



Hubungan Pengetahuan Sanitasi Higiene Dengan Perilaku Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Alun-Alun Kota Bekasi

Indah Nitaseptiani Harfiningrum¹, Ari Fadiati², I Gusti Ayu Ngurah Singamurni³

^{1,2,3} Universitas Negeri Jakarta

Abstrak

Received: 27 November 2025
Revised: 12 Desember 2025
Accepted: 24 Desember 2025

Penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan antara pengetahuan sanitasi hygiene dan perilaku penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Alun-Alun Kota Bekasi. Latar belakang penelitian ini berangkat dari maraknya aktivitas kuliner kaki lima yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan akibat penerapan sanitasi dan hygiene yang kurang memadai. Penelitian menggunakan metode survei korelasional dengan 55 responden yang dipilih melalui simple random sampling dari total 118 pedagang. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner berupa tes pengetahuan (58 soal) dan angket perilaku (27 pernyataan skala Likert). Hasil uji validitas dan reliabilitas menunjukkan instrumen layak digunakan. Analisis data dilakukan dengan uji normalitas, linearitas, dan uji hipotesis (korelasi product moment, regresi linier sederhana, uji F, dan uji T). Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan positif dan signifikan antara pengetahuan sanitasi hygiene dengan perilaku penjamah makanan, dengan koefisien korelasi sebesar 0,462 (kategori sedang) dan kontribusi sebesar 21,3%, sementara 78,7% sisanya dipengaruhi faktor lain di luar penelitian ini. Temuan ini menegaskan bahwa peningkatan pengetahuan sanitasi hygiene dapat mendorong perilaku higienis yang lebih baik di kalangan pedagang kaki lima. Oleh karena itu, disarankan adanya pelatihan, pembinaan, dan pengawasan rutin oleh pihak terkait untuk meningkatkan kesadaran dan praktik sanitasi hygiene, demi mendukung keamanan pangan dan kesehatan konsumen.

Kata Kunci: Sanitasi, Hygiene, Penjamah Makanan, Pedagang Kaki Lima, Perilaku

(*) Corresponding Author: ¹nitashindah@gmail.com, ²arifadiati@yahoo.com,
³gustiayungurah23@gmail.com

How to Cite: Harfiningrum, I., Fadiati, A., & Singamurni, I. G. (2025). Hubungan Pengetahuan Sanitasi Higiene Dengan Perilaku Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Alun-Alun Kota Bekasi. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(12.D), 85-101. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/12111>.

PENDAHULUAN

Pada dasarnya makanan menjadi salah satu kebutuhan primer untuk menjamin kelangsungan hidup manusia. Dahulu masyarakat memilih untuk membuat masakan sendiri, tetapi saat ini gaya hidup masyarakat Indonesia telah berubah lebih konsumtif dan disertai dengan meningkatnya daya beli masyarakat dalam membeli makanan menjadi lebih tinggi. Hal ini didukung oleh survei lembaga penelitian konsumen Ipsos (Merdeka, 2013) menjelaskan bahwa konsumen di Indonesia saat ini lebih suka membeli makanan olahan daripada memasak sendiri.

Dilansir dari data Badan Pusat Statistik (2024) bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman mengalami fluktuasi yang begitu dinamis, seperti

pertumbuhan industri mamin (makanan dan minuman) pada tahun 2020 hanya sebesar 1,58%, pada tahun berikutnya yaitu 2021, mulai meningkat sebesar 2,54%, Pada tahun 2022, pertumbuhan industri mamin semakin meningkat pesat menjadi 4,90%, lalu pada tahun 2023, pertumbuhan industri mamin mengalami penurunan menjadi 4,47%, penurunan ini disebabkan pada triwulan ke-III mengalami kelesuan menjadi 3,28%. Kabar baiknya di tahun 2024, pertumbuhan industri mamin telah pulih dimana pada triwulan I sebesar 5,87%, lalu pada triwulan II sebesar 5,53%, dan triwulan III sebesar 5,82%, jika di rata-rata maka sekitar 5,7%.

Menurut Chatamy (2022) di tahun 2020 pertumbuhan industri makanan dan minuman menurun karena mengalami kelesuan dampak pandemi COVID-19, sehingga daya beli masyarakat rendah. Lalu, alasan begitu cepatnya industri makanan dan minuman membaik, karena industri mamin termasuk dalam lima besar industri dengan kontribusi tertinggi bagi PDB atau Produk Domestik Bruto di Indonesia (Komdigi, 2023).

Pertumbuhan industri makanan minuman yang berkembang secara signifikan, tentu saja berbanding lurus dengan maraknya kemunculan restoran-restoran dan Pedagang Kaki Lima (PKL) yang ada di Indonesia (A. Wibowo, 2019). Menurut Said (2024) secara umum masyarakat lebih memilih makanan yang dibuat Pedagang Kaki Lima karena menu yang beragam dan sesuai dengan selera lokal, harganya terjangkau dan lokasinya strategis serta mudah ditemui. Dibalik kemudahannya, makanan yang disajikan Pedagang Kaki Lima (PKL) juga memiliki risiko tersendiri yaitu perihal kebersihan di outdoor yang rentan polusi udara, lalu fasilitas tempat duduk dan cuci tangan kurang memadai atau bahkan tidak ada (Negoro, 2024). Manfaat dan permasalahan yang ditimbulkan dari keberadaan PKL (Pedagang Kaki Lima) menjadi perhatian penting yang harus diperhatikan.

Berdasarkan data dari Ketua Umum Asosiasi Pedagang Kaki Lima Indonesia (APKLI) yang dikutip dari Merdeka.com, Perjuangan Ali Mahsun mencatat bahwa saat ini terdapat 65,4 juta pelaku ekonomi rakyat (Putra, 2024). Kemudian, dilansir dari surat kabar Radar Bekasi, Kepala Bidang Usaha Informal Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah (Diskop-UKM) Kota Bekasi. Dalam sembilan tahun terakhir terjadi pertumbuhan jumlah PKL yang berjumlah sekitar 10.000 pedagang terjadi di Kota Bekasi menurut Dady Rachmadi (Arfian, 2024). Lalu, secara spesifik jumlah pedagang makanan dan minuman yang beroperasi di alun- alun kota Bekasi dirumuskan sesuai dengan lokasi berjualan sebagai berikut, di Trotoar : ± 136 pedagang kaki lima, lalu di Bahu jalan : ± 40 pedagang kaki lima, dan di Tengah : ± 78 pedagang kaki lima (Meiby et al., 2023).

Tabel 1. Data Pedagang Kaki Lima (PKL) di Alun-Alun Kota Bekasi

Area Berjualan	Hidangan Utama	Camilan	Minuman
Di Area Luar	56 kios	12 kios	18 kios
Di Area Dalam	15 kios	35 kios	15 kios

Alun-alun kota Bekasi dipilih karena merupakan tempat strategis yang berada di tengah kota. Saat ini alun-Alun Kota Bekasi dioptimalkan menjadi salah satu ruang publik sekaligus sebagai objek wisata kuliner yang menyediakan berbagai makanan dan minuman khususnya saat malam hari (Muammar & Martini, 2018). Dikutip dari megapolitan Kompas, Walikota Bekasi, Raden Gani Muhammad menyampaikan, penataan dilakukan karena alun-alun merupakan

cerminan dari sebuah kota, dan harus membuat warganya merasa nyaman (Kurniawan & Farisa, 2024). Lokasinya dekat dari pusat pemerintahan dan dikelilingi oleh pemukiman dan perniagaan, juga berada di depan RSUD Kota Bekasi, Polresta Bekasi, serta terdapat Masjid Agung Al-Barkah disebelah barat, area ini memiliki luas 2,9 Ha menyediakan berbagai sarana dan prasarana publik, seperti Tugu perjuangan alun-alun, taman perkotaan, dan lapangan terbuka (Muammar & Martini, 2018).

Tentunya, peluang positif ini harus diimbangi dengan kualitas makanan dan lingkungan yang lebih baik, artinya pedagang kaki lima perlu menyikapi perkembangan ini dengan menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang sudah tertera pada Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan (Kemenkes, 2018). Kemenkes RI menyebut gangguan kesehatan yang dapat ditimbulkan dari penerapan hygiene sanitasi yang merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya (Kemenkes, 2018).

Selain karena ruang publik dan tempat wisata kuliner, pemilihan alun-alun kota Bekasi juga didasarkan pada data Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan yang disingkat Pusakom (2023) bahwa provinsi lokasi kejadian kasus keracunan Obat dan Makanan, terdapat pada 5 provinsi tertinggi yaitu Provinsi DKI Jakarta 416 kasus (24,16%), Jawa Timur 297 kasus (17,25%), Jawa Barat 293 kasus (17,02%), Daerah Istimewa Yogyakarta 110 kasus (6,39%) dan Sumatera Utara sebesar 71 kasus (4,12%). Jika di lihat beberapa tahun ke belakang, provinsi dengan laporan kasus keracunan terbanyak pada tahun 2022 dan 2023 berturut-turut yaitu Jawa Barat sebanyak 265 dan 293 kasus (Yonatan, 2023).

Bila mengacu pada sumbernya, maka 53% kasus keracunan pangan disebabkan masakan rumah tangga, 17% berasal dari gerai pangan jajanan keliling, 15% dari jasa boga, 7% dari gerai pangan jajanan, 4% dari pangan kemasan, 4% dari rumah makan (Yonatan, 2023). Inilah dampak yang ditimbulkan akibat para pelaku makanan minuman yang tidak menerapkan hygiene sanitasi dengan baik dan benar, menyebabkan konsumen mengalami keracunan (Widi, 2022).

Dari data keracunan tersebut, peneliti mencoba melakukan pra riset dan pengamatan langsung ke alun-alun kota Bekasi. Peneliti melihat bahwa makanan yang laris peminatnya adalah makanan dengan jenis hidangan utama seperti nasi goreng, nasi bebek, sate, pecel lele, mie ayam, ketoprak, dll. Selain itu, hidangan lainnya adalah makanan pembuka seperti roti bakar, gorengan, pentol, sosis dan bakso bakar, cimol, cilor, telur gulung, martabak telur, siomay, batagor, pempek, jajanan korea, juga hidangan penutup seperti mangga ketan, es krim, dan lain-lain.

Pengamatan peneliti dari segi higienis terlihat pelayanan yang dilakukan oleh pedagang kaki lima terbiasa menggunakan tangan langsung tanpa memakai sarung tangan, juga tidak mencuci tangan sebelum menyentuh makanan, walaupun mencuci tangan tetapi tidak di bawah air mengalir dan tidak menggunakan sabun. Lalu, penggunaan alat-alat sanitasi hygiene seperti (topi, apron, safety shoes, dan lain-lain) hanya digunakan 1 penjual yaitu menggunakan apron, sebagian besar tidak menggunakan alat-alat tersebut. Menurut penelitian Lambrechts et al. (2014) dalam naskah publikasi Romanda (2016) Salah satu vektor penyebaran makanan diantara lain adalah tangan penjamah makanan tersebut, tangan yang berinteraksi

langsung selama pengolahan. Jika kontak langsung dengan tangan selama produksi, pengolahan hingga penyajian maka terjadilah perpindahan mikroba dari tangan ke makanan. Perkembangbiakan bakteri patogen juga terjadi melalui perantara tangan dan kuku.

Peneliti juga melihat langsung saat pra riset bahwa, masih ada pedagang kaki lima yang memiliki kebiasaan merokok saat sedang berjualan, ada pula pedagang yang bermain HP saat sedang berjualan atau menunggu pembeli datang. Terlihat bahwa satu sampai tiga orang yang melakukan proses pengolahan makanan secara bergantian dimlau dari tahap persiapan sampai penyajian. Hasil pra riset ini sesuai dengan penelitian Dafiyanti, Gumayesti, dan Hayana (2022) yang ditulis pada jurnal Olahraga dan Kesehatan bahwa kebiasaan buruk pedagang kaki lima saat sedang menjamah makanan berpeluang besar menjadi sumber utama kontaminasi makanan. Begitupun dengan (Setya, 2019) yang menyebut bahwa salah satu faktor utama yang menjadi penyebab timbulnya keracunan yaitu faktor dari penjamah makanan itu sendiri yang memiliki personal hygiene yang kurang baik.

Kemudian perihal sanitasi lingkungan di alun-alun kota Bekasi, peneliti mendapati bahwa kebersihannya memang kurang terjaga, hal ini terlihat dari sampah-sampah yang berserakan di beberapa titik, sejalan dengan hal tersebut ketersediaan tong sampah masih kurang, walaupun ada hanya 1 tong sampah milik masing-masing pedagang dan tidak tersedia tong sampah dari pihak pengelola. Letak berjualan juga dipinggir jalan yang rentan terkena debu, dan asap kendaraan umum maupun pribadi. Padahal, umumnya pembeli disana menikmati makanan dengan duduk lesehan, tetapi sampah beruraian di tanah-tanah bersebelahan dekat dengan tempat duduk pengunjung, tentunya ini mengurangi kenyamanan dan kebersihan pengunjung. Lebih lanjut, tempat pembuangan sampah terakhir letaknya 5 meter dari alun-alun kota Bekasi.

Sebagaimana yang tercantum pada KEPMENKES RI atau Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan bahwa lokasi berjualan harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi (Kemenkes, 2018).

Selain letak berdagang, fasilitas wastafel untuk pengunjung maupun pedagang juga belum tersedia, umumnya setiap pedagang hanya memiliki wadah berupa galon air yang digunakan untuk mengisi air untuk keperluan memasak dan mencuci peralatan. Sumber air yang digunakan untuk mengisi keperluan air diperoleh dari keran air yang terletak di dekat tempat mendirikan tenant makanan, yang juga berada di Alun-Alun Bekasi. Namun permasalahan yang timbul adalah sumber air tersebut dekat dengan jarak kurang lebih 1 meter dari tempat yang dulunya merupakan *septic tank*. *Septic tank* tersebut sudah tidak digunakan, namun hal ini tidak menutup kemungkinan terjadinya kontaminasi antara *septic tank* dengan keran air yang bersebelahan. Menurut Trigunarso (2020) minimnya sarana untuk mencuci tangan menyebabkan penjamah makanan malas atau tidak sempat untuk mencuci tangan. Lebih jauh, peneliti menemukan bahwa pedagang terbiasa menaruh cucian piring sampai agak menumpuk, baru kemudian di cuci bersamaan menggunakan air di dalam ember ataupun galon, bukan di air yang mengalir.

Jika dilihat dari tingkat pendidikan, peneliti mendapatkan data bahwa penjual nasi goreng (lulusan SMP), penjual Jajanan Korea (lulusan SMA), Penjual minuman (lulusan SMP), Penjual ketoprak (lulusan SMP), Penjual Mie ayam (lulusan SMP), Penjual nasi padang (lulusan SMA), Penjual mangga ketan (lulusan SMP), penjual kebab (lulusan SMA), Penjual sate (lulusan SMP), Penjual sate (lulusan SMP). Para penjual juga mengatakan bahwa selama ini belum ada pelatihan terkait sanitasi dan higiene tentang pengolahan makanan yang sesuai dengan standar yang berlaku. Dingwall (2014) menyatakan bahwa personal hygiene dipengaruhi oleh tingkat pendidikan, dikarenakan tingkat pendidikan menentukan pengetahuan seseorang. Selain itu, hasil penelitian yang ditulis pada jurnal Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian mengatakan bahwa semakin lama penjamah makanan bekerja maka akan membuat pengetahuan dari penjamah itu berkembang sesuai dengan lamanya masa kerja penjamah makanan. (Purwaningsih & Widiyaningsih, 2019).

Hasil penelitian Alfiani, Sulistiyani dan Ginandjar (2018) yang ditulis pada naskah publikasi Universitas Sriwijaya menemukan bahwa terdapat 65 jumlah PKL yang dapat menjawab dengan benar terkait penyakit diare akibat kontaminasi makanan hanya 22 PKL. Terbukti masih terdapat PKL yang tidak memahami akan penularan penyakit diare melalui makanan yang berjumlah 43 PKL. Kemudian penelitian Hadi et al. (2021) yang ditulis pada jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia menyebut minimnya pengetahuan para pedagang kaki lima dikarenakan tidak adanya penyelenggaraan kegiatan pembinaan perihal sanitasi higiene, baik dari pemerintah daerah maupun pihak swasta. Hasil penelitian dari Brutu yang ditulis pada naskah publikasi UIN Sumatera Utara menyatakan bahwa pada penjamah makanan di rumah makan desa Sukasari mendapatkan hasil bahwa 58% diantaranya adalah penjamah makanan yang sudah tamat SMA/SMK. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan dapat dikatakan baik karena beberapa hal diantaranya yaitu sebagian besar dari para penjamah makanan berada pada tingkat pendidikan SMA/SMK, lalu jam terbang para penjamah makanan yang memiliki masa kerja cukup lama di dunia kuliner, serta berbagai macam kursus dan pelatihan tentang sanitasi higiene yang telah mereka terima baik dari pemerintah setempat ataupun dari pihak swasta (Brutu, 2021). Selanjutnya Aldini (2018) menyatakan kualitas makanan yang dihasilkan dapat dipengaruhi dari pengetahuan higiene dan sanitasi yang kurang baik.

Berbagai ahli mengungkapkan pentingnya penerapan sanitasi higiene oleh penjamah makanan. Hasil penelitian dari Husaini (2022) yang ditulis pada naskah publikasi repository Universitas Negeri Jakarta menjelaskan bahwa semakin baik sikap terkait pengolahan makanan ditentukan dari semakin tinggi tingkat pengetahuan mengenai sanitasi dan higiene yang dimiliki oleh penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan. Hasil penelitian dari Kahlasi, Febriani dan Chasanah (2019) yang ditulis pada Jurnal Ilmiah Kesehatan menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dan sikap tentang higiene sanitasi dengan perilaku pedagang makanan. Begitupun dengan Miranti dan Adi (2018) ditulis pada jurnal

Media Gizi Indonesia; Erfianto dan Koesyanto (2017) pada jurnal HIGEIA yang menegaskan terdapat hubungan diantara kedua variabel yaitu antara pengetahuan dengan higiene perorangan para penjamah makanan. Hal yang sama

juga diungkapkan Maghafirah et al. (2018) pada penelitian ditulis pada Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan. Riana dan Sumarni (2018) menambahkan bahwa sanitasi lingkungan pedagang dan hubungan pengetahuan higiene memiliki keberkaitan erat dengan keamanan makanan yang disajikan penjamah makanan.

Penelitian terbaru yang dilakukan oleh Wahyuningtias (2025) mengenai faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene sanitasi pedagang makanan jajanan di Alun-Alun Pamulang menunjukkan bahwa penjamah makanan perlu secara aktif mengikuti pelatihan atau *workshop* mengenai higiene sanitasi makanan. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, bahwa pengetahuan akan sanitasi higiene menjadi dasar dari perilaku penjamah makanan yang baik, maka ketidaktahuan dan kesalahan penjamah makanan yang disebabkan oleh tingkat rata-rata pendidikan pedagang kaki lima di area tersebut hanya sampai jenjang SMP dan juga tidak adanya pelatihan, pembinaan, dan pengawasan dari pemerintah daerah setempat yang berkaitan dengan pengetahuan dan penerapan sanitasi higiene dalam pengolahan makanan. Berbagai permasalahan yang ditemukan oleh peneliti ketika melakukan observasi di Area Alun-Alun Kota Bekasi berpotensi menyebabkan keracunan makanan dan pada kondisi fatal dapat menyebabkan kematian pada manusia, maka dari itu diperlukan penelitian untuk membuktikan Hubungan Pengetahuan Sanitasi Higiene Dengan Perilaku Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Bekasi, penelitian ini juga didasari oleh kondisi lapangan PKL di sana yang masih tidak mematuhi sanitasi higiene, tidak ada dinas terkait yang memantau sanitasi higiene sehingga hal ini menjadi permasalahan dalam penelitian ini.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode survei dengan pendekatan korelasional untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan sanitasi higiene (variabel bebas) dan perilaku penjamah makanan (variabel terikat) pada pedagang kaki lima di Alun-Alun Kota Bekasi. Populasi penelitian mencakup 118 pedagang kaki lima yang menjual makanan, dengan sampel 55 responden yang diambil menggunakan teknik *simple random sampling* (Sugiyono, 2018). Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner: instrumen tes (58 soal pilihan ganda) untuk mengukur pengetahuan sanitasi higiene, dan angket skala Likert (27 pernyataan) untuk mengukur perilaku penjamah makanan. Uji validitas dilakukan dengan korelasi *product moment* dan *expert judgement*, sedangkan reliabilitas diuji menggunakan Cronbach's Alpha dan Kuder-Richardson (KR20). Analisis data mencakup uji normalitas (Kolmogorov-Smirnov), uji linearitas (anova), uji hipotesis (korelasi *product moment*, koefisien determinasi, uji F, dan uji T), serta analisis deskriptif untuk mengkategorikan hasil dalam tiga kriteria: baik, cukup baik, dan kurang baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Data

Penelitian ini dilaksanakan terhadap para pedagang kaki lima yang beraktivitas di lingkungan Alun-Alun Kota Bekasi, khususnya di sekitar Masjid Agung Al-Barkah. Jumlah partisipan yang berhasil dihimpun melalui proses

pengumpulan data dan telah sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan berjumlah 55 orang. Berikut merupakan paparan hasil penelitian yang diperoleh dari penghimpunan data tersebut.

2. Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini mencerminkan profil pedagang kaki lima yang secara khusus bergerak di bidang penjualan makanan. Adapun data karakteristik responden disajikan sebagai berikut.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	Frekuensi	Persentase (%)
Usia		
≤ 17 tahun	10	18,2
18 - 27 tahun	8	14,5
28 - 37 tahun	16	29,1
38 - 47 tahun	9	16,4
≥ 48 tahun	12	21,8
Jenis Kelamin		
Perempuan	27	49,1
Laki-laki	28	50,9
Pendidikan Terakhir		
SD	14	25,5
SMP	16	29,1
SMA/K	15	27,3
D3/S1	10	18,2
Lama Berjualan/Berdagang		
≤ 1 tahun	24	43,6
>1 tahun	31	56,4

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa mayoritas responden dalam penelitian ini berusia 28 – 37 tahun, dengan proporsi 16 individu atau 29,1% dari keseluruhan sampel. Kemudian sebagian besar responden merupakan laki-laki, yang berjumlah mencapai 28 individu atau 50,9% dari total sampel. Selanjutnya ditinjau dari segi pendidikan terakhir, mayoritas responden merupakan lulusan SMP dengan jumlah mencapai 16 orang atau 29,1% dari keseluruhan responden. Sementara itu, berdasarkan lama menjalankan aktivitas berdagang, sebagian besar partisipan telah berjualan selama lebih dari satu tahun, dengan jumlah mencapai 31 orang atau 56,4% dari total sampel.

3. Gambaran Sanitasi Higiene Penjamah Makanan

Evaluasi variabel sanitasi higiene dilakukan melalui pengukuran terhadap 28 item kuesioner yang terdiri atas empat indikator, yakni faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif. Masing-masing indikator terdiri atas tujuh butir soal. Penghimpunan data yang dilakukan melalui kuesioner menghasilkan 55 partisipan, dengan temuan penelitian disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Rerata Skor Tingkat Sanitasi Higiene

Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir	Total Skor	Rata-rata	Persentase (%)	Ket
Faktual	Konsep sanitasi	1	27	27	2,78%	Kurang baik
	Penyediaan air bersih	1	34	34	3,50%	Kurang baik
	Pengelolaan sampah	1	38	38	3,91%	Kurang baik
	Sanitasi makanan	1	36	36	3,70%	Kurang baik
	Pengawasan serangga dan hewan pengerat	1	21	21	2,16%	Kurang baik
	Kesehatan dan keselamatan kerja	1	35	35	3,60%	Kurang baik
	Persyaratan teknis higiene sanitasi	1	36	36	3,70%	Kurang baik
Konseptual	Konsep sanitasi	1	39	39	4,01%	Kurang baik
	Penyediaan air bersih	1	42	42	4,32%	Kurang baik
	Pengelolaan sampah	1	39	39	4,01%	Kurang baik
	Sanitasi makanan	1	21	21	2,16%	Kurang baik
	Pengawasan serangga dan hewan pengerat	1	39	39	4,01%	Kurang baik
	Kesehatan dan keselamatan kerja	1	36	36	3,70%	Kurang baik
	Persyaratan teknis higiene sanitasi	1	39	39	4,01%	Kurang baik
Prosedural	Konsep sanitasi	1	39	39	4,01%	Kurang baik
	Penyediaan air bersih	1	39	39	4,01%	Kurang baik
	Pengelolaan sampah	1	31	31	3,19%	Kurang baik
	Sanitasi makanan	1	36	36	3,70%	Kurang baik
	Pengawasan serangga dan hewan pengerat	1	39	39	4,01%	Kurang baik
	Kesehatan dan keselamatan kerja	1	36	36	3,70%	Kurang baik
	Persyaratan teknis higiene sanitasi	1	40	40	4,12%	Kurang baik

Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir	Total Skor	Rata-rata	Persentase (%)	Ket
Metakognitif	Konsep sanitasi	1	36	36	3,70%	Kurang baik
	Penyediaan air bersih	1	36	36	3,70%	Kurang baik
	Pengelolaan sampah	1	38	38	3,91%	Kurang baik
	Sanitasi makanan	1	21	21	2,16%	Kurang baik
	Pengawasan serangga dan hewan pengerat	1	39	39	4,01%	Kurang baik
	Kesehatan dan keselamatan kerja	1	39	39	4,01%	Kurang baik
	Persyaratan teknis higiene sanitasi	1	21	21	2,16%	Kurang baik

Temuan dalam Tabel 2 memperlihatkan bahwa responden memiliki pemahaman yang cukup baik terhadap prinsip sanitasi dan higiene, dengan capaian tertinggi terdapat pada indikator konseptual terkait penyediaan air bersih yang memperoleh skor 4,32%. Dan capaian terendah terdapat pada indikator faktual terkait pengawasan serangga dan hewan pengerat dan indikator konseptual terkait sanitasi makanan dengan skor 2,16%. Skor tersebut mencerminkan bahwa sebagian besar responden tidak hanya mengetahui pentingnya keberadaan air bersih dalam proses penanganan makanan, tetapi juga memahami hubungan antara kualitas air dan risiko kontaminasi yang dapat mengganggu keamanan pangan. Pemahaman tersebut menunjukkan bahwa para penjamah makanan memiliki landasan konseptual yang kuat mengenai peran air bersih dalam mendukung praktik higiene yang aman, mulai dari pencucian bahan baku hingga peralatan masak. Hal ini mengindikasikan bahwa jika upaya edukasi atau pelatihan yang berkaitan dengan prinsip dasar sanitasi terutama pada aspek air bersih diadakan maka akan meningkatkan keberhasilan dalam hal kesadaran dan pemahaman sanitasi yang memadai di kalangan penjamah makanan.

4. Gambaran Perilaku Penjamah Makanan

Instrumen pengukuran perilaku penjamah makanan terdiri atas 13 pernyataan dengan lima indikator yang meliputi persiapan, pengolahan, penggunaan alat bantu, penyajian, dan pengantaran. Adapun temuan penelitian disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 3. Rerata Skor Perilaku Penjamah Makanan

Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir	Total Skor	Rata-rata	Persentase (%)	Ket
Persiapan	Kebersihan Tangan dan Kuku	1	134	134,00	16,99%	Kurang baik

Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir	Total Skor	Rata-rata	Persentase (%)	Ket
Pengolahan	Aktivitas Penjamah Makanan	3	399	133,00	16,86%	Kurang baik
	Penggunaan Alat Bantu	2	253	126,50	16,04%	Kurang baik
Penyajian	Cara Penyajian	3	397	132,33	16,78%	Kurang baik
Pengantaran	Wadah Pengantaran	3	396	132,00	16,73%	Kurang baik
	Menjaga Kebersihan Makanan	1	131	131,00	16,61%	Kurang baik

Berdasarkan data yang disajikan dalam Tabel 3, perilaku penjamah makanan dianalisis melalui lima indikator utama, yaitu persiapan, pengolahan, penggunaan alat bantu, penyajian, dan pengantaran. Dari keseluruhan indikator tersebut, kebersihan tangan dan kuku pada tahap persiapan memperoleh skor tertinggi sebesar 16,99%. Temuan ini menunjukkan bahwa perhatian terhadap kebersihan diri sebelum menyentuh bahan makanan sudah menjadi kebiasaan yang relatif baik di kalangan responden. Sementara itu, aspek penggunaan alat bantu, seperti sarung tangan atau alat penjepit makanan, justru mencatat skor terendah sebesar 16,04%. Rendahnya skor pada indikator tersebut mengarah pada kecenderungan bahwa sebagian penjamah makanan belum membiasakan diri menggunakan alat bantu secara optimal dalam kegiatan sehari-hari, yang padahal berperan penting dalam mencegah kontaminasi silang.

Uji Prasyarat Analisis

Pengujian prasyarat analisis dilakukan untuk memastikan bahwa data yang digunakan tidak mengalami penyimpangan terhadap asumsi dasar sebelum dilakukan pengujian hipotesis. Adapun uji prasyarat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi uji normalitas dan uji linearitas.

1. Uji Normalitas

Tahapan uji normalitas merupakan evaluasi yang dilakukan guna mengetahui apakah data yang digunakan dalam penelitian berdistribusi normal atau tidak. Apabila nilai KS hitung < KS tabel, maka data memiliki distribusi normal. Sementara jika sebaliknya, maka data memiliki distribusi tidak normal. Adapun hasil pengujian normalitas adalah sebagai berikut:

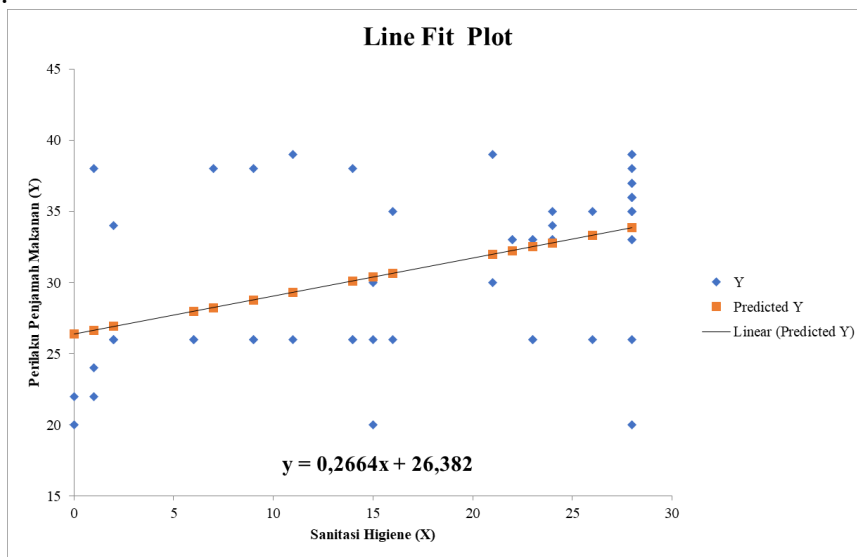
Tabel 4. Hasil Uji Normalitas

Statistik	Galat
N Sampel	55
Rerata Residual	-0,00018
Simpangan Baku	4,74814
Kshitung	0,083
Kstabel	0,180

Mengacu pada Tabel 4 terlihat bahwa $K_{hitung} (0,083) < K_{tabel} (0,180)$, yang berarti bahwa data memiliki distribusi normal. Hal ini berarti data tidak menyimpang secara signifikan dari distribusi normal, sehingga asumsi normalitas terpenuhi dan metode statistik parametrik dapat digunakan untuk analisis selanjutnya.

1. Uji Linearitas

Pengujian ini dilakukan guna mengetahui apakah terdapat hubungan linier antara variabel independen (bebas) dan variabel dependen (terikat) dalam suatu model regresi. Adapun pengujian linearitas memiliki hasil yang disajikan sebagai berikut:



Gambar 1. Hasil Uji Linearitas

Berdasarkan hasil uji linearitas yang ditampilkan dalam Gambar 1, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan linear positif antara variabel pengetahuan sanitasi higiene (X) dan perilaku penjamah makanan (Y). Hal ini ditunjukkan oleh persamaan regresi $y = 0,2664x + 26,382$, yang berarti setiap peningkatan satu satuan dalam skor pengetahuan sanitasi higiene akan meningkatkan skor perilaku penjamah makanan sebesar 0,2664. Garis regresi yang terbentuk menunjukkan arah kenaikan yang konsisten, menandakan bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan sanitasi higiene, perilaku penjamah makanan cenderung lebih baik. Selain itu, titik-titik prediksi (Predicted Y) berada cukup dekat dan mengikuti arah garis regresi, yang memperkuat adanya pola hubungan linier antara kedua variabel tersebut.

Uji Hipotesis

Evaluasi hipotesis dilakukan guna mengetahui kebenaran asumsi atau dugaan yang diajukan dalam rumusan hipotesis penelitian. Adapun tahapan pengujian hipotesis dalam penelitian ini meliputi sebagai berikut:

1. Uji Koefisien Korelasi

Uji koefisien korelasi bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya keterkaitan hubungan antara dua variabel yang diteliti. Adapun hasil analisis regresi pada Lampiran 20 menunjukkan nilai koefisien korelasi (Multiple R) sebesar 0,462. Nilai tersebut menunjukkan bahwa kekuatan hubungan antara variabel independen dan variabel dependen termasuk dalam kategori sedang.

2. Uji Koefisien Determinasi

Nilai koefisien determinasi (*R-Square*) yang tercantum dalam Lampiran 20 bernilai sebesar 0,213, hal tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan sanitasi higiene hanya mampu menjelaskan sekitar 21,3% variasi dalam perilaku penjamah makanan. Sebaliknya, sekitar 78,7% variasi perilaku tersebut dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak tercakup dalam model penelitian ini. Hal ini menandakan bahwa meskipun pengetahuan sanitasi higiene memberikan kontribusi yang cukup berarti, ada sejumlah faktor eksternal lain yang turut memengaruhi perilaku penjamah makanan yang belum dipertimbangkan dalam penelitian ini.

Uji Signifikansi Persamaan Regresi

1. Uji Signifikansi Simultan

Uji F yang digunakan sebagai uji signifikansi secara simultan, bertujuan untuk mengetahui signifikansi hubungan simultan antara variabel bebas (X) dengan variabel terikat (Y), jika $F_{hitung} < F_{tabel}$ maka H_0 diterima dan jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka H_0 ditolak. Model regresi dinyatakan berarti jika menolak H_0 . Pengujian ini dilakukan dengan tabel anova.

Uji F menghasilkan nilai F-hitung sebesar 14,358 dan F_{tabel} sebesar 4,03 dengan signifikansi 0,000 dengan tingkat signifikansi yang lebih kecil dari 0,05 (Lampiran 20). Sehingga dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ artinya pengujian yang dilakukan pada penelitian ini dinyatakan bahwa memiliki regresi yang berarti. Hal ini menunjukkan bahwa variabel pengetahuan sanitasi higiene memberikan kontribusi yang bermakna terhadap perilaku penjamah makanan.

2. Uji Signifikansi Parsial

Uji T dengan taraf signifikansi 0,05 digunakan sebagai uji signifikansi secara parsial yang digunakan untuk mengetahui hubungan signifikan antara variabel bebas terhadap variabel terikat. Kriteria pengujiannya adalah H_0 diterima jika $T_{hitung} > T_{tabel}$, maka koefisien dinyatakan signifikan dan bila H_0 ditolak jika $T_{hitung} < T_{tabel}$ maka koefisien dinyatakan tidak signifikan.

Nilai T-hitung yang diperoleh sebesar 3,789 dan T_{tabel} sebesar 1,673 menunjukkan bahwa pengetahuan sanitasi higiene memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perilaku penjamah makanan (Lampiran 20).

Pembahasan

Temuan penelitian ini diperoleh melalui penyebaran kuesioner secara langsung terdiri atas 28 pernyataan tentang pengetahuan sanitasi higiene dan 13 pernyataan tentang perilaku penjamah makanan di Alun-alun Kota Bekasi. Berdasarkan hasil analisis data kuantitatif, ditemukan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan sanitasi higiene dan perilaku penjamah makanan di Alun-alun Kota Bekasi. Menurut hasil perhitungan yang dilakukan oleh peneliti sebesar 21,3% perilaku penjamah makanan dipengaruhi oleh variabel pengetahuan sanitasi higiene, sedangkan sisanya yang sebesar 78,7% variabel perilaku penjamah makanan dipengaruhi oleh faktor-faktor lain selain pengetahuan sanitasi higiene..

Tingkat kebersihan dan kondisi pengetahuan sanitasi higiene di area tersebut mempengaruhi bagaimana penjamah makanan berperilaku dalam menjaga kebersihan dan memenuhi standar higiene yang diperlukan. Sejalan dengan penelitian Putri & Fayasari (2023), pengetahuan sanitasi higiene memiliki hubungan yang bermakna terhadap perilaku penjamah makanan. Kemudian Fitriana

(2023) juga menemukan hasil yang serupa, dengan menyatakan bahwa pengetahuan memiliki korelasi signifikan terhadap perilaku sanitasi higiene penjamah makanan di Alun-alun Gresik. Adapun Elviranti et al. (2024) turut mengungkapkan bahwa pengetahuan sanitasi higiene berpengaruh signifikan terhadap perilaku penjamah makanan di Dapur Parigie Novotel Samator. Keselarasan temuan dengan literatur sebelumnya menunjukkan konsistensi bahwa pengetahuan sanitasi higiene memiliki kebermaknaan hubungan dengan perilaku penjamah makanan.

Perilaku individu pada dasarnya merupakan hasil respons terhadap rangsangan yang berasal dari lingkungan sekitarnya. Jelita et al. (2023) dan Sulistyowati (2020) menjelaskan bahwa faktor-faktor eksternal seperti pengetahuan serta kondisi lingkungan fisik memiliki pengaruh yang signifikan dalam membentuk perilaku seseorang, termasuk perilaku penjamah makanan. Dalam hal ini, pengetahuan mengenai prinsip sanitasi, kebersihan, dan praktik higiene yang benar menjadi dasar penting dalam mendorong penjamah makanan untuk menjalankan tugas sesuai dengan standar yang berlaku. Selain itu, lingkungan kerja yang mendukung seperti tersedianya fasilitas sanitasi yang memadai dan kondisi tempat kerja yang bersih turut menentukan sejauh mana perilaku higienis dapat diterapkan secara konsisten.

Pembentukan perilaku tersebut sejalan dengan teori *operant conditioning* yang dikemukakan oleh Skinner. Dalam teori tersebut diungkapkan bahwa perilaku akan cenderung diulang apabila disertai dengan penguatan atau konsekuensi positif. Dalam praktiknya, ketika penjamah makanan terbiasa mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan menerima bentuk penghargaan baik secara langsung melalui pujian maupun tidak langsung melalui terciptanya suasana kerja yang nyaman dan bersih, maka perilaku tersebut akan diperkuat dan berpotensi menjadi kebiasaan. Sunarsih et al. (2023) dan Parnawi (2019) menyatakan bahwa penguatan positif seperti ini memiliki peranan penting dalam membentuk pola perilaku higienis di lingkungan kerja.

Selain aspek penguatan perilaku, kondisi lingkungan kerja juga menjadi komponen penting dalam mendukung terbentuknya kebiasaan yang sehat. Ketersediaan fasilitas kebersihan seperti tempat cuci tangan, sabun, dan alat bantu kerja yang bersih mempermudah penjamah makanan dalam menjalankan prosedur kebersihan secara optimal. Sebaliknya, keterbatasan fasilitas atau kondisi lingkungan yang tidak mendukung dapat menghambat penerapan perilaku higiene, meskipun individu telah memiliki pengetahuan yang memadai. Hal ini diperkuat oleh temuan Maghafirah et al. (2018) yang menyatakan bahwa lingkungan kerja yang higienis memiliki peran besar dalam mendorong perilaku positif penjamah makanan karena menciptakan kondisi yang memungkinkan kebiasaan menjaga kebersihan dilakukan secara berkelanjutan.

Bedasarkan pengujian hipotesis yang dilakukan dalam penelitian ini menunjukkan nilai koefisien korelasi (Multiple R) sebesar 0,462. Nilai tersebut menunjukkan bahwa kekuatan hubungan antara variabel independen dan variabel dependen termasuk dalam kategori sedang. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya oleh Kahlasi et al. (2019) tentang higiene sanitasi pedagang dengan perilaku pedagang makanan jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan menunjukkan hasil bahwa terdapat hubungan terdapat antara pemahaman dan sikap terhadap higiene sanitasi dengan tindakan yang dilakukan oleh pedagang makanan

jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan, Bantul, Yogyakarta (Kahlasari et al., 2019).

Analisis regresi linier sederhana yang dilakukan mendapatkan hasil persamaan regresi linier $y = 0,2664x + 26,382$, yang berarti setiap peningkatan satu satuan dalam skor pengetahuan sanitasi higiene akan meningkatkan skor perilaku penjamah makanan sebesar 0,2664, hal ini menandakan bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan sanitasi higiene, perilaku penjamah makanan cenderung lebih baik. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Nur Alissa Leonita (2022) tentang hubungan pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan menunjukkan hasil interpretasi bahwa sikap dari responden akan meningkat jika skor pengetahuan juga meningkat (Nur Alissa Leonita, 2022),

Berdasarkan uji signifikansi secara simultan didapatkan hasil 14,358 tingkat signifikansi yang lebih kecil dari 0,05 mengindikasikan bahwa pengetahuan sanitasi higiene memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perilaku penjamah makanan secara keseluruhan. Hal ini menunjukkan bahwa variabel pengetahuan sanitasi higiene memberikan kontribusi yang bermakna terhadap perilaku penjamah makanan, kemudian hasil dari uji signifikansi secara parsial diperoleh nilai 3,789 menunjukkan bahwa pengetahuan sanitasi higiene memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perilaku penjamah makanan

KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah variabel pengetahuan sanitasi higiene mempunyai hubungan dengan variabel perilaku penjamah makanan pada pedagang kaki lima. Kesimpulan dalam penelitian ini antara lain :

1. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara variabel pengetahuan sanitasi higiene dengan variabel perilaku penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Alun-Alun Kota Bekasi dan hubungan tersebut tergolong sedang (0,46).
2. Semakin tinggi pengetahuan sanitasi higiene maka semakin baik perilaku pedagang kaki lima dalam menjamah makanan, hal ini dibuktikan dengan setiap kenaikan satu poin pengetahuan sanitasi higiene maka akan meningkatkan 0,266 kali perilaku pedagang kaki lima terkait menjamah makanan.
3. Sebanyak 21,3% perilaku pedagang kaki lima terkait menjamah makanan ditentukan oleh pengetahuan sanitasi higiene yang dimiliki dan sebanyak 78,7% ditentukan oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldini, R. (2018). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene*
- Alfiani, U., Sulistyani, S., & Ginandjar, P. (2018). Hubungan Higiene Personal Pedagang Dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Telur Cacing Soil Transmitted Helminths (Sth) Pada Lalapan Penyeta Di Pujasera Simpanglima Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1), 685–695.
- Arfian, D. (2024). *10 Ribu PKL Jejal Kota Bekasi*. Radar Bekasi. <https://radarbekasi.id/2024/09/06/10-ribu-pkl-jejal-kota-bekasi/>

- Badan Pusat Statistik. (2024). *Laju Pertumbuhan PDB Seri 2010 (Persen), 2024*. Badan Pusat Statistik (BPS). <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTA0IzI=/-seri-2010--laju-pertumbuhan-pdb- seri-2010.html>
- Brutu, H. N. (2021). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Dafiyanti, P., Gumayesty, Y., & Hayana. (2022). Analisis Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022. *Jurnal Olahraga Dan Kesehatan*, 1(3), 625–634.
- Elis Ratna Wulan, E., & Rusdiana, A. (2015). *Evaluasi pembelajaran*. Pustaka Setia.
- Elviranti, D. A., Handajani, S., Astuti, N., & Bahar, A. (2024). Hubungan Pengetahuan Sanitasi Hygiene Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Dapur Parigie Novotel Samator. *Maximal Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya dan Pendidikan*, 1(6), 399-405.
- Erfianto, R., & Koesyanto, H.(2017). Higeia: Journal Of Public Health. *Higeia:Journal Of Public Health Research And Development*, 1(1), 48–51.
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik. *GIZI UNESA*, 3(1), 261– 266.
- Husaini, N. A. L. (2022). Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene Dengan Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan (Studi Pada Kawasan Kuliner Taman Jajan Di Wilayah Tangerang Selatan). Universitas Negeri Jakarta.
- Jelita, M., Ramadhan, L., Pratama, A. R., Yusri, F., & Yarni, L. (2023). Teori Belajar Behavioristik. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling (JPDK)*, 5(3), 404–411.
- Kahlasi, H. B., Febriani, H., & Chasanah, S. U. (2019). Higiene Sanitasi Pedagang Dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta. *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 14(3), 177. <https://doi.org/10.35842/mr.v14i3.217>
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Kemenkes RI. (2017). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Untuk Vektor Dan Binatang Pembawa Penyakit Serta Pengendaliannya. In Kementerian Kesehatan Ri (Pp.1–82). Kementerian Kesehatan Ri.
- Kemenkes. (2018). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Indonesia Regulation Database.
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). *Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan* (pp. 1–175). peraturan.bpk.go.id.

- Komdigi. (2023). *Siap Tampil di HM 2023, Industri Mamin Akan Pamerkan Teknologi Industri 4.0*. Kementerian Komunikasi Dan Digital (Komdigi). <https://www.komdigi.go.id/berita/artikel/detail/siap-tampil-di-hm-2023-industri-mamin-akan-pamerkan-teknologi-industri-4-0>
- Kurniawan, F. K. C., & Farisa, F. C. (2024). *Penataan Alun-alun Bekasi: Parkir Rapi dan PKL Tertata, Jalanan Kini Lebih Lancar*. <https://megapolitan.kompas.com/read/2024/09/10/07094091/penataan-alun-alun-bekasi-parkir-rapi-dan-pkl-tertata-jalanan-kini-lebih>
- Maghafirah, M., Sukismanto, & Rahmuniyati, M. E. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, 3(April), 15–22.
- Meiby, J., Siahaan, U., & Sudarwani, M. M. (2023). *Karakteristik Aktivitas Pedagang Kaki Lima Pada Malam Hari di Alun-Alun Kota Bekasi*. 121–128. <https://doi.org/https://doi.org/10.32315/ti.11.c121>
- Merdeka. (2013). *Survei: orang Indonesia lebih suka jajan daripada masak sendiri*. Merdeka.Com.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). 7435-23381-1-Sm. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120–126. Miranti, M. G., Pangesthi, L. T., & Sulandari, L. (2023). Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa Smk Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan. *Dewantara: Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, 2(2), 1–15.
- Muammar, R., & Martini, E. (2018). Konsep Pengembangan Kawasan Alun-Alun Sebagai Ruang Publik Kota Bekasi. *Undergraduate Theses of Planalogy*, 1– 8.
- Negoro, N. (2024). *Warung Makan Kaki Lima vs Makanan di Mall, Mana yang Lebih Diminati?*. Kompasiana.
- Parnawi, A. (2019). *Psikologi belajar*. Deepublish.
- Purwaningsih, S., & Widiyaningsih, E. N. (2019). Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 16(2), 1– 9.
- Pusakom. (2023). *Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023*. Pusat Analisis Kebijakan Obat Dan Makanan. <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023>
- Putra, I. R. (2024). *Data APKLI: Ada 65,4 Juta Pelaku Ekonomi Rakyat, Lebih 50 Persen Belum Melek Digitalisasi Keuangan*.
- Putri, R. M., & Fayasari, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Hygiene Sanitasi Dengan Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Kaki Lima Di Kecamatan Tapos Kota Depok. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 238-245.
- Romanda, F. (2016). *Hubungan personal hygiene dengan keberadaan escherichia coli pada makanan di tempat pengolahan makanan (tpm) buffer area bandara adi soemarmo surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Said, M. A. (2024). *Pedagang Kaki Lima di Indonesia, Manfaat, Masalah, Solusi yang Diperlukan*.

- Setya, A. W. (2019). *Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Di Rumah Makan Kabupaten Magetan. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun*
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta.
- Sulistiyowati, V. (2020). *Pengaruh Simulasi Pertolongan Pertama Kecelakaan Terhadap Perilaku Siswa Anggota Pmr Smpn 1 Trowulan*. STIKes Bina Sehat PPNI.
- Sunarsih, S., Gunawan, M. R., Hartini, S., Sholihat, N., Arsyad, G., Murwati, M., Sastrini, Y. E., Umam, M. K., Nurliyani, N., & Herdiani, I. (2023). *Promosi Dan Penyuluhan Kesehatan. Penerbit Tahta Media*.
- Trigunarjo, S. I. (2020). *Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. Jurnal Kesehatan, 11(1), 115–124*.
- Wibowo, A. (2019). *Sejarah Restoran*. Kompasiana.
- Widi, S. (2022). *Ada 72 KLB Keracunan Pangan di Indonesia 2022, Ini Sebarannya*. DataIndonesia.Id.
- Widyastuti, N., & Almira, G. V. (2019). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. In *K-Media*. K-Media.
- Yonatan, A. Z. (2023). *Kasus Keracunan Pangan Meningkat, Jawa Barat Terbanyak*. Goodstats.Id. <https://data.goodstats.id/statistic/kasus-keracunan-pangan-meningkat-jawa-barat-terbanyak-85yP9>