

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang 50234
Telp. (024) 8441555, 8505003 (ext.1461,1462), Fax. (024) 8445265
e-mail: lppm@unika.ac.id, lppm.unikasmg@gmail.com
http://www.unika.ac.id



SURAT TUGAS

Nomor : 01265/H.2/ST.LPPM/VII/2021

Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Soegijapranata Semarang dengan ini memberi tugas kepada :

- Nama : Dr. Ir. Lindayani, M.P. (Ketua)
Kevin Kurniawan Ciputra (Anggota)
Yauw Hansen Aditya (Anggota)
Dr. Christin Wibhowo, S.Psi. M.Si. (Anggota)
Dr. Dra. Ekawati M. Dukut, M.Hum. (Anggota)
Dr., Dra. Laksmi Hartayanie., M.P. (Anggota)
- Status : Dosen Universitas Katolik Soegijapranata
- Tugas : Melakukan Penelitian Skim Penelitian Pusat Studi yang didanai oleh LPPM Unika Soegijapranata dengan Judul “Penjaminan Mutu Makanan Di Rest Area Tol Km 429 Dan 456 Jawa Tengah yang Ditinjau dari Perpektif Pangan, Budaya dan Sosiatri”
- Waktu : 10 Agustus 2020 – 10 Juli 2021
- Tempat : Unika Soegijapranata
- Lain-lain : Harap melaksanakan tugas dengan sebaik-baiknya dan penuh tanggung jawab serta memberikan laporan setelah selesai melaksanakan tugas.

Demikian surat tugas ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 27 Juli 2021

Kepala LPPM



Dr. Berta Bekti Retnawati, MSi

NPP.058.1. 1998.219

LAPORAN PENELITIAN

**PENJAMINAN MUTU MAKANAN DI REST AREA TOL
KM 429 DAN 456 JAWA TENGAH YANG DITINJAU
DARI PERPEKTIF PANGAN, BUDAYA DAN SOSIATRI**



Ketua:

[5811994153] Dr. Ir. LINDAYANI, M.P.

Anggota:

[5811995171] Dr. CHRISTIN WIBHOWO, S.Psi. M.Si.

[5811998214] Dr. Dra. EKAWATI M. DUKUT, M.Hum.

[5812012281] Dr., Dra. LAKSMI HARTAYANIE, , M.P.

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

BERITA ACARA REVIEW

Program Studi Teknologi Pangan - Tek. Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Pada hari ini, 19 Oktober 2020 telah diadakan review kegiatan penelitian/pengabdian dengan judul:

Penjaminan Mutu Makanan di Rest Area Tol Km 429 dan 456 Jawa Tengah yang Ditinjau dari Perpektif Pangan, Budaya dan Sosiatri

Dengan catatan review sebagai berikut:

- 1. Tidak ada peta jalan penelitian. 2. Tidak ada informasi mengenai rekam jejak peneliti. 3. Perumusan masalah terlalu luas. Sebaiknya Research Question dibagi dengan lebih rinci sehingga desain metode penelitian sesuai dengan tujuan yang dicapai. 4. Metode penelitian harus lebih menjelaskan pengumpulan dan analisa data dengan lebih baik. 5. Topik menarik untuk diteliti dan sesuai dengan ardas TJI. 6. Penelitian bisa digunakan untuk penelitian mahasiswa (penelitian payung).
- 1. Tujuan penelitian dilengkapi dengan perspektif 3 aspek: pangan, budaya, sosiatri (pada ringkasan dan latar belakang) 2. Luaran penelitian pada bagian ringkasan perlu dilengkapi 3. Perlu penjelasan metode kualitatif dan kuantitatif yang akan dilaksanakan
- Penelitian sudah dilakukan dengan baik sesuai tujuan penelitian. Saran untuk perbaikan:
1. Untuk memenuhi tujuan yang pertama yaitu mengetahui penjaminan mutu makanan yang disajikan di rest area km 429, perlu dievaluasi kondisi penjaminan mutu tiap tenant/warung/restoran yang menjadi target penelitian 2. Data kuesioner dari generasi Z dapat disajikan sebagai hasil penelitian

Reviewer 1

Reviewer 2

Dr. VICTORIA KRISTINA ANANINGSIH, Dra. CECILIA TITIEK MURNIATI, M.A., Ph.D
S.T., M.Sc.



Catatan:

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 :

'Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah'

- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah

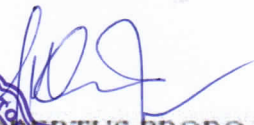

- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

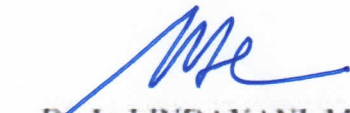
PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN

1. Judul : Penjaminan Mutu Makanan di Rest Area Tol Km 429 dan 456 Jawa Tengah yang Ditinjau dari Perpektif Pangan, Budaya dan Sosiatri
2. Ketua Tim
 - a. Nama : Dr. Ir. LINDAYANI, M.P.
 - b. NPP : 5811994153
 - c. Program Studi : Teknologi Pangan
 - d. Perguruan Tinggi : Unika Soegijapranata
 - e. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel : lindayani@unika.ac.id
3. Anggota Tim
 - a. Jumlah Anggota : Dosen 3 orang
Mahasiswa 2 orang
4. Biaya Total : Rp. 11.000.000,00

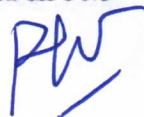
Mengetahui,
Dekan Tek. Pertanian,

Semarang, Januari 2021
Ketua Tim Pengusul



Dr. ROBERTUS PROBO YULIANTO
Dr. EKA WATI, S.TP., M.Sc.
NPP : 5812001244
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
PRODI TEKNOLOGI PANGAN


Dr. Ir. LINDAYANI, M.P.
NPP : 5811994153

Menyetujui,
Kepala LPPM



Dr. BERTA BEKTI RETNAWATI, S.E., M.Si.

Anggota Dosen:

[5811995171]Dr. CHRISTIN WIBHOWO, S.Psi. M.Si., [5811998214]Dr. Dra. EKAWATI M. DUKUT, M.Hum.,
[5812012281]Dr., Dra. LAKSMI HARTAYANIE, M.P.,



Catatan:

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 :
'Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah'
- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah
- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

C. **JUDUL:** Tuliskan Judul Penelitian.

PENJAMINAN MUTU MAKANAN DI REST AREA TOL KM 429 JAWA TENGAH YANG DITINJAU DARI PERSPEKTIF BUDAYA DAN SOSIATRI

B. **RINGKASAN:** Tuliskan Ringkasan/Abstrak Kegiatan Penelitian

Pada awal tahun 2020, tim dari Pusat Studi TJI menyusuri jalan tol Trans Jawa dari Semarang ke area Jawa Timur, Jawa Barat, dan DIY. Kegiatan menyusuri jalan tol dalam sehari ini antara lain ingin membuktikan apakah jalan tol Trans Jawa ini memang sudah benar-benar tersambung dengan waktu tempuh yang lebih cepat, dan fasilitas *rest area* jalan tol sudah terbukti memadai bagi pejalan yang memerlukan tempat untuk istirahat.

Hasil pantauan dalam sehari menunjukkan bahwa perjalanan memang dapat ditempuh dengan lebih cepat. Perjalanan ke Jawa Timur dari Semarang, misalnya, biasanya memerlukan waktu tempuh 6-8 jam Trans Jawa terbukti telah dapat ditempuh dalam 3-4 jam saja. Melakukan perjalanan dengan menggunakan jalan tol juga sangat disukai oleh generasi milenial dan generasi Z. Hal ini dapat diketahui dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Adjikusuma (2020), yang menyimpulkan bahwa 65% dari 92 partisipan yang berusia 18-37 tahun, lebih memilih menggunakan jalan tol daripada jalan biasa, jika bepergian. Walaupun jalan tol lebih mahal, namun pemandangan indah dan makanan yang enak di *rest area*, membuat generasi Z lebih menyukai jalan tol daripada jalan biasa

Fasilitas *rest area* ada yang lengkap, tapi ada juga yang belum lengkap seperti yang terekam dalam karya tulis Lindayani&Hartajanie (2020). Fasilitas *rest area* yang lengkap yaitu *rest area* yang menyediakan toilet, tempat jualan souvenir dan makanan. Makanan yang di *rest area* bervariasi. Ada yang berupa jajanan tradisional Jawa sampai ke menu makan lengkap dengan nasi dari berbagai daerah nusantara maupun manca negara (Lindayani&Hartajanie, 2020) yang dipandang mengikuti kriteria budaya populer (Dukut, 2020). Ada yang laris manis, tapi ada juga yang kurang disenangi karena beda generasi menyenangi menu yang berbeda. Hal ini menjadi menarik untuk diteliti, karena generasi Z memang memiliki aktivitas dan pilihan yang berbeda dengan generasi sebelumnya. Generasi Z memberikan makna pada perilaku makan yaitu tidak hanya kegiatan untuk memuaskan rasa lapar dan dahaga atau untuk mengisi perut, namun juga untuk mengisi media sosialnya dengan foto-foto menarik tentang makan dan minuman yang mereka santap (Irwanto & Hariatiningsih, 2019)

Menurut Levi *et al.* (dalam Witari,1997), terdapat tiga aspek dalam perilaku makan, yaitu keteraturan makan, kebiasaan makan dan alasan makan. Jadi untuk melihat

perilaku makan gen Z, bisa dilihat dari tiga aspek tersebut. Untuk melihat perilaku makan generasi Z di *rest area* perlu diketahui juga tentang persepsi gen Z terhadap *rest area*.

Tujuan dilaksanakan penelitian untuk:

1. Mengetahui penjaminan mutu makanan yang disajikan di *rest area* km 429.
2. Untuk mengetahui hubungan antara persepsi terhadap *rest area* dengan perilaku makan pada generasi Z.

Temuan dari penelitian yang dilakukan bahwa secara umum terdapat pola restoran, *puja sera*, yang sudah memperhatikan keamanan pangan (menjaga kebersihan lingkungan) yang didukung oleh fasilitas yang memperhatikan kriteria budaya populer (*clean, conducive atmosphere, convenient, healthy, self-service, various, quick service, brand image*) tetapi ada yang belum begitu memperhatikan keamanan pangan bagi konsumen. Terdapat hubungan antara persepsi terhadap jalan tol dengan perilaku makan generasi Z.

C. **HASIL PELAKSANAAN PENELITIAN:** Tuliskan secara ringkas hasil pelaksanaan penelitian yang telah dicapai sesuai tahun pelaksanaan penelitian. Penyajian dapat berupa data, hasil analisis, dan capaian luaran (wajib dan atau tambahan). Seluruh hasil atau capaian yang dilaporkan harus berkaitan dengan tahapan pelaksanaan penelitian sebagaimana direncanakan pada proposal. Penyajian data dapat berupa gambar, tabel, grafik, dan sejenisnya, serta analisis didukung dengan sumber pustaka primer yang relevan dan terkini.

HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

A. Rest Area

Dalam Peraturan Menteri (Nomor 10/PRT/M/2018), dijelaskan bahwa Tempat Istirahat dan Pelayanan yang selanjutnya disebut TIP adalah suatu tempat istirahat yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas umum bagi pengguna Jalan Tol, sehingga baik bagi pengemudi, penumpang, maupun kendaraannya dapat beristirahat untuk sementara. TIP dikelompokkan ke dalam tiga tipe yaitu A, B, dan C. Tipe A, paling sedikit dilengkapi dengan fasilitas umum meliputi Pusat Anjungan Tunai Mandiri dengan fasilitas isi ulang kartu tol, toilet, klinik kesehatan, bengkel, warung atau kios, minimarket, mushola, stasiun pengisian bahan bakar umum (SPBU), restoran, ruang terbuka hijau, dan sarana tempat parkir. Tipe A menyediakan area warung atau kios dengan luas total paling sedikit 300 m² (tiga ratus meter persegi). Tipe B, paling sedikit dilengkapi dengan fasilitas umum meliputi Pusat Anjungan Tunai Mandiri dengan fasilitas isi ulang kartu tol, toilet, warung atau kios, minimarket, mushola, restoran, ruang terbuka hijau, dan sarana tempat parkir. Tipe B menyediakan area warung atau kios dengan luas total paling sedikit 200 m² (dua ratus meter persegi). Tipe C, paling sedikit dilengkapi dengan fasilitas umum meliputi toilet, warung atau kios, mushola, dan sarana tempat parkir yang bersifat sementara. Tipe C hanya dioperasikan pada masa libur panjang, libur lebaran/natal, dan tahun baru. Tipe C menyediakan area warung atau kios dengan luas total paling sedikit 50 m² (lima puluh meter persegi). Tiga tipe rest area menyediakan gerai Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang menyajikan makanan khas daerah masing-masing dilengkapi pula dengan kerajinan tangan dan oleh-oleh. Kinanti (2019), mengulas tentang konsep rest area.

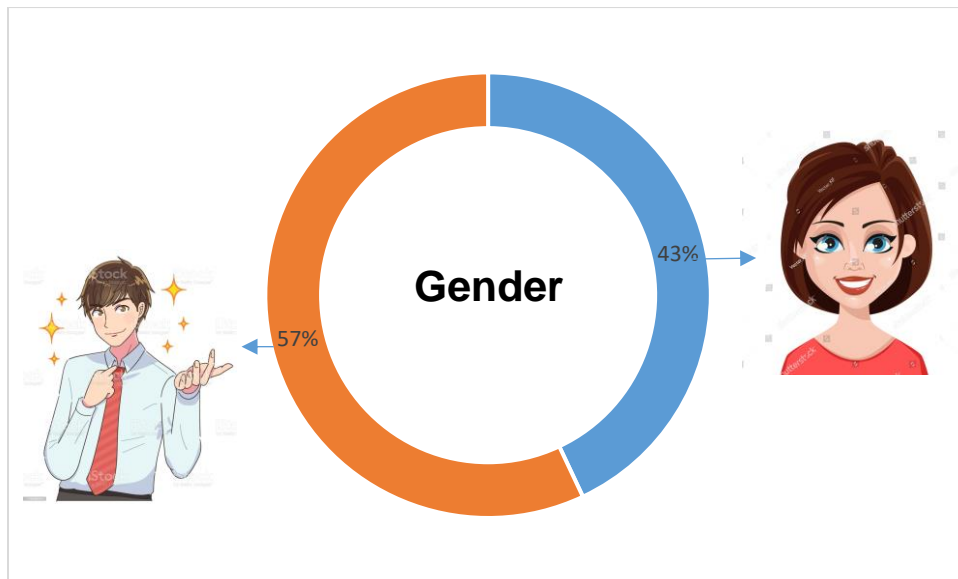
Konsep rest area yang menarik adalah rest area sebagai destinasi wisata sehingga ruas tol yang menonjol memiliki pemandangan indah. Rest area menjadi kawasan transit antarmoda sehingga bus-bus Trans-Jawa dapat menurunkan penumpang di rest area dan penumpang dapat melanjutkan perjalanan dengan kendaraan lain yang akan mendistribusikan ke tujuan sekitar. Kedua konsep tersebut sangat erat hubungannya dengan kajian awal yang dilakukan untuk mengetahui pola konsumsi orang-orang yang berkunjung ke rest area.

Rest area yang baik adalah karena lokasinya yang menjanjikan pemandangan alam yang indah, keragaman dan kelengkapan jenis makanan sebagai sarana kuliner, memberikan kenyamanan bagi pengunjung. (<https://www.inibaru.id/hits/5-rekomendasi-rest-area-sepanjang-tol-trans-jawa-di-jawa-tengah>). *Rest area* KM 429 (Tol Semarang-Bawen) tergolong megah, dilengkapi beberapa restoran dan kafe ternama. Dilengkapi pula dengan fasilitas umum seperti toilet, masjid, dan SPBU. *Rest area* ini memberikan daya Tarik tersendiri bagi pengunjung atau orang yang beristirahat melepas Lelah karena pemandangan Gunung Ungaran menjadi latar belakangnya.



Gambar 1. Pintu masuk (foto disediakan oleh Kevin Kurniawan Ciputra) dan pintu keluar rest area km 429

Pengumpulan data dimulai pada 23 November 2020 sampai 6 Desember 2020. Data yang terkumpul selanjutnya diolah sehingga diperoleh jumlah sampel 371, yang terdiri atas perempuan sejumlah 161 orang (43 %) dan lelaki sejumlah 210 orang (57%) (Gambar 1.)



Gambar 2. Jumlah sampel perempuan (43%) dan lelaki (57%) yang diperoleh dari sampel rest area km 429 (23 November 2020 sampai 6 Desember 2020)

PENJAMINAN MUTU MAKANAN

Penjaminan mutu merupakan suatu tindakan untuk memastikan bahwa produk dapat dibeli oleh konsumen tanpa ada rasa khawatir dan menggunakannya dalam waktu yang lama dengan rasa kepuasan. Berdasarkan hasil pengamatan di lokasi rest area km 429, beberapa kondisi dapat direkam yang menunjukkan bahwa konsumen tidak ada rasa khawatir dan merasa aman (Gambar 3).



Gambar 3. Pada “Angkringan Rest Area km 429”, konsumen dapat membeli produk (makanan) dan langsung dikonsumsi tanpa khawatir dan merasa aman.

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan menyebutkan bahwa Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Sedangkan pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Pangan yang dikonsumsi oleh individu ataupun masyarakat harus bebas dari bahaya (fisik, kimia dan biologi). Pangan bebas dari adanya kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, sehingga aman untuk dikonsumsi.

Masalah keamanan pangan sering terjadi dilingkungan kita, seperti:

1. Adanya cemaran mikroba karena rendahnya kondisi hygiene dan sanitasi.
2. Adanya cemaran kimia disebabkan karena kondisi lingkungan yang tercemar limbah industri.
3. Adanya penggunaan bahan tambahan pangan (*food additive*) yang melebihi batas maksimal yang diijinkan.
4. Pangan tanpa ijin edar (TIE) seperti pangan impor ilegal, sudah habis masa persetujuan pendaftaran yang belum didaftar ulang, menggunakan nomor ijin edar (NIE) produk lain.
5. Penyalah-gunaan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan (seperti formalin, boraks, Rhodamin B, Methanil Yellow).
6. Pangan kadaluarsa dan pangan tidak layak konsumsi.

Oleh karena itu, keenam bahaya tersebut menjadi inti dari penelitian yang akan dikaji terhadap ketersediaan makanan di *rest area*. Merujuk pada Pasal 71 Ayat 1, UU No 18 Tahun 2012, bahwa pangan menjadi tanggung jawab bagi setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan sehingga wajib mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga keamanan pangan terjamin. Diperkuat lagi dengan Pasal 89, UU No 18 Tahun 2012, setiap orang dilarang memperdagangkan pangan yang tidak sesuai dengan keamanan pangan dan mutu pangan yang tercantum dalam label kemasan pangan.

Hasil rekaman yang dapat dilaporkan bahwa penjaminan makanan ditentukan berdasarkan pada lingkungan sekitar, tempat makan dan jenis makanannya. Pada umumnya pintu restoran selalu tertutup, ada juga makanan yang disajikan dalam lemari kaca yang ditutup dengan tirai, ada juga makanan yang disajikan ala prasmanan. Lingkungan sekitar tempat makan relative bersih (tidak terlihat sampah yang tercecer) (Gambar 4).



Gambar 4. Tempat makan konsumen beragam, mulai dari restoran sampai dengan angkringan. Lingkungan tidak kotor dan konsumen dapat memilih jenis makanan yang disediakan atau memesan makanan.

Penelitian dilakukan pada saat pandemik virus Corona-19 sehingga peneliti harus mengikuti protokol kesehatan, maka kriteria pengamatan bersifat observasi secara langsung. Oleh karena itu, penjaminan mutu makanan tidak sepenuhnya dapat dikatakan aman. Seperti tinjauan cemaran mikroba dilakukan berdasarkan pengamatan terhadap kondisi higiene dan sanitasi. Untuk cemaran kimia (diduga ditemukan pada makanan) karena ada tempat makan yang langsung terpapar asap kendaraan yang melalui bagian depan warung atau puja sera (Gambar 5.).



Gambar 5. Puja sera rest area km 429 yang didepannya langsung digunakan sebagai tempat parkir mobil.

Pengendalian keamanan pangan secara keseluruhan bukanlah hal mudah untuk dilaksanakan. Untuk jelasnya dapat dilihat pada Gambar 6 dan 7.



Gambar 6. Pengendalian keamanan pangan pada rantai pangan dari lahan, pengelolaan ternak sampai dengan pengawasan mutu makanan agar aman dikonsumsi manusia.

Pada Gambar 7. dapat diketahui bahwa keamanan pangan pengawasannya dimulai dari lahan yang menghasilkan bahan pangan, pada saat bahan pangan diangkut dengan berbagai transportasi menuju tempat pengolahan. Setelah diolah, produk dikirim ke berbagai tempat penjualan dan ada juga yang disimpan. Produk yang ada dipasaran diolah lebih lanjut oleh konsumen untuk di makan. Maka, bahaya (kontaminasi kimia, fisik, biologi) dapat terjadi pada setiap tahap rantai pangan. Bahaya kontaminasi kimia seperti bahan kimia penyemprot serangga yang digunakan di lahan, bahan pencuci, asap (logam berat seperti cadmium, timbal, argentum), besi (karat). Untuk kontaminasi fisik seperti ditemukannya pecahan gelas pada produk, kaleng, rambut, plastik, isi staples, debu dan kotoran serangga. Kontaminasi secara biologi disebabkan karena mikroorganisme (bakteri, kapang, khamir) (Erkmen & Bozoglu, 2016; Frazier & Westhoff, 1988). Maka pengendalian keamanan pangan dapat dikatakan mulai dari lahan sampai dengan bahan pangan tersebut diolah dan dapat dikonsumsi oleh individu atau masyarakat dalam keadaan aman.



Gambar 7. Rantai pangan dari lahan sampai siap dikonsumsi oleh manusia

Sejumlah 310 sampel yang terkumpul, dapat diketahui bahwa pengunjung yang berhenti di rest area km 429 melakukan aktivitas istirahat dan makan/minum, istirahat dan rekreasi/refreshing, makan/minum dan rekreasi/refreshing, dan lainnya (Tabel 1).

Tabel 1. Aktivitas pengunjung di rest area km 429

No	Aktivitas	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Istirahat dan Makan/Minum	162	44
2	Istirahat dan Rekreasi/Refreshing	84	22
3	Makan/Minum dan Rekreasi/Refreshing	63	17
4	Lainnya (mengisi bensin, sholat, mendinginkan mesin, mengisi tekanan ban, dan mengisi air radiator)	62	17
Total		371	100

(Data disediakan oleh Kevin Kurniawan Ciputra, 2020)

Berdasarkan Tabel 1 membuktikan bahwa istirahat dan makan/minum merupakan aktivitas yang paling tinggi (44%). Pilihan menu yang paling banyak dipilih adalah makanan dan minuman (72%) (Lampiran 3). Maka penjaminan mutu makanan dan minuman menjadi faktor utama keamanan pangan bagi pengunjung (konsumen). Hal ini menjadi penting untuk kajian lebih lanjut agar dapat mengetahui mutu makan dan minuman bebas dari cemaran (kimia, fisik dan biologi).

Pemilihan tempat menjadi bagian dalam penelitian ini, diperoleh data bahwa tempat yang terpilih untuk membeli makanan atau minuman, makanan dan minuman paling banyak adalah *fast food* sejumlah 128 orang (34%) (Tabel 2). Berdasarkan Tabel 2, dapat digunakan untuk menentukan tempat penelitian lanjutan adalah *fast food*.

Tabel 2. Tempat membeli makanan atau minuman di rest area km 429

No	Pemilihan Tempat	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	Warung Setempat	97	26
2	<i>Fast Food</i>	128	34
3	Rumah Makan Terkenal	62	17
4	<i>Minimarket</i>	84	23
Total		371	100

(Data disediakan oleh Kevin Kurniawan Ciputra, 2020)

KRITERIA POPULARITAS MAKANAN DI REST AREA

Orang yang datang ke *rest area* jalan tol biasanya tidak memerlukan waktu istirahat yang terlalu lama karena tujuan utama hanyalah untuk melepaskan beristirahat sejenak. Oleh karena itu, macam makanan yang disajikan sebaiknya tidak hanya yang berkualitas namun murah atau terjangkau harganya, namun juga praktis dan cepat untuk disajikan. Makanan cepat saji (*fast food*) seperti yang telah dikutip oleh Dukat (2020) dari Xiao-Wen HUANG, merupakan makanan yang harus memenuhi kriteria budaya populer yang mengutamakan 8 hal yaitu: (1) *value-price & quantity*, (2) *service*, (3) *cleanliness & atmosphere*, (4) *food quality*, (5) *health*, (6) *variety*, (7) *convenience*, dan (8) *brand image*.

Pada kriteria yang pertama, *value-price & quantity* menginformasikan bahwa makanan yang dibeli harus mencerminkan harga dan kualitas dari makanan itu sendiri sehingga pembeli akan merasa bahwa nilai uang yang mereka keluarkan sebanding dengan nilai produk makanan yang dibeli. Dengan demikian pembeli akan merasa bahwa makanan yang mereka beli adalah murah meriah.

Untuk kriteria yang kedua, *service*, sebuah *rest area* yang baik dapat dinilai dari layanan yang diberikan. Jadi, apabila penyajian makanannya cepat tanpa mengesampingkan kualitas penampilan dan cita rasa menyunya, maka *rest area* itu telah memberikan pelayanan terbaiknya.

Pada kriteria yang ketiga, *cleanliness & atmosphere* mengisyaratkan bahwa selain menampilkan kebersihan tempat dan macam makanan, suasana yang diberikan di *rest area* harus nyaman. Kenyamanan itu dapat dipenuhi dengan cara memberikan pemandangan yang asri dengan tersedianya pohon yang rimbun atau taman yang berbunga di area itu.

Kriteria keempat adalah tentang keamanan pangan atau *food quality*. Dalam hal ini, makanan yang berkualitas adalah makanan yang masih terjaga kesegarannya atau baru saja diolah sehingga aman dikonsumsi. Hal ini yang menjadi titik fokus penelitian

karena diskusi penelitian ini membahas dengan lebih rinci tentang kriteria makanan yang bermutu tersebut.

Makanan yang dikonsumsi harus memberikan jaminan kesehatan atau *health* sehingga hal ini menjadi kriteria yang kelima. Sebagai konsekuensinya, di *rest area* disediakan fasilitas seperti tempat cuci tangan dan tertutupnya makanan dalam rak tertutup yang menjamin kebersihan dan kesehatan. Dengan demikian, serangga seperti lalat atau semut terjaga untuk tidak menghinggapi makanan.

Kriteria keenam adalah *variety*. Yang dimaksud disini adalah tersedianya macam menu makanan yang asalnya dari berbagai pulau di Indonesia. Tidak hanya *rest area* di Jawa Tengah perlu menjual gudeg, namun juga makanan dari Sumatera yang serba pedas. Hal ini akan memenuhi kriteria bahwa *rest area* siap menyajikan macam makanan yang bervariasi.

Convenience menjadi kriteria yang ketujuh dimana lokasi *rest area* harus menjadi tempat yang tidak hanya memiliki macam variasi makanan yang dapat sesuai dengan selera pengunjung namun warung makannya maupun toko oleh-oleh yang disediakan mempunyai struktur bangunan yang memadai dengan fasilitas parkir yang mencukupi.

Kriteria yang terakhir adalah tentang *brand image*. Jika macam makanan yang dijual di *rest area* adalah makanan yang sudah mempunyai *brand image* maka hal ini dapat menjadi salah satu daya tarik agar pengunjung memilih *rest area* itu untuk istirahat dan menikmati sajian makanan yang dipercaya telah terbukti kualitasnya. Utamanya bagi generasi Z dan A yang senang melakukan selfie, makan di sebuah resto yang mempunyai *brand image* menjadi pilihan yang membanggakan. Dalam hal ini, ada responden yang bahkan bercerita bahwa ia memilih untuk makan di *rest area* KM 429 sebagai titik temu untuk ngobrol dengan temannya karena mengetahui ada resto dengan brand image yang tersedia disana yang lokasinya jauh lebih dekat dengan rumahnya daripada ia memilih untuk pergi ke mall.

Jika sebuah *rest area* jalan tol memperhatikan dan menyediakan semua hal tersebut diatas, maka besar kemungkinannya *rest area* itu selalu padat didatangi oleh pengunjung.

PERILAKU MAKAN GENERASI Z, DITINJAU DARI PERSEPSI TERHADAP REST AREA

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Wibhowo, Dukut dan Lindayani (2020), dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan signifikan tentang peran pesan moral orang tua terhadap motif sosial mahasiswa. Hal ini bukan berarti pesan moral dari orang tua tidak berguna namun usia remaja (mahasiswa) telah memiliki pandangan sendiri tentang sesuatu hal. Meskipun pandangan mahasiswa telah menjadi pandangan pribadi namun tetap tidak lepas dari peran orang tua saat mahasiswa masih anak-anak.

Demikian juga dengan aktivitas makan pada generasi Z. Generasi Z lahir antara 1995-2012 (Stillman & Stillman, 2017). Aktivitas makan mereka tentu saja dipengaruhi oleh peran orang tua. Hal ini dapat diketahui dari banyaknya anak-anak yang mengatakan bahwa masakan sang ibu selalu paling enak. Anggapan bahwa masakan ibu adalah

yang terenak dikarenakan karena sejak kecil, mereka terbiasa menyantap makanan yang dimasak oleh ibu. Jadi peran orang tua sangat penting. Walaupun demikian, selera anak-anak bisa saja bergeser, terlebih lagi generasi Z sangat akrab dengan media sosial.

Menurut Research (2011), generasi Z ialah generasi internet yang sebenarnya. Mereka lahir di dalam era teknologi. Karakter mereka berbeda dengan generasi sebelumnya, terutama dalam hal *privacy*. Generasi Z lebih mengutamakan media sosial dibanding menjaga ranah pribadinya. Oleh karena itu, dalam melakukan sesuatu, gen Z selalu mempertimbangkan baik tidaknya perilakunya untuk diunggah ke media sosial. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian dari Irwanto & Hariatiningsih (2019) yang menyatakan bahwa dalam perilaku makan generasi Z juga terdapat motif sosial, yaitu proses mengabadikan makanan dan minuman dan mengunggahnya ke media sosial, demi kepentingan terwujudnya motif komunikasi Menurut Levy *et al.* (dalam Witari, 1997) untuk mengetahui perilaku generasi Z dalam memilih makanan, dapat dilakukan dengan melihat aspek-aspek sebagai berikut:

- a. Keteraturan makan, yaitu memperhatikan waktu makan (pagi, siang, dan malam)
- b. Kebiasaan makan. Kebiasaan makan dapat dilihat cara makan, tempat makan yang dipilih dan beberapa aktivitas yang dilakukan ketika makan.
- c. Alasan makan. Makan dilakukan karena menurut kebutuhan fisiologis (rasa lapar), kebutuhan psikologis (perasaan, suasana hati), dan kebutuhan sosial (konformitas antara teman sebaya dan gengsi).

Selanjutnya, perilaku dipengaruhi oleh persepsi (Sirait & Sarumpaet, 2012; Kusuma, Sari dan Nurhidayah, 2015). Persepsi merupakan proses penilaian individu terhadap objek tertentu. Persepsi terhadap *rest area* dapat dilihat dari aspek kognisi (berkaitan dengan cara berpikir) dan afeksi (perasaan individu terhadap *rest area*). Individu (dalam hal ini yaitu gen Z) yang berpikir bahwa *rest area* adalah tempat yang penting dan merupakan solusi untuk pengguna jalan tol yang akan istirahat, akan memiliki perilaku makan di *rest area* (untuk memenuhi kebutuhan fisik dan psikisnya).

Dengan demikian hipotesis penelitian ini ialah ada hubungan antara persepsi terhadap jalan tol dengan perilaku makan generasi Z. Untuk menguji hipotesis tersebut, maka dilakukan pengumpulan data dengan menggunakan skala. Skala penelitian terdiri Skala Persepsi (9 item) dan Skala Perilaku makan (12 item). Skala dibagikan kepada partisipan yang berusia di bawah 26 tahun (gen Z). Skala dibagikan menggunakan google form. Dengan link

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSezc1zHydknUXoy0pJ7puRHkfG8_JBc66zZjKHp7Lg3cYSIQ/viewform.

Partisipan dalam penelitian ini berjumlah 30 partisipan (70% perempuan dan 30% laki-laki). Hasil penelitian dianalisis dengan program SPSS. Hasilnya dapat dilihat pada gambar berikut:

Correlations

		Persepsi Tol	PI Makan
Persepsi Tol	Pearson Correlation	1	.639**
	Sig. (2-tailed)		<,001
	N	30	30
PI Makan	Pearson Correlation	.639**	1
	Sig. (2-tailed)	<,001	
	N	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Gambar 8. Hubungan persepsi dan perilaku makan

Dengan demikian dapat diketahui bahwa ada hubungan yang sangat signifikan antara persepsi terhadap perilaku makan gen Z. Semakin baik persepsi gen Z terhadap *rest area* maka semakin baik pula perilaku makannya di *rest area*. Berdasarkan penghitungan rata-rata, maka ditemukan bahwa rerata empirik persepsi dan perilaku lebih tinggi daripada rata-rata hipotetiknya. Dengan begitu diketahui bahwa persepsi gen Z terhadap *rest area* tergolong baik. Perilaku makan gen Z juga baik, artinya gen Z menganggap bahwa makan di *rest area* termasuk baik untuk memenuhi kebutuhan fisik dan psikisnya.

Selanjutnya juga dilakukan wawancara terhadap tiga generasi Z yang berada di *rest area* 429, tentang alasan mereka memilih tempat makan di *rest area*. Dari wawancara tersebut diketahui bahwa alasan mereka memilih tempat makan yaitu tempat makan tersebut sudah dikenal enak, pernah makan makanan itu di tempat lain, tidak '*sumuk*' Tidak panas tapi sejuk) dan bisa menikmati pemandangan.

Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara persepsi terhadap *rest area* dengan perilaku makan generasi Z. Dengan demikian penjaminan mutu pada *rest area* dapat dipertahankan atau ditingkatkan karena terkait dengan perilaku makan. Makanan di *rest area* dapat disajikan secara menarik di ruangan yang nyaman.

D. **STATUS LUARAN:** Tuliskan jenis, identitas/deskripsi dan status ketercapaian setiap luaran wajib dan luaran tambahan (jika ada) yang dijanjikan pada tahun pelaksanaan penelitian. Jenis luaran dapat berupa publikasi, perolehan kekayaan intelektual, hasil pengujian atau luaran lainnya yang telah dijanjikan pada proposal. Uraian status luaran harus didukung dengan bukti kemajuan ketercapaian luaran sesuai dengan luaran yang dijanjikan. Bukti Luaran dimasukkan dalam bagian lampiran

No	Jenis Luaran	Deskripsi Luaran	Status/Progress Ketercapaian
1	Publikasi media cetak	Kegiatan penelitian sudah dipublikasi melalui media cetak. https://news.unika.ac.id/2021/06/diskusi-serial-3-tji-unika-bahas-rest-area-km-429/	Tercapai (100%) (Lampiran 4)
2	Webinar serial diskusi TJI 3	Webinar <i>Rest area</i> di KM 429, telah diselenggarakan secara <i>online</i> melalui ruang virtual Unika Soegijapranata pada Jumat (28 Mei 2021), Serial Diskusi TJI yang ke-3.	Tercapai (100%) (Lampiran 5)
3	Buku saku	Buku saku diajukan untuk HKI	In progress (80%), masih disiapkan untuk pengajuan ISBN dan selanjutnya pendaftaran untuk HKI oleh LPPM.

E. **PERAN MITRA (JIKA ADA MITRA):** Tuliskan realisasi kerjasama dan kontribusi Mitra baik *in-kind* maupun *in-cash* (jika ada). Bukti pendukung realisasi kerjasama dan realisasi kontribusi mitra dilaporkan sesuai dengan kondisi yang sebenarnya.

.....

F. KENDALA PELAKSANAAN PENELITIAN: Tuliskan kesulitan atau hambatan yang dihadapi selama melakukan penelitian dan mencapai luaran yang dijanjikan, termasuk penjelasan jika pelaksanaan penelitian dan luaran penelitian tidak sesuai dengan yang direncanakan atau dijanjikan.

Judul penelitian terjadi perubahan untuk lokasi yang semula ada dua, yaitu *rest area* km 429 dan 456 menjadi km 429. Perubahan terjadi dikarenakan setelah ada keputusan dana yang disetujui ternyata dana yang diterima untuk penelitian TJI hanya Rp 3.000.000,00 (tiga juta rupiah). Hal ini tidak memungkinkan peneliti melakukan penelitian di dua lokasi (km 429 dan 456). Maka kami putuskan fokus penelitian di lokasi *rest area* km 429. Alasan pemilihan lokasi karena lebih dekat dengan Unika sehingga dana yang diberikan digunakan seoptimal mungkin.

G. RENCANA TINDAK LANJUT PENELITIAN: Tuliskan dan uraikan rencana tindak lanjut penelitian selanjutnya dengan melihat hasil penelitian yang telah diperoleh. Jika ada target yang belum diselesaikan pada akhir tahun pelaksanaan penelitian, pada bagian ini dapat dituliskan rencana penyelesaian target yang belum tercapai tersebut.

1. Perolehan data menunjukkan bahwa perlu adanya penelitian lanjutan yang lebih fokus pada tempat pembelian makanan dan minuman di area fast food. Sampel pada fast food (makanan minuman) dilakukan analisis untuk mengetahui apakah terdapat kontaminasi dari cemaran kimia, fisik dan biologi.
2. Penelitian lanjutan diharapkan dapat bekerjasama dengan Jasa Marga yang bertanggungjawab terhadap *rest area* km 429.

H. DAFTAR PUSTAKA: Penyusunan Daftar Pustaka berdasarkan sistem nomor sesuai dengan urutan pengutipan. Hanya pustaka yang disitasi pada laporan akhir yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka.

Adjikusuma, E.A. 2020. Pendapat Generasi Milenial Terhadap Jalan Tol: Studi Pendahuluan. Buku: *Dampak Jalan tol terhadap Pulau Jawa*. editor : Ekawati Marhaenny Dukut. Unika Soegijapranata : The Java Institute. 160-173

Dukut, E.M. (2020). Jajanan Jalan Tol – Budaya Populer Makanan Cepat Saji. Dalam E. M. Dukut, *Dampak Jalan Tol terhadap Pulau Jawa* (hal. 160-173). Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata. Dipetik September 26, 2020, dari https://play.google.com/store/books/details/Ekawati_Marhaenny_Dukut_Dampak_Jalan_Tol_terhadap?id=7JfWdWAAQBAJ

Erkmen, O., and Bozoglu, T.F. 2016. *Food microbiology : principles into practice*. First edition. John Wiley & Sons, Ltd. xvii + 458 p

Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. 1988. *Food Microbiology*. 4th. Kin Keong Printing Co. Pte. Ltd. Singapore. xvi + 539 p

Irwanto & Hariatiningsih. 2019. Aktivitas santap dan minum Generasi Z pada media sosial Instagram. MediaTor. Vol. 12 920. Desember 2019, 141-154

Lindayani&Hartajanie, L. (2020). Pola Konsumsi di Rest Area Jalan Tol. Dalam E. M. Dukut, Dampak Jalan Tol terhadapPulauJawa (hal. 160-173). Semarang: Universitas KatolikSoegijapranata. DipetikSeptember26, 2020, darihttps://play.google.com/store/books/details/Ekawati_Marhaenny_Dukut_Dampak_Jalan_Tol_terhadap?id=7JfwDwAAQBAJ

<https://www.inibaru.id/hits/5-rekomendasi-rest-area-sepanjang-tol-trans-jawa-di-jawa-tengah>).

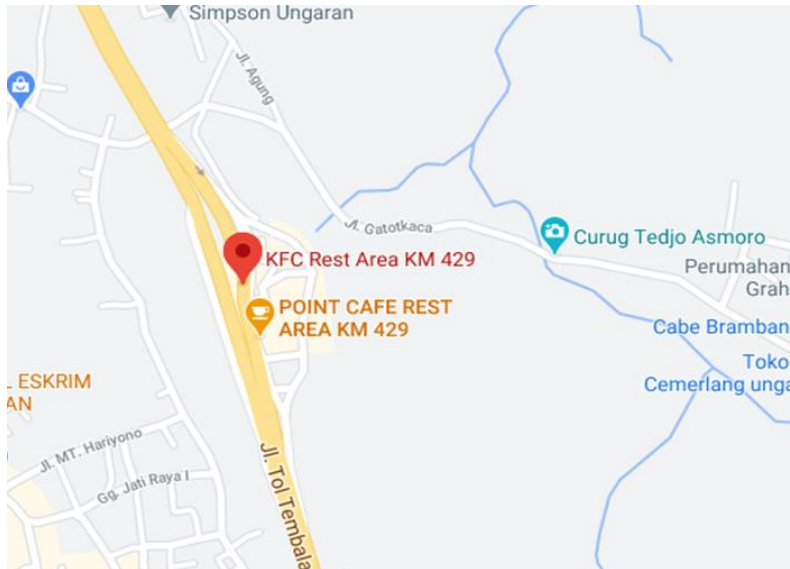
Stillman, D., & Stillman, J. (2017). *Gen Z @ Work—How the Next Generation Is Transforming the Workplace*. New York-US: HarperCollins Publishers Inc

Wibhowo,C; Dukut, E.M; Lindayani. 2020. *Peran pesan moral orang tua dalam kaitannya dengan motif sosial pada mahasiswa Tionghoa dan Jawa*. tidak diterbitkan. LPPM Unika Soegijapranata : The Java Insitute

Witari, D. 1997. Perilaku Makan pada Remaja Ditinjau dari Harga Diri. *Skripsi* (tidak diterbitkan). Semarang : Fakultas Psikologi Universitas Katolik Soegijapranata

I. **LAMPIRAN LAMPIRAN:** Lampirkan Bukti Ouput yang dihasilkan, dan dokumen lain yang dianggap perlu




Lampiran 1. Peta lokasi rest area km 429 Peta lokasi (diadopsi dari images googl map)



Lampiran 2. Data populasi dan sampel rest area km 429

Hari	Tanggal	Jenis Kendaraan											Jumlah Populasi Total per Hari	Jumlah Sampel	Persentase	Sampel yang dibutuhkan per hari	Keterangan
		Mobil (3 orang)	Jumlah Populasi	Truck, Pick-up, Mobil Box (2 orang)	Jumlah Populasi	Bus (20 orang)	Jumlah Populasi	Travel, Shuttle (3 orang)	Jumlah Populasi	Mobil Dinas (Polisi, JasaMarga, Mobil Plat Merah, dkk) (2 orang)	Jumlah Populasi	Jumlah Populasi					
Senin	11/23/2020	793	2379	72	144	4	80	23	184	13	26	2813	350	13.96%	52	Cerah	
Selasa	11/24/2020	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00%	0	Cerah	
Rabu	11/25/2020	736	2208	62	124	2	40	35	280	16	32	2684	348	13.88%	51	Cerah	
Kamis	11/26/2020	841	2523	113	226	10	200	19	152	24	48	3149	355	14.16%	53	Cerah	
Jumat	11/27/2020	1334	4002	79	158	6	120	22	176	36	72	4528	368	14.68%	54	Cerah	
Sabtu	11/28/2020	1216	3648	126	252	12	240	33	264	16	32	4436	367	14.61%	54	Cerah	
Minggu	11/29/2020	1752	5256	326	652	30	600	64	512	8	16	7036	378	0.00%	0	Anomali cuaca	
Selasa	12/1/2020	693	2079	119	238	9	180	17	136	18	36	2669	348	13.88%	51	Cerah	
Minggu	12/6/2020	1468	4404	134	268	11	220	28	224	8	16	5132	371	14.80%	55	Cerah	
Jumlah Populasi Total												25411					
Jumlah Sampel Total												2507	100.00%	371			

Lampiran 3. Pilihan menu makanan di rest area km 429

No	Jenis Konsumsi	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	 <p data-bbox="309 577 624 645">Makanan Jumlah: 60 orang (16%)</p>	 <p data-bbox="667 611 979 678">Minuman Jumlah: 43 orang (12%)</p>	 <p data-bbox="1026 611 1339 712">Makanan dan Minuman Jumlah: 268 orang (72%)</p>

Lampiran 4. Publikasi media cetak

Diskusi Serial # 3 TJI Unika Bahas Rest Area KM 429

Kamis, 3 Juni 2021 | 11:47 WIB



Pelaksanaan diskusi Serial #3 TJI Unika tentang Rest Area 429

Sebuah diskusi serial yang terlaksana sebagai realisasi dari penelitian yang sedang berjalan dan diketuai oleh Dr Ir Lindayani MP dari Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata tentang Jalan Tol khususnya *Rest area* yang ada di KM 429, telah diselenggarakan secara *online* melalui ruang virtual Unika Soegijapranata pada Jumat (28/5), demikian disampaikan oleh Ketua Pusat Studi *The Java Institute* (TJI) Dr Ekawati Marhaenny Dukut MHum pada sesi pembukaan kegiatan Serial Diskusi TJI yang ke-3.

Diterangkan lebih lanjut, bahwa apa yang terjadi pada jalan tol di pulau Jawa ini perlu diteliti lebih lanjut dan ini dilakukan oleh tim peneliti yang diketuai oleh Dr Lindayani.

Selain itu, diharapkan pula dapat berlanjut lagi dalam penelitian yang lebih besar bahkan merangkul juga bapak ibu dari Jasa Marga untuk terlibat di situ, karena memang kepentingan dari TJI ini tidak hanya tertutup pada fakultas-fakultas di Unika saja, tetapi lebih luas lagi kita ingin melakukan sesuatu bagi masyarakat.

Maka kesempatan ini sangat terbuka, dan mudah-mudahan dapat terwujud sehingga selanjutnya tidak hanya penelitian tapi juga bisa dalam bentuk kegiatan pengabdian yang nantinya manfaatnya bisa kita rasakan bersama, ungkapnya.

Sementara Kepala LPPM Unika Soegijapranata Dr Berta Berti Retnawati mengapresiasi kegiatan yang dilakukan oleh tim TJI karena selalu adaptif dan kreatif dalam melaksanakan kegiatan di tengah pandemi.

“Terkait dengan jalan tol yang hampir tersambung dari ujung barat hingga ujung timur pulau Jawa, sangat menarik untuk diteliti, dan ternyata TJI ini dapat menangkap peluang. Sehingga saya berharap di ujung kegiatan diskusi serial ini, akan terbit buku tentang makanan di *rest area* dari ujung barat hingga ujung timur dengan kelebihan-kelebihannya yang ikonik dari masing-masing daerah,” papar Dr Berta.

Mengawali sesi diskusi serial dengan topik ‘Penjaminan Mutu Makanan *Rest area* Tol KM 429 dengan Keamanan Pangan’, Dr Lindayani mengemukakan tentang latar belakang penelitian yang dilakukan di *rest area* tol KM 429.

“Berdasarkan peraturan Menteri Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat nomor 10/PRT/M/2018 tentang Tempat Istirahat dan Pelayanan (TIP) pada jalan tol disebutkan bahwa tempat istirahat dan pelayanan adalah suatu tempat istirahat yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas umum bagi pengguna jalan tol sehingga pengemudi, penumpang, maupun kendaraannya dapat beristirahat untuk sementara,” ucap Dr Lindayani.

Sedangkan *Rest area* Km 429 yang kami teliti ini adalah *rest area* dengan klasifikasi tipe A. Seperti diketahui bahwa klasifikasi tipe A ini adalah tipe *rest area* yang paling lengkap yaitu terdapat area parkir yang luas, tempat ibadah, toilet yang besar, juga ada ada tempat pujasera dan fasilitas lainnya.

Sedangkan topik yang kami pilih adalah tentang keamanan pangan sehingga apabila kita berbicara tentang keamanan pangan, maka pasti ada jaminan mutu yang menjadi standar harga produk yang dibeli oleh konsumen, tanpa ada rasa khawatir dan penggunaannya dalam waktu yang lama dengan rasa kepuasan, tutur Dr Lindayani.

“Berdasarkan observasi yang kami lakukan, ada tiga hal yang menjadi sumber penentu keamanan pangan yaitu (1) kebersihan lingkungan, (2) tempat makan dan (3) jenis makanan. Dengan demikian makanan yang aman adalah termasuk di dalamnya adalah makanan yang sehat yaitu terbebas dari kontaminasi mikroorganisme fisik dan kimia,” jelasnya.

Higienitas Makanan

Sedang pembicara kedua dalam diskusi serial ini adalah Dr Laksmi Hartajanie MP dari Fakultas Teknologi Pertanian Unika, dengan topik bahasannya mengenai Penjaminan Mutu Makanan *Rest area* Tol KM 429 dengan Higienitas Makanan.

Dalam paparannya Dr Laksmi menyampaikan hasil pengamatan dari *tenant* yang ada di *rest area* yang dibagi menjadi tiga kelas yaitu yang pertama adalah *middle high end* atau kelas atas, yang kedua adalah kelas menengah atau *up* dan kelas bawah atau *low*. Dari ketiga kelas tenan tadi, semuanya mempunyai masakan yang bisa dimasak sesuai pesanan dan siap saji.

Namun yang menjadi pertimbangan adalah bagaimana dengan kebersihan dari *tenant-tenant* itu yang pertama yang masih dipertimbangkan adalah adanya kontaminasi dari udara dan dari penjual atau pembeli.

Kontaminan bisa kita hilangkan atau kita cegah dengan penyimpanan bahan makanan yang belum diolah melalui cara yang memadai atau lemari pendingin. Kemudian makanan diletakkan di etalase tertutup serta makanan dibungkus menggunakan daun atau plastik, dan untuk masa pandemi saat ini orang yang membawa makanan atau penyaji makanan dari dapur menuju pemesan harus menggunakan masker, tuturnya.

Dengan demikian tadi yang kita lihat di *Rest area* KM429 beberapa *tenant* makanan belum terjamin keamanannya karena belum disiapkan dengan baik pengamanan makanannya dari kontaminan, tegas Dr Laksmi.

Budaya Populer

Adapun pembicara ketiga dalam diskusi serial ini disampaikan oleh Dr Ekawati Marhaenny Dukut MHum melalui paparannya dengan topik "Penjaminan Mutu Makanan *Rest area* Tol KM 429 dengan Fasilitas Budaya Populer."

Makanan yang tersedia di *rest area* itu variasinya banyak, salah satunya adalah makanan yang dikenal dengan *tenant* Kedai Bunda yang menyajikan 'Jumat Berkah' dimana disitu kita bisa makan sepuasnya dan bayar seikhlasnya. Dan tidak hanya itu ternyata di kedai ini juga tersedia fasilitas yang lengkap untuk keperluan kita sehari-hari mulai dari tisu, Aqua, sabun, pasta gigi, sikat gigi, bedak, pot tanaman, mushola dan ruang tempat untuk menyusui serta banyak hal yang lain

"*Rest area* KM 429 ini cukup memenuhi kriteria budaya populer diantaranya adalah dapat menimbulkan rasa puas atau senang bagi penggunanya, makanan mudah didapat karena diproduksi secara massal sehingga dapat tersedia dimana saja dengan variasi yang bermacam-macam, mempunyai sifat manipulatif, mempunyai harga yang murah atau terjangkau, menciptakan gaya hidup yang global-lokal sehingga tercapai suatu simbol status, mencerminkan kehidupan sehari-hari masyarakat, merupakan cerminan kurun waktu tertentu, mempunyai sifat yang sementara dan kepraktisan serta bertujuan untuk mendatangkan uang," jelas Dr Ekawati.

Dalam *rest area* ini juga diketahui berdasarkan wawancara, bahwa generasi muda lebih memilih susu atau coklat sebagai produk global-lokal dan generasi tua memilih kopi murni yang menunjukkan kebiasaan sehari-hari.

Menurutnya ada beberapa kriteria makanan cepat saji yang bisa kita ketahui yang pertama adalah (1) *price and quantity*, (2) *service*, (3) *cleanliness and conducive atmosphere*, (4) *food quality*, (5) *health*, (6) *variety*, (7) *convenience* dan (8) *brand image*.

Persepsi Generasi Z

Berikutnya dalam sesi akhir dalam diskusi serial TJI ini adalah pembicara dari Fakultas Psikologi Unika, yaitu Dr Christine Wibhowo yang memilih topik "Hubungan Persepsi terhadap Jalan Tol dengan Perilaku Makan Generasi Z."

Salah satu ciri dari generasi Z adalah usia yang dibawah 26 tahun dan motif sosialnya yaitu proses mengabadikan makanan dan minuman serta mengunggahnya ke media sosial. Hal itu dilakukan demi kepentingan terwujudnya motif komunikasi maka terhadap generasi Z ini apabila *rest area* ingin ramai, harus banyak disediakan spot-spot *selfie* bagi generasi Z,” ungkap Dr Christine.

Sedangkan untuk perilaku makan generasi Z ada beberapa aspek yang perlu diketahui jika menginginkan di *rest area* banyak pengunjung yaitu dengan terpenuhinya beberapa aspek berikut (1) tersedianya makanan pada waktu pagi, siang dan malam sebagai bentuk wujud keteraturan makan, (2) cara makan dan tempat makan harus bagus dan *instagramable* serta (3) bisa mengundang rasa lapar dan bisa membuat para remaja generasi Z merasa bahwa ada gengsi ketika makan di *rest area* dan fotonya bertebaran di media sosial.

Selain itu juga dipengaruhi oleh persepsi orang terhadap *Rest area* jalan tol persepsi ini penilaiannya ada dua yaitu penilaian kognisi (proses berpikir atau *problem solving*) dan afeksi (perasaan atau emosi).

Hal lain berdasarkan hasil survei diketahui bahwa generasi Z persepsinya terhadap *rest area* dan jalan tol baik, sehingga dengan demikian perilaku makan generasi Z di *rest area* juga baik, pungkas Dr Christine. (FAS)

Lampiran 5. Foto-foto Webinar TJI seri #3 (Diseminasi penelitian TJI: Rest area km 429)



Diskusi Serial TJI

Penjaminan Mutu Makanan di Rest Area



Narasumber

Dr. Lindayani
Fakultas Teknologi Pertanian



Dr. Christine Wibhowo
Fakultas Psikologi



Dr. Ekawati Marhaenny Dukut
Fakultas Bahasa dan Seni



Dr. Laksmi Hartajanie
Fakultas Teknologi Pertanian



Moderator

Bonifacio Bayu S., ST, M.Sc.
Fakultas Arsitektur dan Desain



<http://tiny.cc/diskusi-serial-TJI>

PENDAFTARAN
<http://tiny.cc/daftar-diskusiTJI>

Jumat, 28 Mei 2021
Pukul 15.00-17.00

FREE
E-CERTIFICATE

Penjaminan Mutu Makanan Rest Area Tol KM dengan Keamanan Pangan

The Java Institute
Unika Soegijapranata

Narasumber
Dr. Lindayani
Fakultas Teknologi Pertanian

LPP Unika Soegijapranata

Jumat, 28 Mei 2021 *** Diskusi Serial TJI ke-3

This slide is part of a Zoom meeting. It features a green background with a white title box at the top. Below the title, there are three main sections: a logo for 'The Java Institute Unika Soegijapranata' on the left, a central box with a circular profile picture of Dr. Lindayani and her name and affiliation, and a logo for 'LPP Unika Soegijapranata' on the right. At the bottom, there is a date and time 'Jumat, 28 Mei 2021 ***' and the event name 'Diskusi Serial TJI ke-3'. On the right side of the slide, there is a vertical strip showing three video thumbnails of participants.

Agenda

- Latar belakang & tujuan
- Hasil & pembahasan
- Kesimpulan & saran

Recording You are viewing Putri LPPM's screen View Options


Unmute Stop Video Participants 70 Chat 2 Share Screen Reactions Leave

This slide is titled 'Agenda' in a large, bold, black font. Below the title, there are three horizontal brown bars, each containing a small circular image and a text label: 'Latar belakang & tujuan', 'Hasil & pembahasan', and 'Kesimpulan & saran'. To the right of these bars is a colorful illustration of a bowl with various food items (like a banana, a kiwi, a tomato, a carrot, a mushroom, and a piece of meat) floating above it, connected by lines to a central point. The slide is part of a Zoom meeting, as indicated by the interface elements at the top and bottom. The top bar shows 'Recording', 'You are viewing Putri LPPM's screen', and 'View Options'. The bottom bar shows 'Unmute', 'Stop Video', 'Participants 70', 'Chat 2', 'Share Screen', 'Reactions', and a red 'Leave' button. On the right side, there is a vertical strip showing a video thumbnail of Dr. Lindayani.

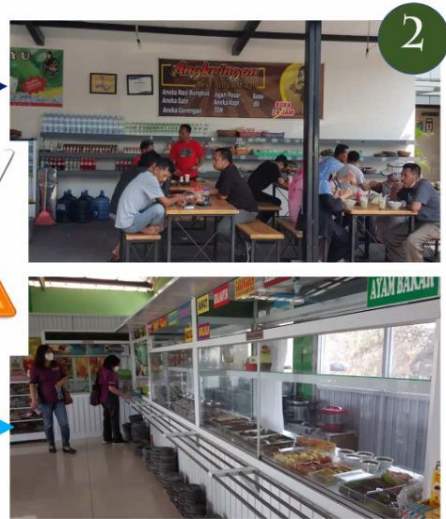
You are viewing Putri LPPM's screen View Options View

Penjaminan mutu merupakan suatu tindakan untuk memastikan bahwa produk dapat dibeli oleh konsumen tanpa ada rasa khawatir dan menggunakannya dalam waktu yang lama dengan rasa kepuasan.

Pangan berdasarkan Peraturan pemerintah (PP) Nomor 68 Tahun 2002 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.



<https://www.proprofs.com/>



74 Participants 2 Chat Share Screen Reactions Leave


You are viewing Putri LPPM's screen View Options View

Kesimpulan

- Secara umum terdapat pola restoran, puja sera, yang sudah memperhatikan keamanan pangan (menjaga kebersihan lingkungan), tetapi ada yang belum begitu memperhatikan keamanan pangan bagi konsumen.
- Penjaminan mutu *rest area* km 429 perlu diterapkan sesuai dengan Standard Nasional Indonesia.

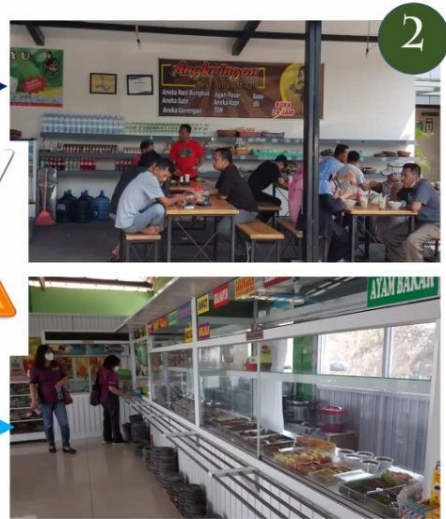
Saran

Perlu dilakukan penelitian yang lebih mendalam untuk menentukan standard mutu pangan di tempat makan pengunjung supaya pengunjung mendapatkan keamanan pangan agar terhindar dari bahaya cemaran fisik, kimia dan biologi.



<https://www.newfoodmagazine.com/article/115046/quality-assurance-the-greatest-business-strategy/>

<https://santaidamal.com/>



72 Participants 2 Chat Share Screen Reactions Leave

Penjaminan Mutu Makanan Rest Area Tol KM 429 dengan Higienitas makanan



Dr. Laksmi Hartajanie
Fakultas Teknologi Pertanian



Jumat, 28 Mei 2021 *** Diskusi Serial TJI ke

-3

10

You are viewing Putri LPPM's screen View Options

Penyajian makanan di rest area km 429

- Berdasarkan pangsa pasar
 - MiddleHigh end: dimasak sesuai pesanan dan siap saji
 - up: dimasak sesuai pesanan dan siap saji
 - Low : dimasak sesuai pesanan dan siap saji

11

View

Laksmi Harta...

Bonifacio Bay...

Timothy Andr...

Lindayani

Putri LPPM

Ekawati Dukat

Unmute Stop Video

72 Participants Chat 2 Share Screen Reactions Leave

This screenshot shows a Zoom meeting interface. The main content is a slide with a grey header and a pink body. The header contains the text "Bagaimana mencegahnya?". The body contains a bulleted list of three items: "Penyimpanan bahan yang memadai (lemari pendingin)", "Makanan ditaruh di etalase tertutup", and "Makanan dibungkus (daun atau plastik)". The slide number "17" is in the bottom right corner. On the right side, there is a vertical stack of participant video thumbnails, including Laksmi Harta, Bonifacio Bayu, Timothy Andr..., Lindayani, Putri LPPM, and Ekawati Dukut. At the bottom, the Zoom control bar shows "Unmute", "Stop Video", "Participants" (72), "Chat" (5), "Share Screen", "Reactions", and a "Leave" button.

You are viewing Putri LPPM's screen View Options

Bagaimana mencegahnya?

- Penyimpanan bahan yang memadai (lemari pendingin)
- Makanan ditaruh di etalase tertutup
- Makanan dibungkus (daun atau plastik)

17

Unmute Stop Video Participants 72 Chat 5 Share Screen Reactions Leave

This screenshot shows a Zoom meeting interface. The main content is a slide with a grey header and a pink body. The header contains the text "Kesimpulan". The body contains a single bullet point: "Beberapa tenant makanan di rest area km 429 belum terjamin keamanannya". The slide number "18" is in the bottom right corner. On the right side, there is a vertical stack of participant video thumbnails, including Laksmi Harta, Bonifacio Bayu S..., Timothy Andr..., Lindayani, Putri LPPM, and Ekawati Dukut. At the bottom, the Zoom control bar shows "Unmute", "Stop Video", "Participants" (74), "Chat" (5), "Share Screen", "Reactions", and a "Leave" button.

You are viewing Putri LPPM's screen View Options

Kesimpulan

- Beberapa tenant makanan di rest area km 429 belum terjamin keamanannya

18

Unmute Stop Video Participants 74 Chat 5 Share Screen Reactions Leave

Penjaminan Mutu Makanan Rest Area Tol KM 429 dengan Fasilitas Budaya Populer



Dr. Ekawati Marhaenny Dukat
Fakultas Bahasa dan Seni



Jumat, 28 Mei 2021 *** Diskusi Serial TJI ke

-3

19

You are viewing Putri LPPM's screen

View Options

The screenshot shows a Zoom meeting interface. The main content is a video of a food stall with various signs. The signs include "OLEH-OLEH TAHU BAKSO & WINGKO BABAT", "TAHUBAXO Ibu Pudji", and "BANDENG-JUWANA duri lunak". Below the video, there is a list of interview questions and answers. The participants list on the right includes Ekawati Dukat, Bonifacio Bay..., Timothy Andr..., Lindayani, Putri LPPM, and Asus A422U.

Wawancara dengan penjual oleh-oleh:
Gadis 22th: "Orang sering beli jenang dan tahu bakso. Jarang yang beli bakpia atau bandeng"

Wawancara dengan konsumen:
Ibu 50th: "Ini saya beli tahu petis daripada lunpia – dapat lebih banyak"

→ MACAM OLEH-OLEH YANG MURAH MERIAH LEBIH DIPILIH DARIPADA YANG MAHAL DAN BERKUALITAS... **PRICE & QUANTITY MATTERS**

Participants: 73

Chat

Share Screen

Reactions

Unmute

Stop Video

Leave

You are viewing Putri LPPM's screen

BAKSO DAGING ASLI

JUM'AT BERKAH

BRONGKOS

SANDAL PETA

MAKAN SEPULGANYA BAYAR SEKILASNYA

NGUT KEPALA MANTUNG

CAPIAT

BUKA
Fasilitas Lengkap: makanan nusantara cepat saji, alat dapur, tissue, aqua, tali rambut, dompet, botol, sabun, pasta gigi, sikat gigi, minuman, bedak, pot tanaman, ruang menyusui, musholla, tempat lesehan selain tempat duduk dengan meja

Participants: 73

Unmute Stop Video

Participants Chat Share Screen Reactions

Leave

You are viewing Putri LPPM's screen

Recording

KRITERIA MAKANAN CEPAT SAJI

- (1) **value – price & quantity**: nilai produk makanannya harus sebanding dengan atau lebih daripada harganya, maka tidak heran jika ada konsumen yang berharap dapat beli sesuatu dengan kuantitas yang banyak namun dengan harga yang murah
- (2) **service**: layanan yang diberikan harus cepat dengan kualitas pelayanan yang baik, maka sumber daya tenaga dan ketrampilan yang dimiliki staf harus terjamin
- (3) **cleanliness & conducive atmosphere**: kebersihan produk yang dijual harus terjaga dengan baik dengan didukung oleh atmosfer yang bersahabat
- (4) **food quality**: cita rasa makanan yang disajikan harus terjamin mutunya dengan cara menjaga kualitas kebersihan makanan itu
- (5) **health**: nutrisi yang dikandung dalam tiap produk makanan bergizi dan menyehatkan
- (6) **variety**: semakin banyak variasi menu yang ditawarkan akan menarik perhatian lebih banyak konsumen
- (7) **convenience**: lokasi yang dipilih dekat dan tepat dengan infrastruktur seperti fasilitas parkirnya mencukupi
- (8) **brand image**: konsumen terbiasa mencari produk yang sudah mempunyai *brand image* karena kualitasnya sudah terpercaya (Dukut, 2020, pp. 144-145)

25

Participants: 74

Unmute Stop Video

Participants Chat Share Screen Reactions

Leave

Penjaminan Mutu Makanan Rest Area Tol KM 429 Hubungan Persepsi terhadap Jalan Tol dengan Perilaku Makan Generasi Z



Dr. Christine Wibhowo
Fakultas Psikologi



Jumat, 28 Mei 2021 *** Diskusi Serial TJI ke

-3

27

You are viewing Putri LPPM's screen

View Options

PERILAKU MAKAN GENERASI Z

Aspek-aspek perilaku makan menurut Levi :

1. Keteraturan makan: memperhatikan waktu makan (pagi, siang, malam)
2. Kebiasaan makan: cara makan, tempat makan, aktivitas yang dilakukan ketika makan
3. Alasan makan:
 - kebutuhan fisiologis (rasa lapar)
 - kebutuhan psikologis (mood, perasaan, suasana hati)
 - Kebutuhan sosial (konformitas, gengsi).

Christin Wibh...

Bonifacio Bay...

Timothy Andr...

Ekawati Dukut

Lindayan

Asus A422U

Unmute Stop Video

Participants 71

Chat

Share Screen

Reactions

Leave

You are viewing Putri LPPM's screen View Options

FAKTOR PENYEBAB PERILAKU MAKAN

- Health Belief Model (Rosenstock, 1988): perilaku kesehatan ditentukan oleh keyakinan pribadi atau persepsi tentang penyakit
- Sirait & Sarumpaet (2012): terdapat hubungan yang signifikan antara persepsi keseriusan HIV/ AIDS dengan perilaku penggunaan kondom.
- Wardani (2015) Terdapat hubungan antara persepsi dengan perilaku ibu membawa balita ke posyandu.


Unmute Stop Video Participants 70 Chat Share Screen Reactions Leave

You are viewing Putri LPPM's screen View Options

Recording

KESIMPULAN & SARAN

<p>KESIMPULAN</p> <ul style="list-style-type: none">• Ada hubungan antara persepsi terhadap jalan tol dengan perilaku makan generasi Z	<p>SARAN</p> <ul style="list-style-type: none">• Penjaminan mutu dipertahankan atau ditingkatkan karena terkait dengan perilaku makan• Makanan disajikan secara menarik di ruangan yang nyaman
---	--



Unmute Stop Video Participants 69 Chat Share Screen Reactions Leave

Type here to search

4:43 PM 5/28/2021

Sesi Tanya-Jawab



Lampiran 6. Draft buku saku



Penjaminan Mutu Makanan di Rest Area 429



disusun oleh

Lindayani - Ekawati Marhaenny Dukut - Laksmi Hartajanie - Christin Wibhowo

Universitas Katolik Soegijapranata

PENJAMINAN MUTU MAKANAN DI REST AREA 429

Disusun oleh:
Lindayani
Ekawati Marhaenny Dukut
Laksmi Hartajanie
Christin Wibh0wo

Desain Sampul: Ekawati Marhaenny Dukut
Dibiayai oleh:
Universtas Katolik Soegijapranata

© 2021

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektronis maupun mekanis, termasuk memfotokopi, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit.

ISBN: >>>>>>>>>>>>

Penerbit:

Universitas Katolik Soegijapranata, Jl. Pawiyatan Luhur IV/2, Bendan Duwur, Semarang, 50234
Telpon (024)(8441555 ext. 1409 Website: www.unika.ac.id Email: ebook@unika.ac.id
Anggota APPTI no. 003.072.1.1.2019

KATA PENGANTAR KETUA TJI

Senang sekali bahwa hasil survei menyusuri jalan tol hingga dapat mengobservasi langsung beberapa rest area akhirnya dapat dinyatakan tindak lanjutnya dengan sebuah webinar internasional dan sebuah serial diskusi bagi kelompok setia The Java Institute (TJI) yang berada dalam lingkungan dan arahan dari LPPM Universitas Katolik Soegijapranata. Jika hasil luaran webinar adalah sebuah buku yang berjudul **DAMPAK JALAN TOL TERHADAP PULAU JAWA**, maka hasil luaran dari serial diskusi yang berupa buku saku dengan judul **PENJAMINAN MUTU MAKANAN DI REST AREA 429** menjadi pelengkap yang menggembirakan. Terimakasih kami haturkan kepada bu Lindayani dari Fakultas Teknologi Pertanian yang bersedia merealisasikannya dalam penelitiannya tentang penjaminan mutu makanan rest area yang didukung oleh bu Laksmi Hartajanie yang juga dari Fakultas yang sama. Kerjasama yang baik yang diberikan oleh bu Christin Wibhowo dari Fakultas Psikologi dan bu Ekawati Marhaenny Dukut dari Fakultas Bahasa dan Seni menjadi penyemangat bahwa luaran dari TJI adalah karya yang mengutamakan hasil penelitian maupun pengabdian dari kegiatan multidisiplin. Saya berharap buku saku ini akan menyemangati lebih banyak karya tulis lainnya dari, untuk dan oleh TJI.

Ekawati Marhaenny Dukut (Ketua TJI)

KATA PENGANTAR KETUA TIM PENELITI

Buku saku **PENJAMINAN MUTU MAKANAN DI REST AREA 429** merupakan hasil kolaborasi dari team peneliti bu Lindayani dan bu Laksmi Hartajanie dari Fakultas Teknologi Pertanian, bu Christin Wibhowo dari Fakultas Psikologi dan bu Ekawati Marhaenny Dukut dari Fakultas Bahasa dan Seni. Kolaborasi yang serasi untuk mengetahui tentang penjaminan mutu makanan di rest area 429, budaya makan pengunjung dan persepsi pemilihan makanan dan menu generasi Z. Menarik sekali ada responden yang memilih untuk makan di *rest area* KM 429 sebagai titik temu untuk ngobrol dengan temannya karena fasilitas di beberapa restoran menyediakan menu makanan dan minuman seperti di mall. Persepsi generasi Z terhadap rest area tergolong baik. Perilaku makan generasi Z juga baik. Generasi Z menganggap bahwa makan di rest area termasuk baik untuk memenuhi kebutuhan fisik dan psikisnya. Ditemukan juga bahwa konsumen tidak ada rasa khawatir dan merasa aman ketika menyantap makanan dan minuman. Namun tetap perlu adanya kajian lebih lanjut untuk mengetahui keamanan pangan yang disajikan di berbagai tempat seperti warung, restoran, puja sera, kios-kios, minimarket. Adanya buku saku menjadi sarana yang dapat dimanfaatkan oleh khalayak umum untuk memperoleh gambaran tentang rest area 429. Team peneliti mengucapkan terima kasih atas dukungan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada masyarakat Universitas Katolik Soegijapranata dan Pusat Studi The Java Institute. Semoga buku saku ini bermanfaat dan dapat dinikmati sebagai teman perjalanan atau santai dimanapun berada.

Semarang Juni 2021
Lindayani (Ketua Peneliti)

DAFTAR ISI

COVER	!
PENJAMINAN MUTU MAKANAN DI REST AREA 429	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR KETUA TJI	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR KETUA TIM PENELITI	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	35
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
PENJAMINAN MUTU MAKANAN REST AREA TOL KM 429 DENGAN KEAMANAN PANGAN	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
PENJAMINAN MUTU MAKANAN REST AREA TOL KM 429 DENGAN FASILITAS BUDAYA POPULER	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
PENJAMINAN MUTU MAKANAN REST AREA TOL KM 429 DAN HUBUNGAN PERSEPSI TERHADAP JALAN TOL DENGAN PERLAKU MAKANAN GENERASI Z	Error! Bookmark not defined.
PENJAMINAN MUTU MAKANAN REST AREA TOL KM 429 DENGAN HIBIENITAS MAKANAN	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
SUBJEK INDEX	Error! Bookmark not defined.
REFERENSI	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Rest area km 429 (tipe A) mempunyai fasilitas yang lengkap sarana makan-minum, untuk ibadah, minimarket	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. Pintu masuk rest area km 429 (foto disediakan oleh Kevin Kurniawan Ciputra)	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
Gambar 3. Jumlah sampel perempuan (43%) dan lelaki (57%) yang diperoleh dari sampel rest area km 429 (23 November 2020 sampai 6 Desember 2020)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. Pada “Angkringan Rest Area km 429”, konsumen dapat membeli produk (makanan) dan langsung dikonsumsi tanpa khawatir dan merasa aman	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5. Tempat makan konsumen beragam, mulai dari restoran sampai dengan angkringan. Lingkungan tidak kotor dan konsumen dapat memilih jenis makanan yang disediakan atau memesan makanan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 6. Puja sera rest area km 429 yang didepannya langsung digunakan sebagai tempat parkir mobil.	Error! Bookmark not defined.
Gambar 7. Pengendalian keamanan pangan pada rantai pangan dari lahan, pengelolaan ternak sampai dengan pengawasan mutu makanan agar aman dikonsumsi manusia	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 8. Rantai pangan dari lahan sampai siap dikonsumsi oleh manusia	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 9. Kerusakan bahan pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme, serangga	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
Gambar 10. Makanan dan minuman yang dikonsumsi harus memberi jaminan kesehatan bagi konsumen.	Error! Bookmark not defined.
Gambar 11. Sumber makanan bagi mikroorganisme	Error! Bookmark not defined.
Gambar 12. You are what you Eat	Error! Bookmark not defined.
Gambar 13. Fasilitas jalan tol dan Budaya Populer	Error! Bookmark not defined.

Gambar 14. Karakteristik Budaya Populer **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 15. Jumat Berkah: makan sepuasnya, bayar sepuasnya **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 16. Oleh-oleh murah meriah..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 17. Suasana nyaman di Kopi Kenangan..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 18. Delapan kriteria makanan cepat saji..... **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 19. Fasilitas makan di angkringan rest area **Error! Bookmark not defined.**