

HUBUNGAN PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN DENGAN PERILAKU PEDAGANG KAKI LIMA DI TAMAN KOTA MOJOSONGO SURAKARTA

Anindita Fatimah; Pramudya Kurnia

Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta

Abstrak

Pusat Informasi Keracunan Nasional melaporkan 69,2% pada tahun 2020. Tingginya kasus keracunan makanan di Indonesia salah satunya disebabkan oleh buruknya praktik higiene dan sanitasi pada penjamah makanan. Pedagang kaki lima di Indonesia umumnya menjajakan makanan di tempat yang kurang bersih dengan teknik penyajian dan peralatan yang sederhana. Faktor yang mempengaruhi buruknya praktik higiene dan sanitasi diantaranya meliputi pengetahuan keamanan pangan yang kurang serta tidak adanya pelatihan keamanan pangan untuk pedagang kaki lima. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan perilaku keamanan pangan pada pedagang kaki lima di Taman Kota Mojosongo Surakarta. Survei cross-sectional ini dilaksanakan pada bulan Maret - April 2023 di Taman Kota Mojosongo Surakarta. Subjek pada penelitian ini berjumlah 40 pedagang kaki lima yang menjual makanan dan minuman yang dipilih secara *random sampling*. Data pengetahuan keamanan pangan diambil dengan kuesioner pengetahuan berisikan 19 butir pertanyaan dengan nilai reliabilitas 0.836 dan data perilaku diambil dengan checklist berisikan 15 butir pernyataan. Analisis statistik menggunakan uji deskriptif dan uji Rank Spearman. Karakteristik responden mayoritas berjenis kelamin perempuan (62,5%), berusia dewasa (52,5%) dengan rentang usia 18 - 25 tahun, pendidikan terakhir SMA (47,5%) dan produk makanan atau minuman yang dijual berbeda-beda. Responden yang memiliki pengetahuan keamanan pangan yang baik lebih banyak yang berperilaku baik (73.9%) kemudian reponden dengan pengetahuan keamanan pangan kurang lebih banyak berperilaku baik (64.7%). Hasil analisis statistik dengan uji Rank Spearman diperoleh nilai $p=0,659$ ($p>0,05$). Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan tidak ada hubungan pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku pedagang kaki lima di Taman Kota Mojosongo Surakarta. Diharapkan pemerintah mengadakan pelatihan keamanan pangan untuk pedagang kaki lima di Taman Kota Mojosongo Surakarta.

Kata Kunci: keamanan pangan, pedagang kaki lima, pengetahuan, perilaku

Abstract

The National Poisoning Information Center reports 69.2% in 2020. The high cases of food poisoning in Indonesia are partly due to poor hygiene and sanitation practices among food handlers. Street vendors in Indonesia generally sell food in unsanitary places with simple serving techniques and equipment. Factors contributing to poor hygiene and sanitation practices include insufficient food safety knowledge and no food safety training for street vendors. This study aims to determine the relationship between knowledge and food safety behavior among street vendors in Taman Kota Mojosongo, Surakarta. This cross-sectional survey was carried out in March - April 2023 at Taman Kota Mojosongo Surakarta. The subjects in this study were 40 street vendors who sell food and beverages selected by random sampling. Data on food safety knowledge was collected using a

knowledge questionnaire containing 19 questions with a reliability value of 0.836 and behavioral data was collected using a checklist containing 15 statement items. Statistical analysis using descriptive test and Rank Spearman test. The characteristics of the majority of respondents are female (62.5%), are adults (52.5%) with an age range of 18-25 years, last education is high school (47.5%) and the food or beverage products sold are different. Respondents who had good food safety knowledge had more good behavior (73.9%) than respondents who had less food safety knowledge had good behavior (64.7%). The results of statistical analysis using the Rank Spearman test obtained a value of $p = 0.659$ ($p > 0.05$). The conclusion of this study shows that there is no relationship between knowledge of food safety and the behavior of street vendors in Taman Kota Mojosongo, Surakarta. It is estimated that the government is holding food safety training for street vendors at Taman Kota Mojosongo, Surakarta.

Keywords: food safety, street vendors, knowledge, behavior

1. PENDAHULUAN

Makanan jalanan di negara berkembang, seperti Indonesia memiliki beberapa masalah terkait praktik keamanan pangan, hygiene personal, sanitasi makanan dan kualitas pangan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen baik dikonsumsi secara langsung maupun dalam jangka panjang (Haryanti & Suryaningsih, 2021; Titahena et al., 2019; Bellia et al., 2022). Hasil penelitian oleh Reza (2013) yang dilakukan di Panti Asuhan di Kecamatan Koto Tanggah Padang didapatkan bahwa tenaga penjamah makanan yang memiliki pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan masih rendah yaitu sebesar 60% dan sikap tenaga penjamah yang negatif sebesar 66,7%. Penelitian lain oleh Setyorini (2013) menunjukkan praktek hygiene oleh pedagang rujak yang berjualan di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang masih kurang baik dengan presentase sebesar 53,8% sedangkan 46,2% pedagang lainnya sudah melakukan praktek hygiene dengan baik. Penelitian oleh Asran (2020) juga menunjukkan sangat minimnya praktik hygiene dan sanitasi pedagang jajanan di Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala.

Kualitas pangan dapat dilihat dari ada tidaknya kontaminasi mikrobiologi seperti ditemukannya *E. coli* dan *S. aureus* walaupun hanya dalam jumlah yang sedikit maka tetap saja akan mempengaruhi kualitas makanan jajanan sehingga dapat menyebabkan keracunan (Rahmawita et al., 2018). Negara maju sudah banyak yang menerapkan prinsip pengolahan makanan yang dikenal dengan Good Manufacturing Practices (GMP). Sementara di negara berkembang salah satunya di Indonesia, prinsip yang digunakan dikenal sebagai Cara Pengolahan Pangan yang Baik masih belum sepenuhnya diterapkan. Salah satu aspek yang penting dan perlu diperhatikan oleh seorang penjamah makanan dalam Cara Pengolahan Pangan yang Baik adalah Keamanan pada Pangan. Keamanan pangan wajib terpenuhi

dalam berbagai proses ketika melakukan pengolahan makanan. Hal ini dikarenakan makanan yang tidak aman memiliki kemungkinan timbulnya sebuah penyakit yang sering dikenal dengan sebagai *foodborne disease* (Imathiu, 2017).

Penjamah makanan mempunyai peran yang penting dalam proses mencegah kontaminasi terhadap makanan yang mungkin dapat menyebabkan penyakit, salah satunya adalah keracunan makanan. Seorang penjamah makanan dengan pengetahuan yang baik, maupun sikap positif serta praktik penanganan makanan yang tepat akan sangat membantu mencegah dan mengendalikan kejadian penyakit akibat makanan (Putri & Susanna, 2021). Notoatmodjo (2014) menyatakan bahwa terbentuknya perilaku (praktik) dimulai dari stimulus yang berupa materi sehingga dapat menambah pengetahuan baru, selanjutnya dari pengetahuan tersebut menimbulkan respon dalam bentuk sikap, dan dari pengetahuan dan sikap tersebut dapat menimbulkan respon lebih jauh berupa praktik. Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Ema (2014) di Yogyakarta yang menunjukkan bahwa pengetahuan terhadap keamanan pangan memiliki hubungan dengan sikap seorang penjamah makanan, sedangkan sikap dapat menentukan sebuah tindakan keamanan pangan dari seorang penjamah makanan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan yang terjadi antara pengetahuan dan perilaku seorang pedagang kaki lima yang berjualan di Taman Kota Mojosongo Surakarta mengenai keamanan pangan.

2. METODE

Jenis penelitian merupakan penelitian observasional dengan pendekatan yang digunakan adalah *cross-sectional*. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan variabel terikat dan variabel bebas. Data variabel terikat yang digunakan berupa perilaku *higiene personal* pengolah makanan dan variabel bebas yang digunakan berupa pengetahuan *higiene personal* pengolah makanan. Pelaksanaan penelitian ini telah mendapatkan izin dari komisi etik dengan nomor kode etik 4847/B.1/KEPK-FKUMS/V/2023. Tempat pelaksanaan penelitian dilakukan di Taman Kota Mojosongo Surakarta dengan waktu pengambilan data dalam penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 02 April 2023 – 06 April 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang kaki lima dengan lokasi berjualan berada disekitar taman kota Mojosongo Surakarta dengan jumlah sampel yang diperlukan sebanyak 40 responden. Jumlah sampel tersebut diambil dengan metode sampel acak dengan kriteria inklusi berjualan makanan dan minuman di taman kota Mojosongo Surakarta, sehat jasmani,

bersedia tanpa paksaan untuk menjadi responden dalam penelitian, dan dapat diajak berkomunikasi.

Pengumpulan data primer responden diperoleh melalui wawancara menggunakan formulir identitas diri, data pengetahuan dan perilaku responden diperoleh dengan wawancara menggunakan kuesioner pengetahuan keamanan pangan berisikan 19 butir pernyataan kemudian jawaban yang tepat sesuai kunci jawaban diberikan skor 1 dan jawaban yang tidak tepat sesuai kunci jawaban diberikan nilai 0 kemudian dijumlahkan dan pengkategorian menggunakan nilai *mean*. Kemudian untuk perilaku menggunakan *checklist* berisikan 15 pernyataan perilaku keamanan pangan dan pengolahannya jika pernyataan positif dilakukan maka diberi nilai 1 jika tidak dilakukan diberi nilai 0 dan jika pernyataan negatif apabila dilakukan diberikan nilai 1 dan jika tidak dilakukan diberikan nilai 0. Analisis statistik yang digunakan adalah uji *Rank Spearman*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Karakteristik Responden

Jumlah responden yang berpartisipasi dalam proses penelitian ini berjumlah 40. Responden tersebut seluruhnya merupakan pedagang kaki lima dengan produk yang dijual adalah makanan dan minuman di sekitar Taman Mojosongo Surakarta. Data karakteristik responden yang dikumpulkan meliputi jenis kelamin, umur, riwayat pendidikan terakhir dan nama produk yang dijual berupa makanan dan minuman.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden

| Karakteristik Sampel | | n | % |
|----------------------|---------------------|----|------|
| Jenis Kelamin | Laki-laki | 15 | 37.5 |
| | Perempuan | 25 | 62.5 |
| Usia | Remaja(17-25 tahun) | 14 | 35.0 |
| | Dewasa(26-45 tahun) | 21 | 52.5 |
| | Lansia(46-65 tahun) | 5 | 12.5 |
| Pendidikan | SD | 2 | 5.0 |
| | SMP | 9 | 22.5 |
| | SMA | 19 | 47.5 |
| | Diploma | 5 | 12.5 |
| | Sarjana | 5 | 12.5 |
| Produk Usaha | Aneka Gorengan | 1 | 2.5 |
| | Ayam Gunting | 1 | 2.5 |
| | Bakso Gongso | 1 | 2.5 |
| | Bakso Kuah | 1 | 2.5 |
| | Bakso Seafood | 1 | 2.5 |
| | Batagor | 1 | 2.5 |

| | | |
|---------------------|---|-----|
| Bola-Bola Mie | 1 | 2.5 |
| Cilor Maklor | 1 | 2.5 |
| Cireng | 1 | 2.5 |
| Dimsum | 1 | 2.5 |
| Es Durian Kocok | 1 | 2.5 |
| Es The | 1 | 2.5 |
| Jambu Kristal | 1 | 2.5 |
| Jasuke | 1 | 2.5 |
| Kentaki Telur | 1 | 2.5 |
| Kerang Pedes | 1 | 2.5 |
| Kue Lekker | 1 | 2.5 |
| Makanan Ringan | 1 | 2.5 |
| Omah Dimsum | 1 | 2.5 |
| Onde-Onde Mini | 1 | 2.5 |
| Otak-Otak Crispy | 1 | 2.5 |
| Pempek Batagor | 1 | 2.5 |
| Pisang Keju S3 | 1 | 2.5 |
| Pop Ice Blender | 1 | 2.5 |
| Wedang Ronde | 1 | 2.5 |
| Roti Maryam | 1 | 2.5 |
| Sang Mafia Pisang | 1 | 2.5 |
| Soft Drink | 1 | 2.5 |
| Sosis Bakar | 1 | 2.5 |
| Steak Mini | 1 | 2.5 |
| Susu Segar | 2 | 5.0 |
| Tahu Aci | 1 | 2.5 |
| Tahu Bulat | 1 | 2.5 |
| Takoyaki | 1 | 2.5 |
| Tela-Tela | 1 | 2.5 |
| Wedang Asle & Ronde | 1 | 2.5 |

Berdasarkan pada data karakteristik responden yang disajikan dalam tabel 1 menunjukkan bahwa dari 40 responden dengan karakteristik didasarkan jenis kelamin dapat diketahui sebagian besar berjenis kelamin perempuan dengan persentase sebanyak 62.5%, sedangkan laki-laki memiliki persentase sebanyak 37.5%. Pada karakteristik usia menunjukkan responden sebagian besar berusia 26-45 tahun (dewasa) sebanyak 52.5%. berdasarkan karakteristik riwayat pendidikan terakhir sebagian besar responden adalah tingkat menengah keatas yaitu SMA sebanyak 47.5%. Berdasarkan tabel 1 pada karakteristik produk usaha dapat dilihat dari 40 responden yang berjualan minuman sebanyak 8 orang (20%) dan makanan sebanyak 32 orang (80%).

3.2 Distribusi Pengetahuan Keamanan Pangan

Indikator yang digunakan untuk melihat pengetahuan keamanan pangan pedagang kaki lima adalah dengan melihat skor hasil pengetahuan keamanan pangan responden pada lembar

kuesioner yang diberikan. Kategori pengetahuan keamanan pangan dibagi menjadi dua berdasarkan rata-rata skor pengetahuan responden yaitu baik apabila skor $\geq 76,7$ dan kurang apabila skor $< 76,7$.

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan Keamanan Pangan

| Klasifikasi | n | % |
|-------------|----|-------|
| Baik | 23 | 57.5 |
| Kurang | 17 | 42.5 |
| Total | 40 | 100.0 |

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa dari 40 responden menunjukkan yang memiliki pengetahuan terhadap keamanan pada klasifikasi baik sebanyak 23 orang (57,5%), sedangkan orang yang memiliki pengetahuan keamanan pangan pada klasifikasi kurang sebanyak 17 orang (42,5%).

Tabel 3. Analisis Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan

| No | Aspek | Pernyataan | Jawaban tepat* n (%) |
|----|--|---|-------------------------|
| 1 | Personal Higiene | 1. Mencuci tangan sebelum bekerja mengurangi risiko kontaminasi makanan | 40 (100) |
| | | 2. Menggunakan sarung tangan saat menangani makanan mengurangi risiko kontaminasi makanan | 40 (100) |
| | | 3. Makan dan minum saat persiapan makanan meningkatkan risiko kontaminasi makanan | 31 (77.5) |
| | | 4. Merokok saat menangani makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan | 38 (95) |
| 2 | Pencucian dan peralatan | 5. Pembersihan dan sanitasi peralatan yang tepat dapat mengurangi risiko kontaminasi | 39 (97.5) |
| | | 6. Tempat sampah yang tidak tertutup meningkatkan risiko kontaminasi makanan | 28 (70) |
| 3 | Ciri-ciri air bersih | 7. Ciri-ciri air bersih adalah tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa | 30 (75) |
| 4 | Faktor Kontaminasi Makanan dan Ciri-ciri makanan yang terkontaminasi | 8. Memanaskan kembali makanan yang dimasak dapat berkontribusi terhadap kontaminasi makanan | 27 (67.5) |
| | | 9. Makanan yang terkontaminasi selalu memiliki beberapa perubahan warna, bau atau rasa. | 32 (80) |

| | | | |
|---|--------------------------------|--|-----------|
| 5 | Kelompok Resiko | 10. Anak-anak, orang dewasa yang sehat, wanita hamil dan orang tua memiliki risiko yang sama untuk kontaminasi makanan | 30 (75) |
| 6 | Foodborne Disease dan Pathogen | 11. HIV/AIDS dapat ditularkan melalui makanan | 24 (60) |
| | | 12. Diare dapat ditularkan melalui makanan | 26 (65) |
| | | 13. Salmonella penyebab demam tipes adalah salah satu patogen bawaan makanan | 21 (52.5) |
| | | 14. Mikroba dapat ditemukan dalam kulit, tangan dan mulut orang yang sehat | 25 (62.5) |
| 7 | Kontaminasi Silang | 15. Kontaminasi silang adalah faktor utama yang menyebabkan keracunan makanan. | 31 (77.5) |
| 8 | Penyimpanan | 16. Makanan harus disimpan dalam wadah tertutup | 39 (97.5) |
| | | 17. Penyimpanan makanan di tempat terbuka dapat menyebabkan bahaya kesehatan bagi pembeli/konsumen. | 37 (92.5) |
| | | 18. Penyimpanan beberapa jenis hidangan makanan dapat dicampur dalam satu wadah. | 26 (65) |
| | | 19. Penyimpanan pada suhu beku (pembekuan) dapat membunuh semua bakteri yang dapat ditularkan melalui makanan. | 19 (47.5) |

*sesuai kunci jawaban

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 3 jawaban responden tentang kuesioner pengetahuan keamanan pangan pada tiap butir pertanyaan yang memiliki presentase terendah adalah nomor 11, 13 dan 19. Pernyataan nomor 11 mengenai HIV/AIDS dapat ditularkan melalui makanan, pernyataan nomor 13 mengenai bakteri *Salmonella* penyebab penyakit tipes merupakan bakteri bawaan makanan dan pernyataan nomor 19 mengenai proses pembekuan dapat membunuh semua bakteri yang dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan.

3.3 Distribusi Perilaku Keamanan Pangan

Indikator yang digunakan untuk melihat sikap pedagang kaki lima yaitu dengan melihat skor hasil dari responden tentang penerapan keamanan pangan pada lembar kuesioner yang telah diberikan. Distribusi nilai dan hasil analisis responden disajikan kedalam tabel 4 di bawah ini:

Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Perilaku Keamanan Pangan

| Klasifikasi | n | % |
|--------------------|----------|----------|
| Baik | 28 | 70.0 |
| Tidak baik | 12 | 30.0 |
| Total | 40 | 100.0 |

Berdasarkan pada tabel 4 yang menunjukkan bahwa terdapat sebagian besar responden mempunyai perilaku keamanan pangan tidak baik berjumlah 12 orang (30%) dan 28 orang (70%) mempunyai perilaku keamanan pangannya baik.

Tabel 5. Analisis Cheklist Perilaku Keamanan Pangan

| No. | Penilaian | Presentase perilaku responden yang terpenuhi n (%) |
|------------|--|---|
| 1 | Penjual makanan mencuci tangan saat akan menangani makanan | 0 (0) |
| 2 | Penjual makanan menggunakan air bersih | 19 (47.5) |
| 3 | Penjual makanan menggunakan sarung tangan atau alat bantu saat menjamah makanan | 25 (62.5) |
| 4 | Penjual menggunakan koran untuk alas makanan | 39 (97.5) |
| 5 | Penjual makanan memakai celemek dan penutup kepala | 0 (0) |
| 6 | Penjual memiliki tempat cuci peralatan, bahan dan perlengkapan dengan air mengalir | 5 (12.5) |
| 7 | Penjual makanan makan dan minum ketika menyiapkan makanan | 30 (75) |
| 8 | Penjual memanaskan kembali makanan yang disajikan | 32 (80) |
| 9 | Penjual makanan dalam keadaan sehat | 40 (100) |
| 10 | Bahan makanan mentah dan produk jadi di letakkan dalam satu tempat yang sama | 35 (87.5) |
| 11 | Terdapat bumbu atau bahan mentah yang tidak dalam keadaan tertutup | 16 (40) |
| 12 | Penjual makanan memiliki tempat sampah dan ditutup | 1 (2.5) |
| 13 | Penjual menyimpan makanan matang atau siap saji di wadah tertutup | 13 (32.5) |
| 14 | Penjual mencampur beberapa makanan siap saji dalam satu wadah | 23 (57.5) |
| 15 | Penjual makanan merokok saat menangani makanan | 28 (70) |

Berdasarkan hasil dari *checklist* perilaku *hygiene* sanitasi responden, presentase perilaku yang tidak terpenuhi paling tinggi pada pernyataan nomor 1,5,6,11,12 dan 13. Pernyataan nomor 1 mengenai proses mencuci tangan saat akan menangani makanan, pernyataan nomor 5 mengenai pemakaian celemek dan penutup kepala, pernyataan nomor 6 mengenai ketersediaan air mengalir untuk pencucian peralatan dan perlengkapan, pernyataan nomor 11 mengenai tempat penyimpanan bahan makanan, pernyataan nomor 12 mengenai ketersediaan tempat sampah yang tertutup dan pernyataan nomor 13 mengenai tempat penyimpanan makanan yang siap saji.

3.4 Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Keamanan Pangan

Hasil analisis yang menunjukkan hubungan antara variabel pengetahuan dengan variabel perilaku keamanan pangan pada responden dengan tempat berjualan berada di taman kota Jaya Wijaya Mojosoongo dapat dilihat pada tabel 6:

Tabel 6. Analisis Deskriptif Data Pengetahuan dan Perilaku Keamanan Pangan Responden

| Variabel | n | Mean | Min | Max | SD | r | p |
|-------------|----|------|------|------|-------|-------|-------|
| Pengetahuan | 40 | 76.7 | 47.3 | 94.7 | 11.73 | 0.072 | 0.659 |
| Perilaku | 40 | 51 | 26.6 | 73.3 | 11.45 | | |

Berdasarkan tabel diatas hasil analisis menunjukkan bahwa nilai p 0,659 ($p > 0,05$), artinya hubungan yang terjadi antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku pedagang kaki lima di Wilayah Taman Kota Mojosoongo Surakarta adalah tidak ada hubungan.

Berdasarkan hasil dari *checklist* perilaku *hygiene* sanitasi responden, presentase perilaku yang tidak terpenuhi paling tinggi pada pernyataan nomor 1,5,6,11,12 dan 13. Pernyataan nomor 1 mengenai proses mencuci tangan saat akan menangani makanan, pernyataan nomor 5 mengenai pemakaian celemek dan penutup kepala, pernyataan nomor 6 mengenai ketersediaan air mengalir untuk pencucian peralatan dan perlengkapan, pernyataan nomor 11 mengenai tempat penyimpanan bahan makanan, pernyataan nomor 12 mengenai ketersediaan tempat sampah yang tertutup dan pernyataan nomor 13 mengenai tempat penyimpanan makanan yang siap saji.

Perilaku pedagang kaki lima terhadap higiene sanitasi dipengaruhi oleh keterbatasan fasilitas yang mereka miliki. Selain itu pedagang kaki lima sering mengabaikan sanitasi makanan sepanjang proses mulai dari persiapan, produksi, penyajian dan pasca produksi.

Hasil penelitian yang telah dilakukan ini sejalan dengan penelitian Putri dan Susanna (2021) pada penjamah makanan di *Kitchen Premises* yang menunjukkan bahwa pengetahuan terhadap keamanan pangan hanya berhubungan dengan sikap para penjamah makanan dan tidak menunjukkan adanya hubungan dengan perilaku para penjamah makanan. Penelitian lain yang sejalan dengan hasil penelitian adalah penelitian Minamilail et al (2022) pada Ibu di Jakarta pada kondisi Pandemi COVID-19 masih berjalan yang menunjukkan bahwa hubungan antara terjadi antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku keamanan pangan Ibu di Jakarta adalah tidak ada ($p=0,066$).

4. PENUTUP

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat diketahui dan disimpulkan bahwanya hubungan yang terjadi antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku keamanan pangan pedagang kaki lima di Taman Kota Mojosongo Surakarta tidak memiliki hubungan yang signifikan. Hal ini dapat diketahui dari nilai p yang lebih dari 0,05 ($p>0,05$).

DAFTAR PUSTAKA

- Asran, A. (2020). Gambaran Karakteristik Pedagang Jajanan Dan Higiene Sanitasi Di Kecamatan Alalak Kabupaten Barito Kuala Tahun 2020. *Doctoral dissertation*. Universitas Islam Kalimantan MAB).
- Ema, Nurtika. (2014). Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Hariyanti, N. (2015). Pengaruh Narsisme dan Job Stressor pada Perilaku Kerja Kontra Produktif dengan Respon Emosional Negatif (Anger) sebagai Mediator (Studi pada Karyawan PT Bank Mandiri (Persero) Tbk Area Solo). (*Skripsi*). Surakarta:Universitas Sebelas Maret.
- Imathiu, S. (2017). Street Vended Foods: Potential for Improving Food and Nutrition Security or a Risk Factor for Foodborne Diseases in Developing Countries?. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 5 (2): 55 - 65.
- Notoatmodjo, S. (2003). *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Rineka Cipta: Jakarta.
- Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers at kitchen premises in the Port 'X'area, North Jakarta, Indonesia 2018. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4).

- Rahmawita, R., Putri, D. H., & Advinda, L. (2018). Kualitas Jajanan Anak Sekolah Dasar Secara Mikrobiologi Di Kecamatan Koto Tangah Padang Sumatera Barat. *Biomedika*, 10(2), 102-106.
- Reza L. (2013). Gambaran Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan di Panti Asuhan di Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2013. *Karya Tulis Ilmiah*. Padang: Poltekkes Kemenkes RI Padang.
- Setyorini, E. (2013). Hubungan praktek higiene pedagang dengan keberadaan *Escherichia coli* pada rujak yang dijual di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang. *Doctoral dissertation*. Universitas Negeri Semarang).