

SKRIPSI

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA INDRALAYA TAHUN 2025



OLEH

NAMA : ERIKA WIDYA MINAR OKTAVIANA

NIM : 10031281823035

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SKRIPSI

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA INDRALAYA TAHUN 2025

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : ERIKA WIDYA MINAR OKTAVIANA

NIM : 10031281823035

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, Juli 2025**

**Erika Widya Minar Oktaviana; Dibimbing oleh Imelda Gernauli Purba,
S.K.M., M.Kes**

Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025

xv + 68 halaman, 15 tabel, 3 gambar, 8 lampiran

ABSTRAK

Makanan jajanan kaki lima menjadi salah satu alternatif konsumsi yang mudah dijangkau oleh mahasiswa di lingkungan kampus Universitas Sriwijaya Indralaya. Selain penyajiannya yang cepat dan mudah diakses, harga yang terjangkau menjadikan jajanan kaki lima sesuai dengan kondisi ekonomi mahasiswa. Namun praktik higiene dan sanitasi pada pedagang kaki lima (PKL) masih sering diabaikan sehingga berpotensi menimbulkan risiko penyakit bawaan pangan. Penelitian ini bertujuan menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada PKL di lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya, mencakup faktor sosiodemografi, pengetahuan, dan sikap. Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional* dengan sampel sebanyak 80 PKL yang dipilih secara *purposive sampling*. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi peneliti. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan proporsi higiene dan sanitasi yang baik hanya sebesar 48,1%. Terdapat hubungan signifikan antara tingkat pendidikan dengan praktik higiene dan sanitasi ($p < 0,001$; PR=6,476 (95% CI: 2,111-19,865)), lama kerja ($p = 0,002$; PR=5,775 (95% CI: 1,993-16,732)), pengetahuan ($p = 0,003$; PR=5,113 (95% CI: 1,830-14,287)) dan sikap ($p < 0,001$; PR=15,984 (95% CI: 5,343-47,817)) terhadap praktik higiene dan sanitasi makanan jajanan. Sementara faktor usia ($p = 1,000$), jenis kelamin ($p = 0,175$) tidak berhubungan signifikan. Berdasarkan temuan ini faktor pendidikan, pengetahuan, dan sikap memiliki hubungan bermakna dengan praktik higiene dan sanitasi makanan jajanan pada PKL di Universitas Sriwijaya Indralaya, sedangkan usia, jenis kelamin, dan lama kerja tidak berhubungan signifikan. Peneliti menegaskan pentingnya peningkatan edukasi dan pembinaan terhadap pedagang kaki lima, terutama yang berpendidikan rendah, agar dapat memahami dan menerapkan praktik higiene dan sanitasi yang sesuai standar kesehatan.

Kata kunci : Higiene, Pedagang Kaki Lima, Pengetahuan, Sikap, Sanitasi
Kepustakaan : 80 (1997 – 2025)

**ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, July 2025**

**Erika Widya Minar Oktaviana mentoring by Imelda Gernauli Purba, S.K.M.,
M.Kes**

Analysis of Factors Associated with Food Hygiene and Sanitation Among Street Food Vendors (PKL) in the Universitas Sriwijaya Indralaya Environment in 2025

xv + 68 pages, 15 tables, 3 pictures, 8 attachments

ABSTRACT

Street food served by informal vendors was one of the most accessible food alternatives for students around the Universitas Sriwijaya Indralaya campus. In addition to its quick and convenient preparation, its affordability made it suitable for students' economic conditions. However, hygiene and sanitation practices among street food vendors (PKL) were often neglected, posing a potential risk for foodborne illnesses. This study aimed to analyze the factors associated with food hygiene and sanitation practices among street food vendors in the Universitas Sriwijaya Indralaya area, including sociodemographic factors, knowledge, and attitudes. This research employed a cross-sectional design with a sample of 80 vendors selected using purposive sampling. Data were collected through interview and direct observation by the researcher. Data analysis was conducted using univariate and bivariate methods with the chi-square test. The study results showed that only 48.1% of respondents practiced good hygiene and sanitation. There was a significant relationship between education level and hygiene and sanitation practices ($p < 0.001$; PR = 6.476; 95% CI: 2.111–19.865), length of work experience ($p = 0.002$; PR = 5.775; 95% CI: 1.993–16.732), knowledge ($p = 0.003$; PR = 5.113; 95% CI: 1.830–14.287), and attitude ($p < 0.001$; PR = 15.984; 95% CI: 5.343–47.817). In contrast, age ($p = 1.000$) and gender ($p = 0.175$) showed no significant association with hygiene and sanitation practices. Based on these findings, education level, knowledge, and attitude were significantly associated with food hygiene and sanitation practices among street food vendors at Universitas Sriwijaya Indralaya, while age, gender, and length of work were not. The researcher emphasized the importance of increasing education and training efforts for street food vendors, especially those with lower education levels, to help them understand and implement proper hygiene and sanitation practices in accordance with public health standards..

Keywords : Attitude, Hygiene, Sanitation, Street Food Vendors, Knowledge
References : 80 (1997 – 2025)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademika maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 29 Juli 2025

Yang bersangkutan,



Erika Widya Minar Oktaviana
NIM. 10031281823035

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA INDRALAYA TAHUN 2025

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Kesehatan Lingkungan

Oleh:
ERIKA WIDYA MINAR OKTAVIANA
10031281823035

Indralaya, 29 Juli 2025

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Pembimbing



Prof. Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM
NIP. 197606092002122001

Imelda Gernauli Purba, S.KM., M.Kes.
NIP. 197502042014092003

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa skripsi ini dengan judul “Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 22 Juli 2025.

Indralaya, 29 Juli 2025

Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid
NIP. 199307142019032023

()

Anggota :

1. Putri Utami, S.KM., M.KM.
NIP. 199705012024062001
2. Imelda Gernauli Purba, S.KM., M.Kes.
NIP. 197502042014092003

()
()



Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Prof. Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan



Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Erika Widya Minar Oktaviana

NIM : 10031281823035

Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 19 Oktober 2000

Agama : Kristen Protestan

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : Jl. Kemuning dalam VI, No. 26, RT. 011, RW. 003, Utan Kayu Utara,
Matraman, Jakarta Timur 13120

No. Hp/Email : 085893608026 / erikaoktaviana19@gmail.com

Riwayat Pendidikan

S1 2018 – sekarang	Jurusan Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
SMA 2015 – 2018	SMA Negeri 31 Jakarta
SMP 2012 – 2015	SMP Negeri 7 Jakarta
SD 2006 – 2012	SD Negeri UKU 07 PG

Riwayat Organisasi

2020 – 2021	Anggota Palang Merah Indonesia Universitas Sriwijaya
-------------	---

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang memberikan segala berkat, nikmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Saya menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin dapat terselesaikan tanpa adanya dorongan dan bantuan dari berbagai pihak selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi. Maka dari itu, saya ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes selaku Ketua Prodi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Imelda Gernauli Purba, S.KM., M.Kes selaku dosen pembimbing skripsi yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran serta selalu memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan ilmu, kritik, dan saran yang bermanfaat serta membangun dalam perkuliahan dan penulisan skripsi ini.
5. Ibu Putri Utami, S.KM., M.KM selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan ilmu, kritik, dan saran yang bermanfaat serta membangun dalam perkuliahan dan penulisan skripsi ini.
6. Seluruh tenaga pengajar dan segenap staff administrasi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya atas ilmu pengetahuan dan bantuan yang diberikan.
7. Kedua orang tua, Bunda Yunita Hutapea dan Papi Tua Sirait serta adik saya, Malvin Sirait yang selalu memberikan doa, semangat, dan dukungan baik secara moral maupun material.
8. Kakek dan nenek saya, Alm. E.J.A. Hutapea, R.R. Manurung, Alm. L. Sirait, dan Almh. D. Matondang yang selalu memberikan doa dan semangat serta menjadi inspirasi bagi saya untuk tidak menyerah.
9. Seluruh keluarga besar Hutapea dan Sirait, terutama Uda Togap Sinambela dan Mami Rospita Hutapea, yang selalu memberikan doa, semangat, bantuan, dan dukungan.

10. Sahabat seperjuangan CCB dan *Bad Genius* (Nadya F. Putri, Ayu N. M. Utarid, Bernitha T. Yulanda, Shella F. Izza, Melica Ayunita, M. Rozqie Anam, M. Reynaldi Karidi, dan Agung R. Wijaya) yang selalu memberikan semangat dan bantuan.
11. Teman-teman semasa kuliah Julia Putri Hayuni, Elsa Agustiani, Mella Febriani, Juwita Nurhayati, dan Selly Novita yang telah banyak membantu dalam memberikan saran, semangat, dukungan serta selalu berjuang bersama saya dalam dunia perkuliahan hingga penulisan skripsi ini.
12. Teman-teman tercinta, Almh. Nadine Azahra, Luthfi A. Stefani, Fitriana N. Gani, Syifa Maya, Rhisa Azizah, Fryda S. Handayani, Dea Eka, Indah Fitriani, Sheni Yuniarda, Raqeesha Azhrila, Fariza N. Wibowo, Nuha Nabilah, dan Tivani N. Alifia yang selalu memberikan doa, semangat, dukungan serta selalu bersedia mendengarkan cerita dan keluh kesah hidup saya.
13. Lee taeyong, Jeong Jaehyun, dan Seventeen (terutama Jeon Wonwoo dan Kim Mingyu) yang selalu memotivasi saya untuk tetap semangat bertahan melanjutkan perjalanan hidup yang tidak mudah dan banyak rintangan.
14. Teman-teman Program Studi Kesehatan Lingkungan Angkatan 2018 yang telah berjuang bersama selama perkuliahan.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa membalas segala kebaikan yang telah diberikan oleh semua pihak yang membantu saya. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Indralaya, Juli 2025

Penulis

Erika Widya Minar Oktaviana
NIM. 10031281823035

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Bagi Penjaja Makanan	7
1.4.2 Bagi Dinas Kesehatan.....	7
1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan.....	7
1.4.4 Bagi Peneliti.....	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	8
1.5.1 Lingkup Materi	8
1.5.2 Lingkup Lokasi	8
1.5.3 Lingkup Waktu	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Higiene dan Sanitasi	9
2.2 Higiene dan Sanitasi Makanan.....	9
2.3 Pedagang Kaki Lima (PKL).....	10
2.3.1 Gerai Pangan Jajanan.....	10
2.3.2 Gerai Pangan Jajanan Keliling.....	10
2.4 Higiene dan Sanitasi Pedagang Kaki Lima (PKL)	10
2.4.1 Lokasi.....	11
2.4.2 Peralatan.....	11
2.4.3 Penjamah Pangan	12
2.4.4 Pangan.....	12
2.4.5 Persyaratan Spesifik sesuai Jenis TPP	16
2.5 Faktor yang Memengaruhi Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima (PKL).....	19
2.5.1 Sosiodemografi	19
2.5.2 Pengetahuan	21
2.5.3 Sikap	22

2.6	Penelitian Terdahulu	22
2.7	Kerangka Teori	25
2.8	Kerangka Konsep	26
2.9	Definisi Operasional	27
2.10	Hipotesis	29
BAB III METODE PENELITIAN.....		30
3.1	Desain Penelitian	30
3.2	Populasi dan Sampel Penelitian	30
3.2.1	Populasi Penelitian.....	30
3.2.2	Sampel Penelitian	30
3.3	Lokasi dan Waktu Penelitian	32
3.4	Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data.....	32
3.4.1	Jenis Data	32
3.4.2	Cara Pengumpulan Data	32
3.4.3	Alat pengumpulan Data	33
3.5	Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian.....	33
3.6	Pengolahan Data	34
3.7	Analisis Data.....	34
3.7.1	Analisis Univariat	34
3.7.2	Analisis Bivariat	35
3.8	Penyajian Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN		36
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	36
4.2	Analisis Univariat	37
4.2.1	Karakteristik Responden Penelitian.....	37
4.2.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi	38
4.3	Analisis Bivariat.....	43
4.3.1	Hubungan antara Usia terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	43
4.3.2	Hubungan antara Jenis Kelamin terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	44
4.3.3	Hubungan antara Tingkat Pendidikan terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	45
4.3.4	Hubungan antara Lama Kerja terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	46
4.3.5	Hubungan antara Pengetahuan terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	47
4.3.6	Hubungan antara Sikap terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	47
BAB V PEMBAHASAN		49
5.1	Keterbatasan Penelitian.....	49
5.2	Pembahasan.....	49
5.2.1	Gambaran Deskriptif Pengetahuan, Sikap, dan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima (PKL).....	49
5.2.2	Hubungan antara Usia terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	52

5.2.3	Hubungan antara Jenis Kelamin terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	53
5.2.4	Hubungan antara Tingkat Pendidikan terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	55
5.2.5	Hubungan antara Lama Kerja terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	56
5.2.6	Hubungan antara Pengetahuan terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	57
5.2.7	Hubungan antara Sikap terhadap Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL)	59
BAB VI KESIMPULAN		61
6.1	Kesimpulan	61
6.2	Saran	62
6.2.1	Bagi Penjaja Makanan atau Pedagang Kaki Lima	62
6.2.2	Bagi Dinas Kesehatan	62
6.2.3	Bagi Universitas Sriwijaya	62
6.2.4	Bagi Penelitian Selanjutnya	62
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN		69

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	22
Tabel 2.2 Definisi Operasional	27
Tabel 3.1 Besar Sampel Penelitian.....	31
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025 .	37
Tabel 4.2 Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.....	38
Tabel 4.3 Distribusi Responden Berdasarkan Sikap pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025 .	39
Tabel 4.4 Distribusi Responden Berdasarkan Praktik Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025	40
Tabel 4.5 Distribusi Responden Berdasarkan Observasi pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025 .	41
Tabel 4.6 Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.....	43
Tabel 4.7 Hubungan antara usia dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.....	44
Tabel 4.8 Hubungan antara jenis kelamin dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025	44
Tabel 4.9 Hubungan antara tingkat pendidikan dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025	45
Tabel 4.10 Hubungan antara lama kerja dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025	46
Tabel 4.11 Hubungan antara pengetahuan dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025	47
Tabel 4.12. Hubungan antara sikap dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025 .	25
Gambar 2.2 Kerangka Konsep Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025 .	26
Gambar 4.1 Gambaran Lokasi Penelitian	37

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Informed Consent
- Lampiran 2. Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3. Lembar Observasi
- Lampiran 4. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 5. Kaji Etik
- Lampiran 6. Hasil Uji Validasi dan Reliabilitas Instrumen Penelitian
- Lampiran 7. Output Penelitian
- Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian

DAFTAR SINGKATAN

BPOM: Badan Pengawas Obat dan Makanan

BPS : Badan Pusat Statistik

CI : *Confident Interval*

FKM : Fakultas Kesehatan Masyarakat

HSM : Higiene dan Sanitasi

KLB : Kejadian Luar Biasa

KP : Keracunan Pangan

PKL : Pedagang Kaki Lima

PR : *Prevalent Ratio*

RR : Ragu-Ragu

S : Setuju

SOP : Standar Operasional Prosedur

ST : Sangat Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

TS : Tidak Setuju

TPP : Tempat Pengelolaan Pangan

WHO : *World Health Organization*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan menjadi salah satu kebutuhan pokok bagi setiap makhluk hidup. Oleh karena itu, penting untuk mengonsumsi makanan yang mengandung nilai gizi dan terbebas dari kontaminasi secara fisik, kimia ataupun biologi. Upaya praktik higiene dan sanitasi penjaja makanan merupakan faktor kunci untuk menjamin kebersihan makanan dan minuman yang dikonsumsi (Sihombing dkk., 2020). Higiene merupakan suatu tindakan untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan setiap individu untuk mencegah terpaparnya penyakit, sedangkan sanitasi adalah usaha preventif untuk meningkatkan kualitas hidup dengan menurunkan penyebaran penyakit dengan cara menjaga kebersihan lingkungan (Adeleye dkk., 2024, Hatami dan Astuti, 2023).

World Health Organization (WHO) menyatakan bahwa makanan yang terkontaminasi tidak aman untuk dikonsumsi karena mengandung bakteri, virus, parasit ataupun zat kimia berbahaya yang dapat menyebabkan lebih dari 200 penyakit dan mengakibatkan setidaknya sekitar 420.000 kasus kematian setiap tahunnya (WHO, 2024a). Makanan yang terkontaminasi dapat menghasilkan racun yang menyebabkan keracunan makanan (Astuti dkk., 2024). Penyakit yang disebabkan oleh buruknya higiene dan sanitasi makanan adalah diare, hepatitis A, campylobacteriosis, gastroenteritis, salmonellosis, dan listeriosis (WHO, 2024b). Selain itu, dapat juga menyebabkan keracunan makanan yang ditandai demam, pusing, mual, muntah, diare dan kejang perut dalam jangka waktu 3-12 jam setelah mengonsumsi suatu makanan (Prasetyaningrum dkk., 2018).

Terdapat perbedaan proporsi praktik higiene dan sanitasi pada penjaja makanan di berbagai negara. Pada negara maju, sebagian besar penjaja makanan telah melakukan praktik higiene dan sanitasi yang baik, yaitu 66,7% di China, 77,8% di Dubai, dan 73,8% di Arab Saudi. Sedangkan proporsi praktik higiene dan sanitasi pada penjaja makanan di negara berkembang masih rendah, yaitu 64% di Ethiopia Barat Laut, 38% di India, dan 50% di Nigeria (Chen dkk., 2024, Farahat dkk., 2015, Taha dkk., 2021, Bantie dkk., 2023, Dwumfour-Asare dan Agyapong, 2014, Iwu dkk., 2017, Stratev dkk., 2017).

Praktik higiene dan sanitasi makanan pada penjaja makanan di Indonesia telah diatur dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 yang menyatakan bahwa pangan olahan siap saji yang termasuk penjaja di kaki lima wajib untuk memenuhi prinsip higiene dan sanitasi. Berdasarkan hal tersebut, higiene sanitasi makanan perlu diterapkan oleh setiap penjaja makanan untuk menjamin makanan yang dikonsumsi memiliki mutu baik dan aman, dimulai dari proses pemilihan bahan baku, pengolahannya hingga penyajian produk pangan olahan kepada konsumen. Namun pada kenyataannya praktik higiene dan sanitasi pada penjaja makanan di Indonesia masih tergolong rendah, seperti praktik mencuci tangan dengan sabun (13%), kebersihan lingkungan (20%), kuku tidak panjang (53%) dan tidak berbicara di depan makanan (40%), menggunakan bahan pangan yang bersih dan aman (46,7%), pengetahuan sanitasi lingkungan (1,4%), pemberantasan vektor dan binatang pengganggu (47%), dan pengetahuan higiene dan sanitasi pangan (42,6%) (Rahmawati dkk., 2024, Ani dan Wulandari, 2023).

Badan Pengawas Obat dan Makanan atau BPOM (2021) melaporkan kejadian luar biasa (KLB) Keracunan Pangan (KP) yang mengakibatkan korban meninggal dengan angka kematian sebesar 0,18%. Selama 5 tahun terakhir, angka KLB KP di Indonesia masih fluktuatif. Terdapat 133 KLB KP dengan 5.958 kasus pada tahun 2019, 100 KLB KP dengan 6.044 kasus pada tahun 2020, 70 KLB KP dengan 3.130 kasus pada tahun 2021, 81 KLB KP dengan 3.514 kasus pada tahun 2022, dan 113 KLB KP dengan 5.460 kasus pada tahun 2023. Pada awal tahun 2025 tercatat kasus keracunan pangan dengan mayoritas kasus bersumber dari masakan rumah tangga (53%), pangan jajanan keliling (18%), dan jasa boga (18%) (BPOM, 2021, Yuningsih, 2024, Kemenkes, 2024). Masih tingginya jumlah kasus keracunan pangan di masyarakat menunjukkan bahwa praktik pengolahan pangan oleh masyarakat serta pelaku usaha kecil dan menengah masih belum dilakukan secara optimal dan perlu dibenahi.

Pemerintah Indonesia secara rutin melaksanakan inspeksi kesehatan lingkungan untuk melakukan penilaian mandiri terkait kondisi higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP). Pada tahun 2023 secara nasional persentase TPP yang sudah sesuai standar adalah sebesar 60,7% dengan persentase tertinggi terdapat pada Provinsi Yogyakarta (81,5%), Jawa Tengah (81,4%), dan Sulawesi

Tengah (80,1%). Sedangkan provinsi dengan persentase terendah adalah Sulawesi Barat (27,7%), Sumatera Utara (46,9%) dan Nusa Tenggara Barat (47,4%) (Kemenkes, 2024).

Provinsi Sumatera Selatan merupakan provinsi ke-tujuh dengan jumlah penduduk terbanyak. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan menyebutkan bahwa 60,2% TPP telah memenuhi syarat kesehatan, angka ini meningkat dari tahun sebelumnya yakni sebesar 53,4%. Persentase terbesar terdapat pada Kota Prabumulih sebesar 86,6% diikuti Penukal Abab Lematang Ilir sebesar 84,6%, Lubuk Linggau sebesar 83,2%, Musi Rawas sebesar 80,2%, Musi Banyuasin sebesar 75,6%, Ogan Ilir sebesar 73,0%, Muara Enim sebesar 72,9%, Palembang sebesar 62,2%, Ogan Komering Ilir sebesar 62,0%, Lahat sebesar 61,9%, Banyuasin sebesar 48,6%, Empat Lawang sebesar 45,8%, Ogan Komering Ulu Timur sebesar 43,9% , Ogan Komering Ulu Selatan sebesar 40,8%, Pagar Alam sebesar 38,7%, Muratara sebesar 19,4% dan Ogan Komering Ulu sebesar 3,7% dengan persentase terendah (Dinkes, 2023).

Faktor sosiodemografi mencerminkan karakter penjaja makanan untuk dapat menerapkan praktik higiene sanitasi makanan yang terdiri atas jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, dan lamanya seseorang bekerja. Jenis kelamin berpengaruh terhadap tingkat higiene sanitasi makanan yakni perempuan pada umumnya lebih sensitif dalam menjaga kebersihan dan kesehatan diri serta lingkungan dibandingkan laki-laki (Purwaningsih dan Widiyaningsih, 2019). Selain itu, orang dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi mungkin dapat mengelola informasi dengan lebih baik terkait pentingnya higiene dan sanitasi makanan (Meikawati dan Astuti, 2020, Purwaningsih dan Widiyaningsih, 2019). Usia juga dapat memengaruhi produktivitas kerja, semakin bertambah usia maka semakin bertambah baik perilaku higiene penjaja makanan yang disebabkan oleh peningkatan daya tangkap dan pola pikir. Lama kerja seseorang juga dapat menjadi faktor yang mempengaruhi penerapan praktik higiene dan sanitasi makanan. Lama kerja mempengaruhi pengalaman penjaja makanan dalam menyiapkan, mengelola hingga menyajikan makanan, sehingga semakin lama durasi bekerja maka wawasan, sikap, dan perilaku higiene dan sanitasi akan lebih baik (Kumbadewi dkk., 2021).

Faktor pengetahuan memegang peranan yang penting terhadap praktik higiene sanitasi makanan. Pengetahuan yang memadai memungkinkan penjaja makanan mengambil langkah preventif yang tepat untuk menjaga kontaminasi makanan. Pengetahuan mengenai praktik higiene sanitasi makanan mencakup kebersihan pribadi, sanitasi peralatan, penyimpanan alat dan bahan makanan yang sesuai serta penanganan dan penyajian makan yang tepat (Sujati dkk., 2022).

Perilaku dan pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi makanan tak lepas dari bagaimana penjaja makanan bersikap terhadap higiene penjaja makanan. Sikap penjaja makanan merupakan tindakan yang mencerminkan pandangan, keyakinan dan penilaian penjaja makanan terhadap kebersihan dan keamanan makanan (Novitry dan Heryanto, 2024). Penjaja makanan yang memiliki sikap yang baik akan mendorong kesadaran diri untuk menerapkan praktik higiene sanitasi makanan seperti menjaga kebersihan diri, peralatan dan lingkungan sekitar saat sedang menangani makanan.

Kawasan kampus sering kali menjadi sektor informal bagi pedagang kaki lima untuk menjajakan makanan. Hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakat yang bertempat tinggal di kawasan kampus berstatus sebagai mahasiswa. Terbatasnya waktu, kemampuan serta fasilitas untuk mengelola bahan makanan sendiri menjadi alasan jajanan kaki lima lebih dipilih oleh mahasiswa untuk dikonsumsi sehari-hari. Alasan lainnya mahasiswa sering mengonsumsi jajanan kaki lima yakni harganya yang murah dan tersedianya beragam pilihan makanan yang dapat dipilih. Namun sering kali kebersihan dan keamanan makanan yang dijual tidak memperhatikan kebersihan dan keamanan makanan.

Penelitian di Universitas Esa Unggul menunjukkan bahwa praktik higiene dan santiasi makanan yang baik pada PKL hanya berjumlah 31,6% , sedangkan di Universitas Airlangga Surabaya menunjukkan persentase yang lebih rendah, yaitu hanya sebesar 7,69% (Swamilaksita dan Pakpahan, 2016, Ristianita dkk., 2017). Sebaliknya, kantin Universitas Kristen Petra Surabaya menunjukkan hasil yang sangat baik dalam aspek higiene dan sanitasi (Sutanto dan Kuntani, 2016). Hal ini menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi makanan di lingkungan kampus masih belum merata.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Werkneh dkk. (2023) terhadap pedagang kaki lima ditemukan bahwa sebanyak 31,1% penjaja makanan masih belum mengelola makanan dengan baik, 45% tidak memiliki akses cuci tangan yang memadai, 98,9% tidak mencuci tangan saat mengelola makanan dan 35,6% tidak menyadari bahwa jajanan kaki lima dapat menyebabkan penyakit akibat terkontaminasi. Hal ini menunjukkan bahwa penjaja makanan masih mengabaikan keamanan pangan dan belum memiliki pengetahuan yang memadai mengenai higiene dan sanitasi makanan.

Studi pendahuluan dilakukan melalui observasi dan wawancara kepada 10 penjaja makanan di Universitas Sriwijaya Indralaya, yang terdiri dari gerai jajanan dan gerai jajanan keliling. Hasilnya menunjukkan kurangnya praktik higiene dan sanitasi pada penjaja makanan. Pada praktik personal higiene penjaja makanan terlihat 6 orang penjaja memiliki kuku panjang dan kotor, selain itu 3 orang penjaja makanan terlihat merokok saat mengolah makanan, tak terdapat penjaja makanan yang mengenakan masker, sarung tangan serta penutup kepala ketika mengolah makanan dan tak adanya penjaja yang mencuci tangan terlebih dahulu setelah memegang peralatan. Pada praktik sanitasi makanan terlihat bahwa 7 orang pedagang masih menyimpan makanan pada tempat terbuka, gerai makanan penjaja tidak dilengkapi dengan tempat sampah tertutup dan lebih memilih mengumpulkan sampah sisa makanan pada kantong kresek yang terbuka. Meskipun keberadaan pedagang kaki lima di lingkungan kampus memberikan akses kemudahan bagi mahasiswa untuk mendapatkan makanan, namun praktik higiene dan sanitasi yang tidak memadai justru akan mengancam kesehatan konsumen. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima di lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya. Faktor yang akan diteliti meliputi faktor sosiodemografi, pengetahuan, dan sikap penjaja makanan.

1.2 Rumusan Masalah

Kawasan kampus menjadi sektor informal bagi pedagang kaki lima untuk menjajakan makanan, namun kerap kali pedagang kaki lima mengabaikan praktik higiene dan sanitasi makanan dimulai dari pemilihan bahan, pengolahan bahan

sampai disajikan pada konsumen. Studi pendahuluan pada 10 penjaja makanan di Universitas Sriwijaya Indralaya menunjukkan praktik higiene dan sanitasi yang kurang, seperti 6 penjaja dengan kuku panjang dan kotor, 3 penjaja yang merokok saat mengolah makanan, dan tidak ada penjaja yang menggunakan masker, sarung tangan, atau penutup kepala. Selain itu, 7 penjaja menyimpan makanan di tempat terbuka dan tidak terdapat tempat sampah tertutup. Meskipun pedagang kaki lima memudahkan mahasiswa mendapatkan makanan, praktik yang tidak memadai dapat membahayakan kesehatan konsumen. Maka dari itu, peneliti tertarik untuk menganalisis hubungan faktor sosiodemografi (jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama kerja), faktor pengetahuan, dan sikap terhadap praktik higiene dan sanitasi makanan jajanan pada pedagang kaki lima (PKL) di lingkungan Universitas Sriwijaya pada tahun 2025.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi gambaran higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.
2. Mengidentifikasi gambaran faktor sosiodemografi (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama kerja) pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.
3. Mengidentifikasi gambaran pengetahuan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.
4. Mengidentifikasi gambaran sikap pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.
5. Menganalisis hubungan antara faktor sosiodemografi (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama kerja) terhadap higiene dan sanitasi

makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.

6. Menganalisis hubungan antara pengetahuan terhadap higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.
7. Menganalisis hubungan antara sikap terhadap higiene dan sanitasi makanan jajanan pada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya Tahun 2025.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penjaja Makanan

1. Dapat meningkatkan kesadaran penjaja makanan akan higiene dan sanitasi.
2. Dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk makanan jajanan yang dijual.

1.4.2 Bagi Dinas Kesehatan

1. Menjadi dasar atau acuan dalam membuat kebijakan terkait higiene dan sanitasi terhadap makanan jajanan.
2. Menjadi dasar atau acuan dalam memberikan edukasi atau pelatihan terhadap penjaja makanan mengenai higiene dan sanitasi.

1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi ilmiah bagi penelitian selanjutnya.
2. Menjadi acuan informasi civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat terkait higiene dan sanitasi makanan jajanan.
3. Sebagai acuan untuk menilai tingkat pemahaman mahasiswa selama menjalani proses pembelajaran di Fakultas Kesehatan Masyarakat.

1.4.4 Bagi Peneliti

1. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan tugas akhir guna memperoleh gelar Sarjana di bidang Kesehatan Lingkungan.
2. Dapat mengembangkan dan mengaplikasikan ilmu serta teori yang didapatkan selama studi di bidang Kesehatan Lingkungan khususnya mengenai higiene dan sanitasi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Materi

Lingkup materi dalam penelitian ini mencakup higiene dan sanitasi pada penjual makanan serta pengetahuan, sikap, dan faktor sosio demografi yang meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama kerja.

1.5.2 Lingkup Lokasi

Penelitian ini akan dilaksanakan di lingkungan Universitas Sriwijaya Indralaya yang berlokasi di Jalan Raya Palembang-Prabumulih KM. 32 Indralaya, Ogan Ilir, Sumatera Selatan.

1.5.3 Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdisa, Y., Abdissa, B., Kolola, T., dkk. 2024. Investigation report of food safety practice and its determinant among food handlers employed in food establishments in Ethiopia Ambo town. *Journal of Agriculture and Food Research*, 15, 100958.
- Adeleye, A. O., Adekola, R. A., Okueso, S. A., dkk. 2024. Knowledge and Attitude of Hostel Sanitation Activity Among the Students of Olabisi Onabanjo University Ago-Iwoye. *Journal of Educational Research and Policy Studies*, 17, 64-70.
- Adha, A., Zakianis, Z., Fitria, L., dkk. 2025. Food Safety Training and Food Safety Practices Among Street Vendors at Public Elementary Schools. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 8, 131-140.
- Agustin, E. 2014. *Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Ahmad, N., Alias, F. A. & Razak, N. 2023. Understanding Population and Sample in Research: Key Concepts for Valid Conclusions. *SIGCS: E-Learning*, 6, 19-24.
- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*, Yogyakarta, Deepublish.
- Amiruddin, E. E., Taswin, D. & Putri, A. R. 2021. Faktor Predisposisi dengan Praktik Personal Hygiene Pedagang Makanan Kaki Lima di Kotamara Kota Baubau. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3, 45-52.
- Andriani, Y. 2020. Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala (JIKeMB)*, 2, 10-17.
- Ani, S. & Wulandari, K. 2023. Intervensi Higiene Dan Sanitasi Lingkungan Dengan Memberdayakan Pedagang Kaki Lima Untuk Mewujudkan Keamanan Pangan Yang Higienis Di Kelurahan Gunung, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan Tahun 2022. *AMMA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2, 1-12.
- Astuti, Y. D., Sumarni, T. & Siwi, A. S. 2024. Gambaran Pengetahuan dan Sikap Tentang Penanganan Pertama pada Kasus Keracunan pada Siswa di SMP Negeri 1 Madukara Banjarnegara. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10, 912-923.
- Avrilinda, S. M. & Kristiastuti, D. 2016. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *e-journal Boga*, 5, 1-7.
- Bantie, G. M., Woya, A. A., Ayalew, C. A., dkk. 2023. Food Safety and Hygiene Practices and the Determinants among Street Vendors during the Chain of Food Production in Northwest Ethiopia. *Heliyon*, 9.
- Bappenas. 2018. *Distribusi Jenis Kelamin* [Online]. Available: [https://sepakat.bappenas.go.id/wiki/index.php/Distribusi Jenis Kelamin](https://sepakat.bappenas.go.id/wiki/index.php/Distribusi_Jenis_Kelamin) [Accessed 12 November 2024].
- Boakye, M. K., Torny, J. M., Dzubey, I., dkk. 2023. Assessment of food hygiene and safety knowledge, attitude, and practices of fruit and vegetable vendors in the Ho central market, Ghana. *Heliyon*, 9.

- BPOM 2021. *Laporan Tahunan BPOM Tahun 2020*, Jakarta, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPS. 2024. *Analisis Gender di Indonesia 2024* [Online]. [Accessed 12 November 2024].
- Chen, Y., Wan, G., Song, J., dkk. 2024. Food Safety Practices of Food Handlers in China and their Correlation with Self-reported Foodborne Illness. *Journal of Food Protection*, 87.
- Da Cunha, D. T., Stedefeldt, E. & De Rosso, V. V. 2014. The Role of Theoretical Food Safety Training on Brazilian Food Handlers' Knowledge, Attitude and Practice. *Food Control*, 43, 167-174.
- Dafiyanti, P., Gumayesti, Y. & Hayana, H. 2022. Food Sanitation Hygiene Analysis On Street Vendors In Ujung Batu Sub-District Rokan Hulu In 2021: Analisis Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022. *Jurnal Olahraga dan Kesehatan (ORKES)*, 1, 625-634.
- Depkes, R. 2009. *Klasifikasi Umur Menurut Kategori*. Jakarta: Ditjen Yankes.
- Dinkes, P. S. 2023. *Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2022*, Sumatera Selatan, Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan.
- Đukić, D., Vesković-Moračanin, S., Milijašević, M., dkk. 2016. Food Safety and Food Sanitation. *Journal of Hygienic Engineering and Design*.
- Dwumfour-Asare, B. & Agyapong, D. 2014. Food Hygiene and Safety Practices (FHSP) among Street Food Vendors in a Low-Income Urban Community of a Metropolis in Ghana. *The International Journal of Science and Technoledge*, 2, 38.
- Farahat, M. F., El-Shafie, M. M. & Waly, M. I. 2015. Food Safety Knowledge and Practices among Saudi Women. *Food Control*, 47, 427-435.
- Febriyanto, M. A. B. 2016. *Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Sehat di MI Sulaimaniyah Mojoagung Jombang*. Universitas Airlangga.
- Finland, G. D. T. A. o. 2017. *Hygiene*, Tempere, Finland, Global Dry Toilet Association of Finland.
- Firdanis, D., Rahmasari, N., Azzahro, E. A., dkk. 2021. Observasi Sarana Terminal Brawijaya Banyuwangi melalui Assessment Indikator Sanitasi Lingkungan Tahun 2019. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14, 56-65.
- Harahap, E. K., Wisudawan, O., Hadi, A. J., dkk. 2024. Analisis Praktik Sanitasi dan Higiene Makanan Pada Pengelola Rumah Makan di Kota Padangsidempuan. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 7, 1053-1062.
- Hartini, S. 2022. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta). *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 2, 16-26.
- Hasanah, H. 2017. Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-Ilmu Sosial). *At-Taqqaddum*, 8, 21-46.
- Hastono, S. P. 2017. *Analisis Data pada Bidang Kesehatan*, Depok, Rajawali Pers.
- Hatami, M. I. A. & Astuti, I. I. P. 2023. Pengaruh Higiene Jajanan Pedagang Kaki Lima terhadap Tingkat Keracunan Makanan Bakterial pada Siswa Sekolah Menengah Atas Korpri Bekasi. *Junior Medical Journal*, 1, 627-636.

- Iwu, A. C., Uwakwe, K. A., Duru, C. B., dkk. 2017. Knowledge, Attitude and Practices of Food Hygiene among Food Vendors in Owerri, Imo State, Nigeria. *Occupational Diseases and Environmental Medicine*, 5, 11-25.
- Kemenkes 2023. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan.
- Kemenkes 2024. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2023*, Jakarta, Kementerian Kesehatan.
- Kumbadewi, L. S., Suwendra, I. W. & Susila, G. P. A. J. 2021. Pengaruh Umur, Pengalaman Kerja, Upah, Teknologi dan Lingkungan Kerja terhadap Produktivitas Karyawan. *Jurnal Manajemen Indonesia*, 9, 1-9.
- Kurniawati, N. 2020. *Pedoman Program Pembersihan dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan Siap Saji (TPP)*, Jakarta, Kementerian Kesehatan.
- Lema, K., Abuhay, N., Kindie, W., dkk. 2020. Food hygiene practice and its determinants among food handlers at University of Gondar, Northwest Ethiopia, 2019. *International journal of general medicine*, 1129-1137.
- Lemeshow, S., Hosmer, D. W., Klar, J., dkk. 1997. *Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan*, Yogyakarta, Gajah Mada University.
- Marhaeni, A. 2018. *Buku Pegangan Pengantar Kependudukan: Jilid 1*, Denpasar, CV. Sastra Utama.
- Meikawati, W. & Astuti, R. 2020. Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap Tentang Higiene Sanitasi Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene Sanitasi di Unit Instalasi Gizi RSJ Dr Amino Gondohutomo Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 6.
- Notoatmodjo, S. 2011. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni (Revisi 201)*, Jakarta, PT Rineke Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2014. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Edisi revisi*, Jakarta, Rineka Cipta.
- Novitry, F. & Heryanto, E. 2024. Faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah. *Lentera Perawat*, 5, 87-96.
- Nugraha, A. B. & Respati, T. Hubungan Pengetahuan Sanitasi Lingkungan dan Personal Hygiene terhadap Perilaku Pedagang Makanan Kaki Lima di Sekitar Kampus Unisba Tamansari Kota Bandung. *Bandung Conference Series: Medical Science*, 2024. 62-67.
- Nurudeen, A. S. N. & Toyin, A. 2020. Knowledge of Personal Hygiene among Undergraduates. *Journal of Health Education*, 5, 66-71.
- Pakpahan, M., Siregar, D., Susilawaty, A., dkk. 2021. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*, Yayasan Kita Menulis.
- Permenkes 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- PerPres 2015. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2015 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2015-2019.
- Pramitasari, E. A. & Yuantari, M. G. C. 2024. Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Journal Occupational Health Hygiene And Safety*, 2, 237-249.
- Prasetyaningrum, M., Chomariyah, Z. & Wibowo, T. A. 2018. Penyelidikan KLB keracunan makanan acara ruwahan di desa Mulo, Gunung Kidul provinsi DIY. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34, 1-13.

- 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, 1-9.
- Putri, R. M. 2022. *Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap Hygiene Sanitasi terhadap Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan Kaki Lima di Wilayah Kecamatan Tapos Kota Depok*. Universitas Binawan.
- Rahmawati, D., Deviatin, N. S., Permatasari, E. D., dkk. 2024. Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima di Kota Gresik Jawa Timur. *Jurnal Delima Harapan*, 11, 1-6.
- Rini, W. N. E. & Putri, F. E. 2023. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7, 31-40.
- Ristianita, P. V., Adriani, M. & Sumarmi, S. 2017. Hubungan Perilaku Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya. *Adi Husada Nursing Journal*, 3, 52-55.
- Sakdiyah, H. 2017. *Hubungan Personal Hygiene Pedagang Makanan dengan Cemaran Bakteri Coliform pada Jajanan (Cilok) di Sekolah Dasar Wilayah Kerja UPT PKM Kepanjen*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Widyagama Husada.
- Sandilands, D. 2014. Univariate Analysis. *Encyclopedia of Quality of Life and Well-Being Research*. Dordrecht: Springer.
- Sari, R. Y., Sugijono, I. & Sugijono, M. K. 2019. Penerapan Sanitasi Higiene terhadap Prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan Peserta Didik SMKN 2 Godean. *Journal of Culinary Education and Technology*, 8.
- Selviana, R., Harmani, N. & Zainal, A. U. 2023. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Personal Higiene Pedagang Makanan Kaki Lima. *Jurnal Pustaka Medika (Pusat Akses Kajian Medis dan Kesehatan Masyarakat)*, 2, 19-24.
- Setia, M. S. 2016. Methodology Series Module 3: Cross-Sectional Studies. *Indian Journal of Dermatology*, 61, 261-264.
- Sihombing, C. M., Efendy, I. & Hadi, A. J. 2020. Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Penyedia Makanan Terhadap Pelaksanaan Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat Di Warung Kecamatan Panyabungan. *Window of Health: Jurnal Kesehatan*, 7, 18-27.
- Sitepu, E. 2015. *Analisis Personal Hygiene Pada Penjual Makanan Tradisional Gado-Gado Di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih Dan Cireunde Ciputat Timur Tahun 2015*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Stratev, D., Odeyemi, O. A., Pavlov, A., dkk. 2017. Food Safety Knowledge and Hygiene Practices among Veterinary Medicine Students at Trakia University, Bulgaria. *Journal of Infection and Public Health*, 10, 778-782.
- Sujati, N. K., Akbar, M. A. & Supangat, S. 2022. Semangat Empat Lima Bersama Sekolah Islam Terpadu Tunas Cendikia Menguatkan Pola Hidup Bersih dan Sehat Dari Rumah. *Ekalaya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*, 1, 241-246.
- Suryani, D. & Jannah, A. A. 2021. Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5, 882-890.

- Suryani, D., Sutomo, A. H. & Aman, A. T. 2019. The factors associated with food safety practices on food handlers in primary school canteens. *Unnes Journal of Public Health*, 8, 1-9.
- Sutanto, Y. F. & Kuntani, E. L. 2016. *Analisa Sanitasi dan Higiene Penyajian Makanan di Kantin Universitas Kristen Petra*. Petra Christian University.
- Swamilaksita, P. D. & Pakpahan, S. R. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, 8, 71-79.
- Taha, S., Osaili, T. M., Vij, M., dkk. 2021. Measuring Management Practices Impact on Hygiene Practices of Food Handlers: The Mediating Role of Commitment and Training Perception. *Food Control*, 130.
- Wang, X. & Cheng, Z. 2020. Cross-Sectional Studies: Strengths, Weaknesses, and Recommendations. *Chest*, 158, 65-71. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.chest.2020.03.012>.
- Werkneh, A. A., Tewelde, M. A., Gebrehiwet, T. A., dkk. 2023. Food Safety Knowledge, Attitude and Practices of Street Food Vendors and Associated Factors in Mekelle City, Northern Ethiopia. *Heliyon*, 9, 1-9.
- WHO, W. H. O. 2024a. *Estimating the Burden of Foodborne Diseases* [Online]. WHO. Available: <https://www.who.int/activities/estimating-the-burden-of-foodborne-diseases> [Accessed 22 February 2025].
- WHO, W. H. O. 2024b. *Food Safety* [Online]. WHO. Available: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> [Accessed 22 February 2025].
- WHO, W. H. O. 2024c. *Foodborne Disease* [Online]. Available: <https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases> [Accessed 02 Juli 2025].
- Wibowo, A. S. & Suryani, M. 2013. Hubungan Karakteristik Perawat Dengan Penggunaan Sarung Tangan Pada Tindakan Ivasif Di Ruang Rawat Inap Rsud Dr. H. Soewondo Kendal. *Karya Ilmiah*.
- Yap, L., Francis, S. L., Shelley II, M. C., dkk. 2019. Gaps in safe food handling practices of older adults. *The Journal of Extension*, 57, 17.
- Yenealem, D. G., Yallew, W. W. & Abdulmajid, S. 2020. Food Safety Practice and Associated Factors among Meat Handlers in Gondar Town: A Cross-Sectional Study. *Journal of environmental and public health*, 2020, 7421745.
- Yuningsih, R. 2024. *Isu dan Permasalahan, Penguatan Pengawasan Obat dan Makanan*.
- Yusup, F. 2018. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7, 17-23.