JURNAL GIZI UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG KAKI LIMA DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI ALUN-ALUN GRESIK

Syoffil Widad Fitriana
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
Email : widadshoffil@gmail.com

Amalia Ruhana
Dosen Program Studi Gizi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
Email : amaliaruhana@unesa.ac.id

Abstrak

Pengetahuan pedagang kaki lima mengenai higiene sanitasi pengolahan makanan akan menentukan sikap, dan hal ini akan mempengaruhi perilaku pedagang pada saat pengolahan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif korelasional dengan rancangan *cross sectional*. Responden pada penelitian ini sebanyak 30 pedagang. Data dikumpulkan dengan instrumen berupa lembar tes, angket dan lembar observasi. Analisis data yang digunakan adalah uji korelasi spearman rank untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan tingkat pengetahuan (p value = 0,019) dan sikap (p value = 0,005) dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ada hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan di Alun-Alun Gresik.
Kata Kunci: Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Higiene Sanitasi

Abstract

Knowledge.of street vendors about food processing sanitary hygiene determines attitudes and this will affect the behavir of traders during food processing. This study aims to determine the relationship between the level of knowledge and attitudes of street vendors with food processing sanitary hygiene behavior. This study is a correlational quantitative study with a cross sectional design. Respondents in this study were 30 traders. Data were collected with instruments in the form of test sheets, questionnaires and observation sheets. The data analysis used was the spearman rank correlation test to determine the relationship between the level of knowledge and attitude of traders with food processing sanitation hygiene behavior. The results of this study indicate that there is a relationship between the level of knowledge (p value = 0,019) and attitude (p value = 0,005) with food processing sanitation hygiene behavior. The conclusion of this study is that there is a relationship between the level of knowledge and attitude of street vendors with food processing sanitary hygiene behavior in Gresik Square.
Keywords: Knowledge, Attitudes, Behavior, Higiene Sanitation
.

UNESA
Universitas Negeri Surabaya

PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan dasar bagi manusia untuk bertahan hidup sehingga harus memenuhi kebutuhan gizi individu dan layak dikonsumsi. Tidak menutup kemungkinan bahwa makanan yang beredar di masyarakat mengandung kontaminan. Artinya, makanan yang dikonsumsi dapat mengandung bahaya yang disebabkan dari makanan sehingga menyebabkan adanya masalah kesehatan yang disebut penyakit bawaan makanan *(foodborne disease*). Lebih dari dua ratus jenis penyakit diantaranya seperti keracunan, diare, kanker dapat disebabkan oleh makanan yang tidak aman konsumsi. Hal tersebut ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri, virus dan parasit yang ada pada makanan (Sari, 2017).

Dewasa ini, makanan dan minuman dapat dijual dan diolah dimanapun. Dalam hal ini khususnya makanan jajanan yang sebagian besar diolah, disiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di berbagai tempat umum yang ramai, tanpa persiapan, pengolahan lebih lanjut serta dapat segera dikonsumsi dengan penyajian dan peralatan yang sederhana. Pengolahan makanan yang dilakukan ditempat umum, menjadikan makanan tidak higienis dan rentan terhadap kontaminan yang dapat membahayakan tubuh karena makanan atau minuman tersebut dapat dikonsumsi

dari berbagai kalangan. Sehingga, mengkonsumsi makanan jajanan menjadi penting untuk di waspadai agar tidak mengakibatkan masalah kesehatan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menemukan bahwa dari hasil pemantauan wabah di Indonesia tahun 2016 menunjukkan sebanyak 3.351 orang dilaporkan sakit dan 7 lainnya meninggal karena 60 insiden. Dan sebanyak 20,34% dari kejadian tersebut disebabkan oleh makanan jajanan.

Keamanan pangan yang buruk menjadi sumber utama terjadinya penyakit bawaan makanan. Upaya mencegah makanan dari cemaran atau kontaminasi biologis, kimia dan benda lainnya dengan cara meningkatkan dan memperbaiki standar keamanan pangan (Ahmed, dkk. 2021). Kontaminasi pada makanan bisa disebabkan oleh banyak faktor dan dapat dicegah melalui penerapan higiene sanitasi. Pencegahan kontaminasi makanan dengan menerapkan higiene sanitasi dimulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, tahap persiapan, distribusi dan sampai makanan siap dikonsumsi (Sari & Dewanti, 2016). Kontaminasi fisik pada makanan dapat dicegah dengan menerapkan personal higiene yang baik. Sedangkan kontaminasi kimiawi dan biologis dapat dicegah melalui sanitasi pengolahan bahan makanan termasuk pemilihan, penyimpanan, perlakuan pada bahan, serta tersedianya sarana sanitasi (Islamy, dkk. 2018).

Pengetahuan personal higiene dan sanitasi pengolahan makanan menjadi syarat penting agar menghasilkan makanan yang disajikan sehat dan aman. Kurangnya pengetahuan penjaja makanan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan akan menambah resiko makanan terkontaminasi (Sari,2017). Karenanya perilaku pedagang kaki lima sebagai penjamah makanan harus diperhatikan. Luasnya pengetahuan yang dimiliki penjamah menentukan sikap yang hendak diambil. Semakin banyak pengetahuan yang dimiliki, maka semakin positif pula sikap yang diambil, begitupun sebaliknya (Wawan & Dewi, 2018). Karena sikap, akan menimbulkan kebiasaan individu pada suatu objek tertentu, dalam hal ini yaitu pengolahan makanan. Termasuk sikap pedagang kaki lima sebagai penjamah makanan yang akan mempengaruhi perilaku dalam proses pengolahan makanan.

Dinas Kesehatan Kabupaten Gresik merilis jumlah kasus diare per tahun 2020 yaitu mencapai 35.890 kasus pertahun-nya (Dinkes Gresik, 2021). Di Gresik, Jawa Timur khususnya Alun-Alun Gresik yang berada ditengah kota menjadi tempat berkumpulnya para pedagang kaki lima terdapat berbagai macam kuliner, dari makanan berat, jajanan, dan berbagai jenis minuman. Pengunjungnya berdatangan dari penjuru daerah. Pengamatan pendahuluan, masih ditemukan pedagang kaki lima yang menjual dagangannya dengan kurang memperhatikan persyaratan higiene sanitasi. Seperti, tidak mencuci tangan setelah memegang uang langsung menyentuh makanan dan merokok. Tempat, alat dan sarana yang tersedia juga kurang diperhatikan kebersihannya. Seperti tempat penyimpanan makanan yang tidak tertutup sehingga terdapat binatang (lalat) yang masuk ke dalam tempat penyimpanan, dan kurangnya fasilitas kebersihan yaitu tempat mencuci alat makan yang hanya menggunakan satu ember saja. Peristiwa tersebut masih sering dijumpai pada makanan yang dijajakan oleh pedagang kaki lima.

Menurut Liu, dkk (2014) Makanan jajanan yang biasanya dijual di pinggir jalan masih kurang diperhatikan dalam hal pengawasan pangannya. Sehingga dikhawatirkan makanan akan terkontaminasi dan membahayakan konsumen. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan di Alun-Alun Gresik.

Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan etik dari Komisi Etik Penelitian Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Airlangga dengan Nomor 722/HRECC.FODM/IX/2022.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif korelasional dengan rancangan cross sectional. Data diperoleh dengan cara datang langsung dan dilaksanakan pada bulan November 2022, dilakukan pada hari sabtu dan minggu selama 3 minggu berturut-turut. Berlokasi di Alun-Alun Gresik. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan dan minuman yang mengolah makanan di tempat dan berjualan di Alun-Alun Gresik dengan jumlah 47 pedagang. Dari jumlah tersebut, pedagang yang memenuhi kriteria inklusi dan ekslusi adalah 30 pedagang. Data dikumpulkan dengan instrument berupa lembar tes pengetahuan, angket sikap dan lembar observasi. Analisis data yang digunakan ada dua yaitu analisis univariat dan bivariat. Analisis univariat dilakukan untuk melihat gambaran tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang kaki lima. Sedangkan analisis bivariat dilakukan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini diperoleh sebagai berikut:

A. Karakteristik Responden

Karakteristik responden terdiri dari jenis kelamin, usia, status, pendidikan terakhir, lama berjualan dan pendapatan perbulan yang disajikan pada tabel. Responden yang berpartisipasi pada penelitian ini adalah 30 pedagang.

Diantaranya sebanyak 36,7% pedagang menjual jajanan seperti sosis, sempol, jasuke, dan lain-lain. Sebanyak 33,3% pedagang menjual makanan berat seperti nasi goreng, mie ayam, soto dan lain-lain. Dan sebanyak 30% pedagang menjual minuman seperti jus buah, es campur dan es bubur kacang hijau yang diolah dan disiapkan di tempat secara langsung oleh pedagang.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Frekuensi	%
Jenis kelamin		
Laki-laki	14	46,7%
Perempuan	16	53,3%
Usia		
<20 tahun	2	6,7%
21-30 tahun	7	23,3%
31-40 tahun	3	10%
>40 tahun	18	60%
Status		
Menikah	25	83,3%
Belum Menikah	5	16,7%
Pendidikan Terakhir		
Tidak Sekolah	0	0%
SD	2	6,7%
SMP	3	10%
SMA	23	77%
Perguruan Tinggi	2	6,7%
Lama Berjualan		
0-5 tahun	14	46,6%
6-10 tahun	8	26,7%
11-20 tahun	5	16,7%
>20 tahun	3	10%
Pendapatan Perbulan		
<Rp. 500.000	2	6,7%
Rp. 500.000 sampai Rp. 1.000.000	5	16,7%
Rp. 1.100.000 sampai Rp. 2.000.000	7	23,3%
> Rp. 2.000.000	16	53,3%
Total	**30**	**100%**

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa pedagang berjenis kelamin perempuan sebanyak 53,3% pedagang. Sebanyak 60% pedagang berusia >40 tahun. Dan 83,3% pedagang berstatus menikah. Jenjang Pendidikan akhir pedagang sebagian besar pada jenjang SMA yaitu sebesar 77% pedagang. Sebagian besar pedagang berjualan selama 0-5 tahun sebanyak 46,4%. Dan sebanyak 53,3% pedagang mendapatkan pendapatan perbulan sebesar >Rp. 2.000.000.

B. Analisis Univariat tentang Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Pedagang Kaki Lima terkait Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik

Pada Tabel 2 gambaran tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang kaki lima terkait pengolahan makanan menunjukkan bahwa 80% pedagang memiliki pengetahuan higiene sanitasi pengolahan makanan dengan kategori baik. Sebesar 63,4% pedagang memiliki sikap baik/positif terkait higiene sanitasi pengolahan makanan. Serta 90% pedagang memiliki perilaku baik terhadap higiene sanitasi pengolahan makanan.

Tabel 2. Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pedagang Kaki Lima di Alun-Alun Gresik

Gambaran	Kategori	Interval	n	%
Tingkat Pengetahuan	Baik	75%-100%	24	80%
	Cukup	56% - 74%	5	16,7%
	Kurang	≤55%	1	3,3%
Sikap	Baik/Positif	80%-100%	19	63,4%
	Cukup/Netral	60%-79%	10	33,3%
	Kurang/Negatif	≤60%	1	3,3%
Perilaku	Baik	≥50%	27	90%
	Tidak Baik	<50%	3	10%

Dari hasil penelitian menunjukkkan bahwa pengetahuan yang dimiliki pedagang pada kategori baik sebesar 80%. Diantara faktor yang dapat mengukur taraf pengetahuan seseorang salah satunya adalah pendidikan (Yuliana, 2017). Tingkat pengetahuan seseorang tidak hanya diperoleh melalui pendidikan formal, tetapi juga dari berbagai informasi yang diperoleh dari pendidikan non formal. Hal itu sesuai dengan hasil penelitian bahwa dari perbedaan latar belakang tingkat pendidikan, pedagang dengan latar belakang pendidikan SD memiliki pengetahuan baik. Pedagang dengan latar belakang SMA dan perguruan tinggi cenderung memiliki pengetahuan yang baik, namun ada juga pedagang yang memiliki pengetahuan cukup dan kurang. Hal tersebut semakin memperkuat faktor pengetahuan tidak selalu berbanding lurus dengan faktor pendidikan. Itu dapat terjadi karena pedagang bisa memperoleh informasi mengenai higiene dan sanitasi pengolahan makanan darimana saja seperti internet, media massa, dan sosial media. Selain pendidikan, tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan juga dapat dipengaruhi oleh berapa lama pedagang bekerja (Brutu, 2021). Dari data yang ditemukan, pedagang di Alun-Alun sebagian besar sudah berdagang makanan selama 3 tahun sampai paling lama 25 tahun.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui sikap pedagang pada kategori baik sebesar 63,4%. Ditinjau dari pernyataan pada angket sikap yang diisi langsung oleh pedagang,sebesar 86% pedagang setuju pada saat mengolah makanan menutup mulut dan hidung pada saat batuk atau bersin. Pedagang menganggap batuk dan bersin dapat mencemari makanan lewat udara sehingga harus menutup mulut dan hidung agar tidak membawa pengaruh buruk pada makanan yang diolah. Sebesar 93% pedagang setuju memisahkan peralatan untuk menyiapkan makanan matang dan makanan mentah, 96% pedagang menggunakan air matang/air minum untuk mengolah makanan dan minuman. Dan sebesar 93% pedagang membersihkan gerobak sebelum memulai dan selesai berjualan.

Perilaku pedagang kaki lima sebesar 90% termasuk dalam kategori baik. Dari hasil observasi yang dilakukan pedagang kaki lima di Alun-Alun, sebesar 63% pedagang tidak berbicara ketika mengolah makanan, 96% pedagang menggunakan peralatan yang bersih karena pedagang selalu mencuci dan membersihkan peralatan sebelum digunakan untuk mengolah makanan, sebanyak 90% pedagang menggunakan lap yang berbeda untuk mengelap tangan dan peralatan, sebanyak 96% pedagang memisahkan bahan makanan mentah dengan makanan matang dan 100% pedagang menggunakan alat saji berupa piring/gelas bersih, gelas plastik bersih. Dan salah satu ketua paguyuban di Alun-Alun Gresik mengemukakan bahwa pedagang pernah dihimbau oleh Diskoperindag untuk selalu menjaga kebersihan pada saat berjualan. Hubungan antar masing-masing pedagang pun rukun, mereka saling gotong royong untuk membersihkan tempat jualan secara bergantian dan rutin membayar iuran kebersihan.

C. Analisis Bivariat

1. Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik

Tabel 3. Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik

Perilaku Higiene Sanitasi								
Pengetahuan	Baik		Tidak Baik		Total		r	*P Value*
	f	%	f	%	f	%		
Baik	23	76,7%	1	3,3%	24	80%	0.424	0,019
Cukup	4	13,4%	1	3,3%	5	16,7%		
Kurang	0	0%	1	3,3%	1	3,3%		
Total	27	90,1%	3	9,9%	30	100%		

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa dari 80% responden, sebanyak 76,7% responden memiliki pengetahuan baik dengan perilaku baik, 3,3% responden memiliki pengetahuan baik dengan perilaku tidak baik. Sedangkan dari 16,7% responden terdapat 13,4% responden memiliki pengetahuan cukup dengan perilaku yang baik, dan 3,3% responden memiliki pengetahuan cukup dengan perilaku tidak baik. Sedikitnya 3,3% responden yang memiliki tingkat pengetahuan kurang dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan yang tidak baik.

Setelah dilakukan uji spearman rank, hubungan tingkat pengetahuan pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan, nilai koefisien korelasi diperoleh 0.424 dengan p value = 0,019 < 0,05 artinya Ha diterima yaitu ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan pedagang kaki lima di Alun-Alun Gresik.

Pengetahuan merupakan suatu hal yang menjelaskan tentang segala sesuatu yang diketahui dan dipahami oleh individu (Tanaiyo, 2018). Pengetahuan higiene sanitasi dapat diukur dari hasil pertanyaan tentang kebersihan diri, peralatan, penyajian dan sarana. Pembentukan perilaku (overt behavior) pada individu terbentuk dari pengetahuan (kognitif) dan merupakan domain yang sangat penting. Untuk memperoleh perilaku higiene sanitasi baik maka pengetahuan penjamah makanan harus baik pula, agar pengetahuan tersebut akan menghasilkan sikap baik yang akan diwujudkan dalam praktik atau kebiasaan yang baik pula (Brutu, 2021).

Dapat dilihat dari kemampuan pedagang dalam menjawab pertanyaan higiene sanitasi dengan tepat. Seperti pada pertanyaan mengenai syarat menyimpan peralatan yang benar dan bahan kimia yang diperbolehkan untuk digunakan pada makanan,100% pedagang menjawab dengan benar. Adapun pada pertanyaan terkait kebersihan peralatan dan sarana sebanyak 83,3% pedagang menjawab dengan benar. Hal tersebut tercermin pada perilaku pedagang menggunakan peralatan yang bersih dan adanya tempat sampah di setiap masing-masing gerobak penjual. Serta pedagang selalu menjaga kebersihan di daerah jualannya maupun lingkungan sekitarnya. Salah satu faktor penyebab foodborne disease adalah kurangnya pengetahuan penjamah makanan terkait personal higiene dan keamanan pangan (Tan, 2013). Pengetahuan yang mereka miliki dibuktikan dalam bentuk nyata praktik yang dilakukan sehari-hari dan berulang-ulang hingga menjadi kebiasaan atau perilaku higiene sanitasi yang baik. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh Tarigan,dkk (2022) dengan p-value sebesar 0,002 yang artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan terhadap perilaku higiene sanitasi pedagang atau penjamah makanan jajanan di Alun-Alun Stabat.

2. Hubungan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik

Pada tabel 4 hubungan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan menunjukkan bahwa dari 63,3% responden memiliki sikap baik/positif dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan yang baik. Sedangkan dari 33,4% responden, sebanyak 26,7% responden memiliki sikap higiene sanitasi yang cukup/netral dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan yang baik, 6,7% responden memiliki sikap cukup/netral dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan yang tidak baik. Dan sedikitnya 3,3% responden memiliki sikap kurang/negative dengan perilaku higiene sanitasi tidak baik.

Setelah dilakukan uji spearman rank, hubungan antara sikap pedagang kaki lima

dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan nilai koefisien korelasi diperoleh 0.495 dengan p value = 0,005 artinya Ha diterima yaitu ada hubungan antara sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan di Alun-Alun Gresik.

Tabel 4. Hubungan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik

Perilaku Higiene Sanitasi								
Sikap	Baik		Tidak Baik		Total		r	P Value
	f	%	f	%	f	%		
Baik/Positif	19	63,3 %	0	0 %	19	63,3 %	0.495	0,005
Cukup/ Netral	8	26,7 %	2	6,7 %	10	33,4 %		
Kurang / Negatif	0	0 %	1	3,3 %	1	3,3%		
Total	27	90 %	3	10 %	30	100 %		

Sikap berhubungan dengan perilaku higiene sanitasi. Karena sikap adalah semacam bentuk kesiapan untuk menanggapi rangsangan posited atau negative dari suatu objek. Sikap menjadi faktor predisposisi seseorang dalam berperilaku, meskipun sikap belum merupakan suatu bentuk praktik nyata yang dilakukan oleh seseorang (Rahmayani,2018).

Tanggapan penjamah makanan terhadap beberapa pernyataan melibatkan opini atau emosional sehingga hal tersebut menjadi salah satu komponen utama dalam pembentukan sikap (Notoatmodjo, 2014). Pada saat melakukan pengambilan data, dilakukan sesi wawancara singkat pada saat responden mengisi angket sikap. Mengenai sikap kebersihan diri menggunakan kain yang berbeda untuk membersihkan tangan dan peralatan sudah ditangani dengan benar yaitu 83,3%. Sebagian dari mereka banyak yang memiliki kain bersih atau tissue untuk membersihkan tangan, tempat dan peralatan. Karena lap yang sudah kotor dapat menimbulkan masalah atau efek buruk pada makanan jika bersentuhan dengan makanan atau cemarannya menyebar lewat udara (Cempaka, 2019).

Sikap saat batuk dan bersin pada saat mengolah makanan menunjukkan hasil yang sangat baik sebesar 90% pedagang sangat setuju apabila batuk dan bersih pada saat mengolah makanan diharuskan menutup mulut dan hidung. Responden telah mengetahui bahwa batuk dan bersin akan menimbulkan cemaran bakteri pathogen dan memberikan dampak yang tidak baik pada makanan yang diolahnya. Untuk melindungi makanan dari pencemaran, penjamah menggunakan bantuan alat untuk mengambil makanan matang. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh Kurnianih & Adhila (2020) diperoleh p-value 0,002 yang artinya ada hubungan antara sikap pekerja di sub unit produksi dan distribusi makanan Unit Gizi Rumah Sakit Puri Cinere dengan perilaku higiene sanitasi dan menujukkan tingkat kekuatan hubungan yang erat antar keduanya.

PENUTUP

Simpulan

Ada hubungan antara tingkat pengetahuan pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan di Alun-Alun Gresik dan ada hubungan antara sikap pedagang kaki lima dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan di Alun- Alun Gresik.

Saran

Berdasarkan simpulan yang ada, beberapa saranyang dapat diberikan yaitu :

1. Bagi Peneliti Selanjutnya
   a. Pada saat melakukan observasi perilaku, *time scale*, prosedur dan kriteria observasi perlu lebih diperhatikan agar perilaku lebih terukur
   b. Ukuran sampel yang digunakan diharapkan lebihbesar
   c. Melakukan penelitian selanjutnya dengan melakukan *swab test* uji mikroorganisme pada peralatan pedagang
2. Bagi Dinas Terkait
   a. Melakukan sidak atau pengecekan kebersihansecara rutin kepada pedagang kaki lima
   b. Memperbanyak fasilitas seperti kran air untukmendukung perilaku higiene sanitasi yang baik

DAFTAR PUSTAKA

Ahmed MH, Akbar L, Sadiq MB. (2021). Cross Sectional Study on Food Safety Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers in Lahore District, Pakistan. Heliyon 7(11): e08420. DOI: 10.1016/j.heliyom. 2021. E08420

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2017). Laporan Tahunan Badan POM RI Tahun 2016. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan

Brutu, Nisa Hairun. (2021). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. Skripsi: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan.

Cempaka, L., Rizki, A.A., Asiah, N. (2019). Knowledge Attitudes and Practices Regarding Food Higiene and Sanitation of Food Street Handlers in the Public

Elementary School at Greater Jakarta, Indonesia. Asia Pasific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSAFE), Vol. 7 No 2, 1-8

Dinas Kesehatan Gresik. (2021). Open Data Jumlah Kasus HIV, Malaria, Diare, DBD, TB dan Malaria Tahun 2020. Gresik: Dinas Kesehatan Gresik

Islamy, PI., Sumarmi, S., Farapti. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. Amerta Nutr (2018) 29-36

Kurniasih, T., Adhila, F. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi di Rumah Sakit Puri Cinere Binawan Student Journal. Volume 2, Nomor 3

Liu ZR, Zhang GY, Zhang XM. (2014). Urban Street Foods in Shihiazuhuang City, China: Current Status, Safety Practices and Risk Mitigating Strategies. Food Control. 2014;41(1);212-8

Notoatmojo, S.(2014). Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta (ID): Rineka Cipta

Rahmayani. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pinggir Jalan. Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal, Nopember 2018; 3(2):172-178

Sari, M. A. Sulistyani, S & Dewanti, NAY. (2016). Perbedaan Perilaku Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan pada Warung di Terminal Terboyo Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-journal), 4(5), 11-17

Sari, Mustika Himata. (2017). Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. Journal of Health 2 (2)

Tan, S. L., Bakar, FA., Abdul, MS., Lee, HY., dan Mahyudin, NA. (2013). Hand Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices among Food Handlers at Primary Schools in Hulu Langat District, Selangor (Malaysia). Journal of Food Control, 34(2), 428-435

Tanaiyo, S.N.K. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo, Magelang. Skripsi: Universitas Darussalam Gontor.

Tarigan, Sri Rehulina. (2019). Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Prilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Lau Cimba, Kecamatan Kabanjahe, Kabupaten Karo Tahun 2019. Skripsi: Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan

Tarigan, K.B., Syahputri, D., Tanjung., dkk. (2022). Pengetahuan dan Sikap Terhadap Higiene Sanitasi Pedagang/Penjamah Makanan Jajanan. Jurnal Ilmiah Pannmed. Vol. 17 No. 3 September- Desember 2022

Wawan A, dan M. Dewi. (2018). Teori & Pengukuran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Manusia. Nuha Medika: Yogyakarta

Yuliana, E. (2017). Analis Pengetahuan Siswa tentang Makanan yang Sehat dan Bergizi terhadap Pemilihan Jajanan di Sekolah. Diakses dari https://repository.ump.ac.id/4114/3/Erlin%20Yuli ana_BAB%20II.pdf pada 10 Januari 2023 pukul 13.46 WIB

UNESA Universitas Negeri Surabaya