwisata kuliner," "keamanan pangan," "kebersihan pangan," "sanitasi lingkungan," "keamanan makanan jalanan,"* dan *"pengembangan pariwisata berkelanjutan."* Pemilihan literatur didasarkan pada relevansinya terhadap tujuan penelitian, kebaruan publikasi, kualitas metodologis, dan aksesibilitas artikel dalam bentuk teks lengkap. Publikasi yang tidak terkait dengan kesehatan masyarakat dan pariwisata kuliner, artikel duplikat, serta sumber yang kurang kredibilitas ilmiah dikecualikan. Marzi et al. (2025) menekankan bahwa seleksi literatur yang transparan, evaluasi kritis, dan konsistensi metodologis sangat penting untuk menghasilkan tinjauan literatur yang bermakna serta mengembangkan kontribusi teoretis dalam penelitian interdisipliner.

Analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif yang dikombinasikan dengan analisis konten tematik. Proses analisis melibatkan identifikasi literatur yang relevan, pengorganisasian dan pengkategorian informasi, interpretasi temuan penelitian, perbandingan perspektif teoretis dan empiris, serta sintesis temuan menjadi kerangka konseptual yang komprehensif. Analisis ini berfokus pada 4

tema utama: manajemen keamanan pangan, praktik kebersihan pribadi, sanitasi lingkungan, dan tata kelola kesehatan masyarakat secara kolaboratif di destinasi wisata kuliner. Perhatian khusus diberikan pada identifikasi faktor risiko kesehatan, tantangan regulasi, praktik penanganan makanan, serta strategi pencegahan untuk melindungi wisatawan dan komunitas lokal. Ay dan Doğan (2025) menunjukkan pentingnya menelaah pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan terkait kualitas mikrobiologis makanan, sementara Begum et al. (2025) menyoroti relevansi sintesis bukti dalam memahami perilaku keamanan pangan. Temuan tersebut disintesis menjadi kerangka pengembangan pariwisata kuliner yang terintegrasi dan berorientasi pada kesehatan masyarakat yang mempromosikan perlindungan konsumen, pencegahan penyakit, daya saing destinasi, dan pengembangan pariwisata berkelanjutan.

RESULTS AND DISCUSSION

Sintesis literatur yang telah ditinjau menunjukkan bahwa mengintegrasikan aspek kesehatan masyarakat ke dalam pengembangan pariwisata kuliner membutuhkan pendekatan multidimensi yang mencakup keamanan pangan, kebersihan pribadi, sanitasi lingkungan, dan tata kelola institusional. Keamanan pangan merupakan elemen fundamental dalam melindungi wisatawan dari penyakit bawaan makanan dan menjaga kualitas produk kuliner. Risiko kesehatan potensial di destinasi wisata kuliner meliputi kontaminasi mikrobiologis, penyimpanan makanan yang tidak tepat, prosedur memasak yang tidak memadai, kontaminasi silang, dan akses air bersih yang tidak memadai. Risiko ini sangat relevan bagi pasar makanan tradisional, penjual makanan jalanan, dan usaha kuliner skala kecil dengan sumber daya terbatas dan infrastruktur keamanan pangan yang tidak memadai. Adaku et al. (2024) mengidentifikasi hambatan institusional, sosial ekonomi, dan perilaku yang menghambat pelaksanaan praktik keamanan pangan berkelanjutan. Temuan ini menunjukkan bahwa keamanan pangan harus diposisikan sebagai komponen integral dalam perencanaan pariwisata kuliner, bukan sekadar tanggung jawab operasional vendor makanan individu.

Temuan kedua berkaitan dengan pentingnya kebersihan pribadi dalam menentukan kualitas makanan dan melindungi kesehatan masyarakat. Penangan makanan memainkan peran strategis dalam mencegah kontaminasi melalui pencucian tangan yang tepat, pakaian bersih, persiapan makanan yang higienis, penanganan peralatan yang tepat, dan kepatuhan terhadap standar kesehatan. Namun, literatur menunjukkan bahwa pengetahuan keamanan pangan yang memadai tidak selalu berarti perilaku higienis yang tepat. Ay dan Doğan (2025) menemukan bahwa pengetahuan, sikap, dan praktik penjual makanan jalanan terkait dengan kualitas mikrobiologis produk makanan. Demikian pula, Begum et al. (2025) mengidentifikasi inkonsistensi yang persisten antara kesadaran keamanan pangan dan praktik nyata di antara konsumen dan penjual makanan. Temuan ini menyoroti perlunya pendidikan kesehatan berkelanjutan, pelatihan praktis, intervensi perilaku, dan pengawasan rutin untuk memperkuat praktik kebersihan pribadi di destinasi wisata kuliner.

Temuan ketiga mengidentifikasi sanitasi lingkungan sebagai penentu penting dalam pengembangan pariwisata kuliner yang sehat. Infrastruktur sanitasi yang memadai, termasuk pasokan air bersih, pengolahan air limbah, fasilitas pembuangan limbah, area persiapan makanan yang higienis, sistem drainase yang tepat, dan mekanisme pengendalian hama, berkontribusi dalam mengurangi kontaminasi lingkungan dan risiko kesehatan terkait. Kondisi sanitasi yang tidak memadai dapat meningkatkan kemungkinan penularan mikroorganisme patogen dan berdampak negatif pada persepsi wisatawan terhadap kualitas tujuan. Techavachara et al. (2026) menunjukkan pentingnya pengawasan keamanan pangan yang berkelanjutan dalam mengidentifikasi kontaminasi biologis dan menjaga kualitas makanan di lingkungan kuliner perkotaan. Oleh karena itu, sanitasi lingkungan harus diintegrasikan ke dalam kebijakan pengelolaan tujuan melalui peningkatan infrastruktur, inspeksi kesehatan lingkungan rutin, dan kepatuhan terhadap standar sanitasi yang sesuai.

Temuan keempat mengungkapkan bahwa tata kelola kolaboratif sangat penting untuk mengintegrasikan prinsip kesehatan masyarakat ke dalam pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan. Implementasi yang efektif membutuhkan kerja sama antara pemerintah daerah, otoritas kesehatan masyarakat, badan pariwisata, pengusaha kuliner, organisasi komunitas, dan wisatawan. Institusi pemerintah bertanggung jawab untuk mengembangkan regulasi, menyediakan infrastruktur sanitasi, melakukan inspeksi, dan memfasilitasi pendidikan kesehatan, sementara pelaku usaha kuliner bertanggung jawab untuk menerapkan standar keamanan dan higienis pangan. Recuero-Virto dan Valilla Arróspide (2024) menyoroti kontribusi strategis gastronomi lokal terhadap pengembangan

pariwisata regional, sementara Adaku et al. (2024) menekankan pentingnya dukungan institusional dan kepercayaan regulasi dalam menjaga keamanan pangan. Sintesis temuan ini menunjukkan bahwa tata kelola kolaboratif dapat memperkuat perlindungan konsumen, meningkatkan kredibilitas destinasi, dan mendukung keberlanjutan jangka panjang pariwisata kuliner.

Pembahasan

Temuan menekankan bahwa keamanan pangan harus diakui sebagai fondasi strategis untuk pengembangan pariwisata kuliner yang berorientasi pada kesehatan masyarakat. Pariwisata kuliner melibatkan interaksi langsung antara wisatawan, produk makanan, penangan makanan, dan kondisi lingkungan, menciptakan potensi paparan terhadap berbagai bahaya kesehatan. Meskipun masakan lokal merupakan aset budaya dan ekonomi yang penting, manajemen keamanan pangan yang tidak memadai dapat merusak manfaat yang dihasilkan oleh kegiatan pariwisata. Adaku et al. (2024) berpendapat bahwa kepatuhan keamanan pangan yang berkelanjutan memerlukan penanganan kelemahan institusional, keterbatasan sosial ekonomi, dan hambatan perilaku. Selain itu, Techavachara et al. (2026) menunjukkan bahwa kontaminasi biologis tetap menjadi perhatian di kalangan penjual makanan jalanan meskipun ada regulasi keamanan pangan dan mekanisme pengawasan. Temuan ini menunjukkan bahwa manajemen kesehatan preventif harus diintegrasikan ke dalam kebijakan pariwisata kuliner melalui inspeksi makanan berbasis risiko, penyimpanan makanan yang tepat, prosedur pemrosesan standar, dan pemantauan mikrobiologis berkelanjutan. Langkah-langkah semacam ini dapat mengurangi risiko penyakit bawaan makanan sekaligus mendukung perlindungan konsumen dan keberlanjutan tujuan.

Kebersihan pribadi merupakan dimensi penting lain dalam mengintegrasikan kesehatan masyarakat ke dalam pengembangan pariwisata kuliner. Dari perspektif kesehatan preventif, penangan makanan merupakan titik intervensi yang krusial karena pengetahuan, sikap, dan perilaku mereka secara langsung memengaruhi keamanan produk makanan yang dikonsumsi turis. Ay dan Doğan (2025) menunjukkan hubungan antara praktik keamanan pangan penangan makanan dan kualitas mikrobiologis makanan jalanan, sementara Begum et al. (2025) menyoroti tantangan berkelanjutan yang terkait dengan menerjemahkan pengetahuan keamanan pangan ke dalam praktik yang konsisten. Temuan ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan saja mungkin tidak cukup tanpa pelatihan praktis, fasilitas yang memadai, penguatan perilaku, dan pengawasan institusional. Oleh karena itu, program pengembangan pariwisata kuliner harus mencakup pelatihan kebersihan rutin, penilaian kompetensi penanganan makanan, kampanye edukasi kesehatan, dan prosedur operasional yang distandarisasi. Memperkuat praktik kebersihan pribadi dapat berkontribusi mengurangi kontaminasi makanan, meningkatkan kualitas layanan, dan meningkatkan kepercayaan wisatawan terhadap produk kuliner lokal.

Sanitasi lingkungan harus dipahami sebagai tanggung jawab kolektif yang melampaui usaha kuliner individu. Ketersediaan air bersih, sistem pengelolaan limbah yang tepat, fasilitas persiapan makanan yang higienis, dan infrastruktur pembuangan air limbah yang memadai merupakan prasyarat penting untuk mengembangkan destinasi wisata kuliner yang sehat. Sanitasi lingkungan yang buruk dapat memfasilitasi transmisi mikroorganisme patogen, meningkatkan polusi lingkungan, dan menimbulkan persepsi negatif di kalangan wisatawan. Techavachara et al. (2026) menyoroti pentingnya pengawasan keamanan pangan dan pelaksanaan regulasi dalam mengidentifikasi risiko kontaminasi di lingkungan pangan perkotaan. Dalam konteks ini, pemerintah lokal dan otoritas pariwisata harus memprioritaskan investasi infrastruktur sanitasi, khususnya di pasar tradisional, pusat makanan jalanan, dan destinasi kuliner berbasis komunitas. Mengintegrasikan sanitasi lingkungan ke dalam pengembangan pariwisata juga konsisten dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDG) 3 mengenai kesehatan dan kesejahteraan yang baik, SDG 6 mengenai air bersih dan sanitasi, serta SDG 12 mengenai konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab. Oleh karena itu, sanitasi lingkungan menyediakan hubungan penting antara perlindungan kesehatan masyarakat, keberlanjutan lingkungan, dan pengembangan pariwisata.

Integrasi aspek kesehatan masyarakat juga memiliki implikasi strategis terhadap kepercayaan wisatawan, citra destinasi, dan daya saing pariwisata kuliner. Persepsi wisatawan tentang kebersihan makanan, keamanan, dan kualitas layanan dapat memengaruhi kesediaan mereka untuk mengonsumsi

produk makanan lokal dan merekomendasikan destinasi kuliner kepada orang lain. Recuero-Virto dan Valilla Arróspide (2024) menekankan bahwa gastronomi lokal berkontribusi pada daya tarik destinasi, pengalaman wisata, dan pengembangan pariwisata regional. Sementara itu, Begum et al. (2025) mengidentifikasi pentingnya edukasi keamanan pangan dan peningkatan perilaku dalam memperkuat praktik keamanan pangan di antara konsumen dan penjual. Menggabungkan perspektif ini menunjukkan bahwa standar kesehatan masyarakat dapat melengkapi keaslian kuliner dan daya tarik budaya sebagai elemen daya saing destinasi. Oleh karena itu, destinasi kuliner harus mengembangkan informasi keamanan pangan yang transparan, skema sertifikasi kebersihan, program edukasi konsumen, dan mekanisme pelaporan yang dapat diakses. Strategi-strategi ini dapat memperkuat kepercayaan wisatawan dan menciptakan nilai ekonomi tambahan bagi pengusaha kuliner tanpa mengorbankan identitas budaya produk makanan tradisional.

Berdasarkan sintesis literatur, studi ini mengusulkan Kerangka Pengembangan Pariwisata Kuliner Terpadu Berbasis Kesehatan Masyarakat, yang terdiri dari empat dimensi yang saling terkait: manajemen keamanan pangan, kebersihan pribadi, sanitasi lingkungan, dan tata kelola kesehatan kolaboratif. Kerangka ini menempatkan keamanan pangan sebagai dasar perlindungan konsumen, kebersihan pribadi sebagai mekanisme perilaku untuk pencegahan penyakit, sanitasi lingkungan sebagai persyaratan struktural untuk lingkungan kuliner yang sehat, dan tata kelola kolaboratif sebagai mekanisme kelembagaan untuk memastikan implementasi yang berkelanjutan. Adaku et al. (2024) menyoroti pentingnya kolaborasi kelembagaan dalam mengatasi hambatan keamanan pangan, sementara Ay dan Doğan (2025) menekankan relevansi praktik penangan makanan dalam menjaga kualitas makanan. Kontribusi teoretis dari studi ini terletak pada menghubungkan kesehatan masyarakat dan pengembangan pariwisata berkelanjutan dalam kerangka konseptual interdisipliner. Secara praktis, kerangka yang diusulkan memberikan panduan bagi pembuat kebijakan, otoritas kesehatan masyarakat, manajer pariwisata, dan pengusaha kuliner dalam mengembangkan destinasi kuliner yang aman, sehat, kompetitif, dan berkelanjutan. Namun demikian, penelitian empiris lebih lanjut diperlukan untuk memvalidasi hubungan yang diusulkan dan mengevaluasi efektivitasnya di berbagai konteks geografis, sosial ekonomi, dan budaya

CONCLUSION

Studi ini menyimpulkan bahwa integrasi aspek kesehatan masyarakat ke dalam pengembangan pariwisata kuliner sangat penting untuk menciptakan destinasi pariwisata yang aman, sehat, kompetitif, dan berkelanjutan. Keamanan pangan, kebersihan pribadi, sanitasi lingkungan, dan tata kelola kesehatan kolaboratif merupakan empat dimensi yang saling terkait yang berkontribusi melindungi wisatawan dan komunitas lokal dari potensi risiko kesehatan. Manajemen keamanan pangan yang efektif melalui pengolahan makanan yang terstandarisasi, penyimpanan yang tepat, pencegahan kontaminasi, dan pemantauan berkelanjutan dapat meminimalkan risiko penyakit bawaan makanan. Selain itu, memperkuat pengetahuan, sikap, dan praktik higienis para penangan makanan, yang didukung oleh infrastruktur sanitasi yang memadai, diperlukan untuk meningkatkan kualitas pangan dan kesehatan lingkungan dalam destinasi wisata kuliner. Temuan ini juga menekankan bahwa pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan tidak hanya harus memprioritaskan pertumbuhan ekonomi, pelestarian budaya, dan kepuasan wisatawan, tetapi juga harus mengintegrasikan strategi kesehatan masyarakat preventif ke dalam perencanaan dan pengelolaan destinasi. Kerangka Pengembangan Pariwisata Kuliner Terpadu Berbasis Kesehatan Masyarakat yang diusulkan memberikan fondasi konseptual untuk mengintegrasikan manajemen keamanan pangan, kebersihan pribadi, sanitasi lingkungan, dan tata kelola kolaboratif. Integrasi ini diharapkan dapat memperkuat perlindungan konsumen, meningkatkan kepercayaan wisatawan, meningkatkan daya saing destinasi, dan mendukung pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Oleh karena itu, kolaborasi antara institusi pemerintah, otoritas kesehatan masyarakat, badan pariwisata, pengusaha kuliner, dan komunitas lokal sangat penting untuk mencapai pengembangan pariwisata kuliner yang berkelanjutan.

Implikasi Teoretis

Secara teori, studi ini berkontribusi pada pengembangan literatur interdisipliner dengan mengintegrasikan perspektif kesehatan masyarakat, pariwisata kuliner, dan pengelolaan destinasi yang berkelanjutan. Kerangka konseptual yang diusulkan memperluas pemahaman tentang pariwisata kuliner

melampaui pengalaman gastronomi, daya tarik budaya, dan pembangunan ekonomi dengan menggabungkan keamanan pangan, perilaku kebersihan, sanitasi lingkungan, dan tata kelola kelembagaan sebagai dimensi strategis keberlanjutan destinasi. Selain itu, studi ini menyediakan dasar konseptual untuk mengembangkan model penelitian di masa depan yang mengkaji hubungan antara standar kesehatan masyarakat, persepsi keamanan pangan, kepuasan wisatawan, citra destinasi, loyalitas wisatawan, serta pengembangan pariwisata berkelanjutan.

Implikasi Praktis

Secara praktis, temuan ini memberikan rekomendasi bagi pengusaha kuliner dan manajer pariwisata untuk memperkuat praktik keamanan dan kebersihan pangan melalui pendidikan kesehatan berkelanjutan, pelatihan profesional, prosedur penanganan makanan yang distandardisasi, serta evaluasi sanitasi secara rutin. Operator bisnis kuliner harus memastikan ketersediaan air bersih, fasilitas pengelolaan limbah yang memadai, peralatan persiapan makanan yang higienis, sistem penyimpanan makanan yang sesuai, serta sanitasi lingkungan yang memadai. Pengelola pariwisata juga harus mempromosikan informasi keamanan pangan yang transparan serta sertifikasi kebersihan untuk meningkatkan kepercayaan wisatawan. Inisiatif ini diharapkan dapat mengurangi potensi risiko kesehatan, meningkatkan kualitas layanan, memperkuat kepercayaan konsumen, serta meningkatkan daya saing usaha kuliner lokal.

Implikasi Kebijakan

Dari perspektif kebijakan, pemerintah daerah dan otoritas kesehatan masyaraat harus mengintegrasikan standar keamanan pangan, kebersihan, dan sanitasi ke dalam kebijakan pengembangan pariwisata kuliner. Memperkuat penegakan regulasi, melakukan inspeksi kesehatan secara rutin, meningkatkan infrastruktur sanitasi, serta memfasilitasi sertifikasi higienis bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) harus menjadi prioritas strategis. Selain itu, tata kelola kolaboratif yang melibatkan institusi kesehatan masyarakat, badan pariwisata, asosiasi bisnis, dan komunitas lokal harus diperkuat untuk memastikan penerapan standar kesehatan yang konsisten. Kebijakan ini dapat berkontribusi pada pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya SDG 3 (Kesehatan dan Kesejahteraan), SDG 6 (Air Bersih dan Sanitasi), SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi), serta SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab).

Keterbatasan dan Arah Riset Masa Depan

Studi ini dibatasi oleh ketergantungannya pada data sekunder yang diperoleh melalui tinjauan pustaka, sehingga tidak secara langsung menelaah penerapan standar kesehatan masyarakat di destinasi wisata kuliner tertentu. Oleh karena itu, kerangka konseptual yang diusulkan memerlukan validasi empiris lebih lanjut. Studi di masa depan didorong untuk menggunakan pendekatan kuantitatif, kualitatif, atau metode campuran untuk meneliti hubungan antara keamanan pangan, praktik kebersihan, sanitasi lingkungan, risiko kesehatan yang dipersepsikan, kepuasan wisatawan, dan niat kunjungan ulang. Studi komparatif di berbagai destinasi, konteks budaya, dan kategori bisnis kuliner juga direkomendasikan untuk mengidentifikasi variasi dalam praktik manajemen kesehatan masyarakat. Selain itu, penelitian di masa depan dapat mengeksplorasi integrasi pemantauan keamanan pangan digital, literasi kesehatan, prinsip halal dan tayyib, serta praktik sanitasi yang berkelanjutan secara lingkungan untuk mengembangkan model pariwisata kuliner yang komprehensif dan berorientasi pada kesehatan masyarakat.

REFERENCES

Adaku, A. A., Egyir, I. S., Gadegbeku, C., Kunadu, A. P.-H., Amanor-Boadu, V., & Laar, A. (2024). Barriers to ensuring and sustaining street food safety in a developing economy. *Heliyon, 10*(11), Article e32190. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e32190

Ay, M., & Doğan, M. (2025). Effect of street food vendors' food safety knowledge, attitudes, and practices on the microbiological quality of street foods. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 39*, Article 101114. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101114

Begum, M., Alam, M. J., Parikh, P., & De Steur, H. (2025). Understanding food safety knowledge, attitude, and practices of consumers and vendors: An umbrella review. *Food Control, 171*, Article 111094. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.111094

Recuero-Virto, N., & Valilla Arróspide, C. (2024). Culinary destination enchantment: The strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 36*, Article 100931. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100931

Techavachara, N., Veeramanomai, T., Piyaphanee, W., & Chen, L. H. (2026). Food safety regulations and surveillance in Bangkok, Thailand - with 5-year real world data. *Tropical Diseases, Travel Medicine and Vaccines, 12*, Article 7. https://doi.org/10.1186/s40794-025-00284-x

Adaku, A. A., Egyir, I. S., Gadegbeku, C., Kunadu, A. P.-H., Amanor-Boadu, V., & Laar, A. (2024). Barriers to ensuring and sustaining street food safety in a developing economy. *Heliyon, 10*(11), Article e32190. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e32190

Ay, M., & Doğan, M. (2025). Effect of street food vendors' food safety knowledge, attitudes, and practices on the microbiological quality of street foods. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 39*, Article 101114. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101114

Begum, M., Alam, M. J., Parikh, P., & De Steur, H. (2025). Understanding food safety knowledge, attitude, and practices of consumers and vendors: An umbrella review. *Food Control, 171*, Article 111094. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.111094

Marzi, G., Balzano, M., Caputo, A., & Pellegrini, M. M. (2025). Guidelines for bibliometric-systematic literature reviews: 10 steps to combine analysis, synthesis and theory development. *International Journal of Management Reviews, 27*(1), 81–103. https://doi.org/10.1111/ijmr.12381