

Gambaran Higiene Dan Sanitasi Tempat Berdagang Penjaja Makanan di Sekitar Kawasan Industri Morosi

Overview of Hygiene and Sanitation in Food Vendors' Trading Premises Around the Morosi Industrial Area

Novi Arista, Ridia Utami Kasih, Indra Purnama Iqbah

Progam Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Mandala Waluya Kendari

(noviarista148@gmail.com, 089504342602)

Article Info:

- *Received:*
14 Maret 2026

- *Accepted:*
30 Juli 2026

- *Published online:*
Agustus 2026

ABSTRAK

Kawasan industri yang berkembang pesat meningkatkan kebutuhan konsumsi makanan, sehingga keberadaan penjaja makanan menjadi sangat penting. Namun, praktik higiene dan sanitasi yang kurang memadai berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan penyakit bawaan makanan seperti diare. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi tempat berdagang penjaja makanan di sekitar Kawasan Industri Morosi, Kecamatan Morosi, Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan observasional dan desain potong lintang (*cross-sectional*). Populasi dalam penelitian ini sebanyak 48 responden yang ditentukan menggunakan rumus Slovin. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara terstruktur, dan dokumentasi menggunakan lembar checklist. Analisis data dilakukan menggunakan analisis statistik deskriptif (analisis univariat) dengan menyajikan distribusi frekuensi dan persentase untuk menggambarkan setiap variabel penelitian mengenai higiene penjaja makanan dan sanitasi tempat berdagang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene penjaja makanan dan sanitasi tempat berdagang masih belum sepenuhnya memenuhi standar kesehatan. Masih ditemukan penjaja yang tidak menggunakan alat pelindung diri secara lengkap, keterbatasan fasilitas cuci tangan dengan air bersih, serta pengelolaan sampah dan limbah yang belum optimal. Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan oleh bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dan *Salmonella* di sekitar Kawasan Industri Morosi.

Kata Kunci: Higiene, sanitasi, penjaja makanan, kawasan industri, keamanan pangan

ABSTRACT

The rapidly growing industrial area increases the demand for food consumption, making the presence of food vendors very important. However, inadequate hygiene and sanitation practices can potentially increase the risk of food contamination and foodborne diseases such as diarrhea. This study aims to understand the hygiene and sanitation conditions of food vendors around the Morosi Industrial Area, Morosi District, Konawe Regency, Southeast Sulawesi Province. This research employed a descriptive quantitative method with an observational approach and a cross-sectional design. The population consisted of 48 vendors selected as samples using the Slovin formula. Data were collected through observation, structured interviews, and documentation using a checklist instrument. Data analysis was carried out using descriptive statistical analysis (univariate analysis) by presenting frequency and percentage distributions to describe each research variable regarding food vendor hygiene and sanitation of trading premises. The results showed that the implementation of food vendor hygiene and sanitation practices had not fully met health standards. Several vendors were found not to use complete personal protective equipment, had limited access to clean water and handwashing facilities, and demonstrated inadequate waste management practices. These conditions may increase the risk of food contamination by pathogenic bacteria such as *Escherichia coli* and *Salmonella* in the Morosi Industrial Area.

Keywords: Hygiene, sanitation, food vendors, industrial areas, food safety

PENDAHULUAN

Sanitasi dan higiene merupakan faktor utama yang menentukan tingkat keamanan pangan dalam seluruh rantai produksi (Okpala & Korzeniowska, 2023). Standar internasional seperti Codex Alimentarius dan pedoman WHO menekankan pentingnya penerapan kedua aspek tersebut untuk mencegah risiko kontaminasi yang membahayakan kesehatan konsumen (Codex & WHO, 2023). Hampir 600 juta orang di dunia setiap tahun mengalami penyakit akibat makanan terkontaminasi, dengan 420.000 kematian, sebagian besar disebabkan oleh kontaminasi biologis seperti *E. coli* dan *Salmonella* akibat praktik higiene yang buruk (WHO, 2022). Di Indonesia, sekitar 29% kasus keracunan makanan dipicu oleh buruknya higiene penjamah makanan, termasuk penggunaan alat pelindung diri yang tidak sesuai dan kurangnya pelatihan keamanan pangan (Kemenkes RI, 2020). Regulasi terkait higiene dan sanitasi makanan telah diperbarui melalui Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 (Firjatulloh & Kholidah, 2024).

Data Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara menunjukkan kasus diare meningkat dari 17.842 pada 2021 menjadi 24.401 pada 2022. Data Kota Kendari mencatat penurunan kasus diare pada 2020 menjadi 2.296 dari 5.123 kasus di 2019, namun kembali naik menjadi 2.614 kasus pada 2022. Laporan WHO menyebutkan bahwa *foodborne illness* menimpa 1 dari 10 penduduk dunia setiap tahun, mengakibatkan kematian dan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat (Octaviani dkk.,

2024). Berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011, penjamah makanan wajib menggunakan celemek, penutup rambut, dan menjaga perilaku kerja yang higienis; ketidakpatuhan dapat menyebabkan kontaminasi dan gangguan kesehatan konsumen seperti diare dan keracunan makanan (Ferly dkk., 2023).

Observasi di Kawasan Wisata Kotamara, Kota Baubau, menunjukkan kekurangan fasilitas air bersih bagi pedagang kaki lima, sehingga pedagang menggunakan lap tangan berulang kali setelah memegang uang atau berinteraksi dengan konsumen, meningkatkan risiko penularan penyakit dan tidak memenuhi standar sanitasi (Permenkes RI No. 32 Tahun 2017). Perkembangan bisnis kuliner yang pesat meningkatkan persaingan, termasuk hadirnya food court yang menampung banyak pelaku kuliner dalam satu lokasi (Rahayu & Darmawan, 2022).

Di Pasar Cina Morosi, penjaja makanan lokal yang melayani TKA Cina berisiko tinggi mengalami kontaminasi bakteri seperti *Salmonella* dan *E. coli* tanpa praktik higiene yang baik. Sanitasi lingkungan di sekitar pasar, termasuk pengelolaan sampah dan ketersediaan fasilitas cuci tangan, berperan penting dalam mencegah penyakit dan mendukung keberlanjutan ekonomi lokal (Ashmarita, 2022).

Meskipun berbagai penelitian telah mengkaji higiene dan sanitasi penjaja makanan di pasar tradisional, kawasan wisata, maupun pusat kuliner, penelitian yang secara khusus menggambarkan kondisi higiene dan sanitasi

tempat berdagang di sekitar kawasan industri masih sangat terbatas. Karakteristik kawasan industri Morosi berbeda dengan lokasi perdagangan pada umumnya karena melayani pekerja industri dalam jumlah besar, termasuk tenaga kerja asing, sehingga memiliki intensitas penyajian makanan yang tinggi dan potensi risiko kontaminasi pangan yang lebih besar. Hingga saat ini belum tersedia data yang menggambarkan kondisi higiene penjaja makanan dan sanitasi tempat berdagang di sekitar kawasan industri Morosi sebagai dasar pengambilan kebijakan maupun pembinaan kesehatan lingkungan.

Kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada objek dan lokasi penelitian yang secara khusus mengevaluasi kondisi higiene penjaja makanan dan sanitasi tempat berdagang di sekitar Kawasan Industri Morosi, yang merupakan salah satu kawasan industri terbesar di Sulawesi Tenggara. Penelitian ini memberikan gambaran aktual mengenai kepatuhan penjaja makanan terhadap persyaratan higiene dan sanitasi serta kondisi sarana sanitasi di lokasi tersebut, sehingga dapat menjadi data dasar bagi pemerintah daerah, pengelola kawasan industri, dan instansi kesehatan dalam menyusun program pembinaan, pengawasan, dan peningkatan keamanan pangan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi tempat berdagang penjaja makanan di sekitar Kawasan Industri Morosi.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan observasional dan desain potong lintang (*cross-sectional*) yang bertujuan menggambarkan kondisi higiene dan sanitasi tempat berdagang penjaja makanan di sekitar kawasan industri Morosi, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara. Penelitian dilaksanakan pada Desember 2025–Januari 2026 dengan populasi 55 warung makan yang beroperasi di sekitar kawasan industri PT Virtue Dragon Nickel Industry (VDNI) dan PT Obsidian Stainless Steel (OSS), serta sampel sebanyak 48 pedagang yang ditentukan menggunakan rumus Slovin dengan tingkat kesalahan 10% (Sugiyono, 2023).

Data primer dikumpulkan melalui observasi, wawancara terstruktur, dan dokumentasi terkait praktik higiene, penggunaan alat pelindung diri, serta fasilitas sanitasi di lokasi berdagang, sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur dan publikasi ilmiah yang relevan. Data kemudian diolah melalui tahap *editing*, *coding*, *entry*, dan *cleaning*, serta dianalisis secara univariat untuk memperoleh distribusi frekuensi dan persentase dari setiap variabel penelitian.

HASIL

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada aspek higiene personal, responden dengan kategori kurang berjumlah 19 orang (39,6%), sedangkan kategori cukup berjumlah 29 orang (60,4%). Pada aspek sanitasi tempat berdagang, angka tertinggi untuk kategori tidak

memenuhi syarat terdapat pada kebijakan, yaitu 48 responden (100,0%), sementara angka terendah terdapat pada prasarana sanitasi, yaitu 8 responden (16,7%). Untuk kategori memenuhi syarat, angka tertinggi terdapat pada prasarana sanitasi sebesar 40 responden (85,3%), sedangkan angka terendah pada parameter pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit sebesar 5 responden (10,4%). Selain itu, pada hasil observasi keadaan sanitasi, kategori tidak memenuhi syarat paling tinggi terdapat pada tata letak dan penataan, yaitu 48 responden (100,0%), sedangkan angka terendah terdapat pada ventilasi, sirkulasi udara, dan pencahayaan, masing-masing 8 responden (16,7%). Untuk kategori memenuhi syarat, angka tertinggi terdapat pada ventilasi, sirkulasi udara, dan pencahayaan, masing-masing 40 responden (83,3%), sementara angka terendah terdapat pada fasilitas kebersihan sebesar 5 responden (10,4%).

PEMBAHASAN

Higiene dan sanitasi tempat berdagang memiliki peran penting dalam menjaga kualitas makanan dan kesehatan konsumen. Penelitian Marfiana (2021) menunjukkan bahwa penerapan praktik higiene personal dan ketersediaan sarana sanitasi yang memadai, seperti fasilitas cuci tangan, pengelolaan limbah, dan ventilasi yang baik, secara signifikan memengaruhi mutu makanan serta menurunkan risiko penularan penyakit di kawasan perdagangan (Marfiana, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian tahun 2026

mengenai gambaran higiene dan sanitasi tempat berdagang penjaja makanan, diketahui bahwa praktik higiene personal sebagian besar telah diterapkan pada tingkat yang cukup, meskipun masih terdapat proporsi signifikan yang berada pada kategori kurang. Dari total 48 responden, 19 orang (39,6%) termasuk dalam kategori kurang dan 29 orang (60,4%) dalam kategori cukup. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip higiene personal, seperti kebiasaan mencuci tangan sebelum mengolah atau menyajikan makanan, penggunaan pakaian kerja yang bersih, menjaga kebersihan kuku, serta pemakaian alat pelindung diri seperti celemek, belum dilaksanakan secara optimal oleh seluruh responden. Persentase kategori kurang yang relatif tinggi berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan yang berdampak pada kesehatan konsumen. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjaja makanan melalui penyuluhan, pembinaan, serta pengawasan berkala untuk meningkatkan penerapan higiene personal sesuai standar kesehatan yang berlaku.

Penelitian oleh Putri dan Susanna (2021) menunjukkan bahwa penerapan higiene personal yang baik, seperti mencuci tangan sesuai prosedur, menggunakan alat pelindung diri, serta menghindari praktik yang dapat menyebabkan kontaminasi silang, berhubungan dengan praktik keamanan pangan yang lebih baik pada penjamah makanan. Hasil penelitian lain oleh Palupi dkk. (2021) juga menemukan bahwa kepatuhan

penjamah makanan dalam menjaga kebersihan diri merupakan salah satu faktor penting dalam mencegah kontaminasi pangan dan menurunkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Praktik higiene persorangan penjamah makanan dapat ditingkatkan melalui edukasi, menegaskan bahwa pengetahuan yang baik berperan dalam membentuk perilaku lebih higienis. Pedagang makanan idealnya memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan dan keterampilan dalam praktik sanitasi agar mutu dan keamanan makanan terjamin (Pratiwi dkk., 2025).

Penelitian Anjasmara (2024) menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan masih menunjukkan praktik personal hygiene yang kurang, misalnya tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu saat mengambil makanan, meskipun sebagian lainnya telah mencuci tangan, menggunakan pakaian bersih, dan dalam kondisi sehat. Temuan ini menegaskan pentingnya penerapan personal hygiene secara konsisten untuk mencegah kontaminasi bakteri, termasuk *Escherichia coli*, selama pengolahan dan penyajian makanan (Anjasmara, 2024).

Dari sisi sanitasi tempat berdagang, hasil wawancara dengan 48 pedagang menunjukkan bahwa sebagian besar sarana dan prasarana dasar sudah tersedia, namun masih terdapat kekurangan signifikan pada beberapa aspek. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit merupakan aspek sanitasi yang paling bermasalah karena hampir seluruh tempat

berdagang belum memenuhi persyaratan. Kondisi ini menunjukkan masih tingginya potensi keberadaan lalat, tikus, maupun serangga lain di sekitar lokasi berdagang yang dapat menjadi media penularan mikroorganisme patogen ke makanan. Keberadaan vektor sangat dipengaruhi oleh kebersihan lingkungan, pengelolaan sampah, serta kondisi saluran pembuangan yang kurang memadai. Temuan ini sejalan dengan penelitian Ashmarita (2022) yang menyatakan bahwa lingkungan tempat berdagang yang tidak bebas dari vektor berisiko meningkatkan kontaminasi pangan dan kejadian penyakit bawaan makanan.

Aspek lain yang masih memerlukan perhatian adalah ketersediaan kamar mandi dan toilet yang belum memenuhi persyaratan pada sebagian besar tempat berdagang. Fasilitas sanitasi yang tidak memadai dapat menghambat penerapan perilaku hidup bersih dan meningkatkan risiko pencemaran lingkungan sekitar tempat pengolahan makanan. Sebaliknya, sarana sanitasi secara umum dan pengelolaan sampah telah menunjukkan kondisi yang relatif lebih baik sehingga perlu dipertahankan melalui pembinaan dan pengawasan secara berkala. Selain itu, seluruh responden (100%) belum memiliki kebijakan atau aturan terkait sanitasi. Sanitasi tempat berdagang merupakan upaya pencegahan dan pengendalian faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penularan penyakit di area perdagangan, karena lokasi ini menjadi titik pertemuan antara penjual dan pembeli.

Sanitasi yang baik mencakup ketersediaan air bersih, fasilitas kamar mandi dan toilet, pengelolaan sampah, saluran pembuangan limbah, fasilitas cuci tangan dengan sabun, pengendalian vektor, serta pengawasan kualitas makanan sesuai standar kesehatan (Olyvia dkk., 2023). Hal ini sejalan dengan ketentuan WHO dan Permenkes Nomor 17 Tahun 2020, yang menekankan pentingnya penyediaan sarana dan prasarana memadai, serta pengawasan berkelanjutan agar sanitasi pasar tidak menjadi sumber penularan penyakit (Kartono dkk., 2020). Berdasarkan hasil penelitian, sarana sanitasi di sekitar warung makan kawasan Industri Morosi masih belum lengkap, seperti tempat sampah tertutup, air bersih, fasilitas cuci tangan, dan sistem pembuangan limbah, sehingga direkomendasikan agar fasilitas tersebut segera dilengkapi dan ditata dengan baik.

Observasi terhadap keadaan sanitasi menunjukkan bahwa sebagian besar tempat berdagang belum memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan. Dari 48 responden, fasilitas kebersihan sebanyak 43 pedagang (89,6%) dan kebersihan ruangan sebanyak 39 pedagang (81,3%) belum memenuhi syarat, meskipun ventilasi dan pencahayaan sebagian besar sudah memadai. Seluruh responden (100%) telah memenuhi aspek tata letak dan penataan. Fasilitas sanitasi dasar seperti sarana cuci tangan dan pencucian peralatan tidak tersedia pada sebagian besar pedagang, yang mengandalkan kain lap kotor atau wadah air tanpa sabun.

Praktik penyimpanan makanan juga tidak

sesuai kaidah sanitasi, karena manisan ditempatkan di bawah meja yang kotor dan lembab, rentan terhadap debu, serangga, dan air limbah (Lesiangi dkk., 2023). Peralatan penyajian tidak dibersihkan dengan prosedur benar, dan perilaku pedagang, seperti tidak menggunakan masker, celemek, sarung tangan, serta berbicara atau batuk di sekitar area penjualan, memperburuk kualitas sanitasi. Beberapa pedagang tetap menangani makanan meski mengalami gangguan kesehatan, sehingga risiko kontaminasi mikrobiologis meningkat. Ventilasi yang buruk dan pencahayaan kurang optimal di beberapa lokasi berjualan juga berkontribusi terhadap penurunan mutu sanitasi (Lesiangi dkk., 2023).

Penelitian terdahulu oleh Astuti (2020), Permatasari (2021) menunjukkan bahwa banyak pedagang makanan jajanan belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi sesuai Kepmenkes RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, termasuk fasilitas cuci tangan, pengelolaan limbah, dan lokasi berjualan terbuka dekat jalan raya. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan, edukasi, dan penyediaan sarana sanitasi yang memadai agar keamanan pangan dan kesehatan masyarakat lebih terjamin (Napitupulu dkk., 2019).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar tempat berdagang belum memenuhi persyaratan dalam aspek pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit. Kondisi tersebut menunjukkan masih adanya potensi keberadaan lalat, tikus, dan serangga lain di sekitar tempat pengolahan

makanan yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan.

Temuan penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Lestari (2022) yang menunjukkan bahwa masalah kesehatan berbasis lingkungan, khususnya keberadaan vektor di sekitar tempat pengolahan makanan, berkontribusi terhadap meningkatnya risiko kontaminasi makanan dan kejadian penyakit bawaan makanan. Kondisi tersebut dapat dipengaruhi oleh pengelolaan sampah yang kurang optimal, kebersihan lingkungan yang belum terjaga, serta belum adanya upaya pengendalian vektor secara rutin. termasuk higiene personal dan sanitasi, memiliki pengaruh signifikan terhadap risiko penyakit di masyarakat, khususnya pada lokasi yang sering dikunjungi banyak orang. Dalam konteks pedagang makanan, ketersediaan sarana sanitasi yang memadai dan penerapan higiene personal secara konsisten menjadi faktor kunci untuk mencegah kontaminasi makanan dan penularan penyakit. Hal ini menegaskan bahwa perbaikan fasilitas sanitasi, pengelolaan limbah, serta edukasi dan pembinaan rutin terhadap penjaja makanan diperlukan agar praktik kebersihan dan keamanan pangan dapat berjalan efektif, mendukung kesehatan masyarakat, dan meminimalkan risiko kesehatan lingkungan di sekitar kawasan perdagangan industri.

Kondisi sanitasi dan pengelolaan sampah di tempat berdagang memiliki peran penting dalam mencegah perkembangbiakan vektor penyakit, seperti lalat, yang dapat mencemari makanan. Penelitian Feni, dkk., (2022)

menunjukkan bahwa pengelolaan sampah yang tidak memadai dan sanitasi lingkungan yang buruk berkorelasi dengan peningkatan angka kepadatan lalat, sehingga risiko kontaminasi makanan meningkat. Hal ini menegaskan pentingnya pengaturan limbah yang teratur, penyediaan tempat sampah tertutup, serta kebersihan lingkungan di sekitar area berdagang untuk mendukung praktik higiene dan sanitasi yang aman bagi konsumen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa higiene personal penjaja makanan di sekitar Kawasan Industri Morosi masih kurang optimal, terutama dalam penggunaan alat pelindung diri seperti celemek, sehingga berpotensi menjadi sumber kontaminasi makanan. Kondisi sanitasi tempat berdagang secara umum juga belum memenuhi standar kesehatan, terlihat dari pengelolaan limbah yang kurang baik, area berdagang terbuka, serta keterbatasan sarana sanitasi seperti air bersih, fasilitas cuci tangan, dan tempat sampah tertutup. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi di lokasi penelitian belum berjalan secara optimal.

Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar penjaja makanan meningkatkan praktik kebersihan diri dan penggunaan alat pelindung diri secara konsisten, serta memperbaiki pengelolaan lingkungan berdagang. Instansi terkait juga perlu melakukan edukasi, pembinaan, dan pengawasan rutin untuk memastikan standar kebersihan dan sanitasi terpenuhi, sehingga

keamanan pangan dan kesehatan konsumen di Kawasan Industri Morosi lebih terjamin.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjasmara, K. Y. K. (2024). hubungan personal higiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri escherichia coli di warung makan wilayah Uptd Puskesmas Ll Denpasar Selatan.
- Ashmarita, S. dkk. (2022). Strategi Pedagang Lokal Morosi di Pasar Cina. *Jurnal Neo Societal*, Vol. 7 No., 85–93.
- Codex Alimentarius, & World Health Organization (WHO). (2023). *Codex standards and guidelines for food hygiene*. Rome: FAO/WHO.
- Feni, F., Rahmawati, R., & Firmansyah, F. (2022). Hubungan pengelolaan sampah dan sanitasi lingkungan dengan angka kepadatan lalat. *Jurnal Healthy Mandala Waluya*, 1(3), 144–151. <https://doi.org/10.54883/jhmw.v1i3.44>
- Ferly, D. D., Gusti, A., dan Nur, E., (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Air Manis Kota Padang Tahun 2023. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mandiri*, 2(1), 26–38. <https://doi.org/10.33761/jklm.v2i2.1125>
- Firjatulloh, M. B., dan Kholidah, D. (2024). Analisis Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan di Whitespoon Catering Malang. *Nutriture Journal*, 3(3), 111. <https://doi.org/10.31290/nj.v3i3.4967>
- Kartono, Y., Studi, P., Masyarakat, K., Kesehatan, F. I., & Pontianak, U. M. (2020). Pedagang Kaki Lima Di Taman Akcaya Kota Pontianak.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Laporan keamanan pangan dan kasus keracunan makanan di Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Lesiangi, M. O. R., Salmun, J. A. R., & Dodo, D. O. (2023). Description of Market Sanitation Conditions in Kupang City in 2021. 5(3), 580–591.
- Marfiana, P. (2021). Gambaran Hygiene Sanitasi Di Kawasan “P”. *Afiasi: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(3), 151–163.
- Napitupulu, L. H., Lasriany, E., & Crystandy, M. (2019). Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan Analysis of Hygiene Sanitation The Place of Food Sales and Bacteria of Escherichia coli in Sweet Association in Pasar Ramai Medan. 5(1), 102–117.
- Octaviani, N., Asnia Zainuddin, dan Siti Rabbani Karimuna. (2024). Hubungan Higiene Penjamah dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Jajanan Kue Basah Di Pasar Anduonohu Kecamatan Poasia Kota Kendari. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Universitas Halu Oleo*, 5(3), 1–12.
- Okpala, U., & Korzeniowska, A. (2023). Food hygiene and safety practices in street food vending. *Food Control*, 145, 109–118.
- Olyvia, C., Herwianti, R., & Wijayanti, Y. (2023). Higeia Journal Of Public Health Gambaran Kondisi Fasilitas Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional di Kota. 7(2), 303–311.
- Palupi, I. R., Fitasari, R. P., & Utami, F. A. (2021). Knowledge, attitude and practice of hygiene and sanitation among food-handlers in a psychiatric hospital in Indonesia – a mixed method study. *Journal of Preventive Medicine and Hygiene*.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. (2021). Faktor perilaku higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima [Factors food sanitation hygiene behavior in consumers of street food vendor]. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Persyaratan higiene penjamah makanan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Permenkes RI No. 32 Tahun 2017 tentang Pedoman sanitasi pedagang kaki lima.

Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Foodborne diseases burden epidemiology.
Geneva: WHO Press.

Pratiwi, N. P. S., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2025). Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Pangan di Taman Tegalega Kota Bandung. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 12(1), 84-96.

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. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4).

Rahayu, N., & Darmawan, A. (2022). Inspeksi sanitasi wisata kotamara kota baubau, kabupaten buton provinsi sulawesi tenggara. 16(3), 159–163.

Sugiyono, (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

World Health Organization (WHO). (2022).

Lampiran:**Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Variabel Higiene Personal**

Higiene Personal	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Kurang	19	39,6
Cukup	29	60,4
Total	48	100

*Sumber: Data Primer, 2026***Tabel 2. Distribusi Frekuensi Responden Pemilik Tempat Berdagang Berdasarkan Variabel Sanitasi Tempat Berdagang**

Sanitasi Tempat Berdagang	Frekuensi (n)	Persentase (%)	
Sarana Prasarana Sanitasi	Tidak Memenuhi Syarat	8	16,7
	Memenuhi Syarat	40	83,3
Kamar Mandi dan Toilet	Tidak Memenuhi Syarat	29	60,4
	Memenuhi Syarat	19	39,6
Pengelolaan Sampah	Tidak Memenuhi Syarat	13	27,1
	Memenuhi Syarat	35	72,9
Pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit	Tidak Memenuhi Syarat	43	89,6
	Memenuhi Syarat	5	10,4
Kebijakan	Tidak Memenuhi Syarat	48	100,0
	Memenuhi Syarat	0	0,0
Total	48	100,0	

*Sumber: Data Primer, 2026***Tabel 3. Distribusi Frekuensi Responden Pemilik Tempat Berdagang Berdasarkan Variabel Observasi Penilaian Keadaan Sanitasi**

Observasi Penilaian Keadaan Sanitasi	Frekuensi (n)	Persentase (%)	
Kebersihan Ruangan	Tidak Memenuhi Syarat	39	81,3
	Memenuhi Syarat	9	18,8
Ventilasi dan Sirkulasi Udara	Tidak Memenuhi Syarat	8	16,7
	Memenuhi Syarat	40	83,3
Pencahayaan	Tidak Memenuhi Syarat	8	16,7
	Memenuhi Syarat	40	83,3
Fasilitas Kebersihan	Tidak Memenuhi Syarat	43	89,6
	Memenuhi Syarat	5	10,4
Tata Letak & Penataan	Tidak Memenuhi Syarat	0	0,0
	Memenuhi Syarat	48	100,0
Total	48	100,0	

Sumber: Data Primer, 2026