



Peran Higiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Keamanan Pangan: Analisis Perubahan Perilaku UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah)

Erma Noor Wahyuningsih^{1*}, Asep Rismunandar², Retno Hestuningtyas³,
Freddy Lusjana⁴, Meidina⁵

¹Kesehatan Masyarakat, Universitas Mathla'ul Anwar Banten, Indonesia

^{2, 4, 5}Universitas Al Ghifari Bandung, Indonesia

³SMA Negeri Cahaya Madani Banten Boarding School Banten, Indonesia

*Penulis Korespondensi: erma2409@gmail.com

Abstract. Food safety represents a persistent challenge for street vendors and Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs), where inadequate hygiene and sanitation practices substantially increase the risk of food contamination. This study aims to examine key determinants of behavioral change among vendors, including educational attainment, business scale, and the availability of sanitation infrastructure. Employing a conceptual article design based on a structured literature review, the analysis critically synthesizes findings from previous empirical studies, with particular attention to the role of hygiene and sanitation in reshaping food safety practices within MSMEs. The results indicate that sustained educational interventions—such as training programs and targeted outreach—significantly enhance vendors' knowledge (with mean scores increasing from 54.07 to 73.70). Nevertheless, major barriers persist, notably the limited provision of basic sanitation facilities (e.g., access to clean water, handwashing stations, and waste disposal systems) and weak regulatory enforcement. This study proposes a three-pronged strategy: (1) evidence-based and intensive capacity-building programs, (2) the development of affordable and context-appropriate sanitation infrastructure, and (3) routine monitoring supported by transparent reward-punishment mechanisms. Effective collaboration among government agencies, vendor associations, and academic institutions is essential to ensure sustainability, shifting food safety compliance from a regulatory obligation toward an embedded organizational culture.

Keywords: Behavioral Change; Capacity-Building; Food Safety; Hygiene-Sanitation; Msmes.

Abstrak. Keamanan pangan menjadi isu kritis bagi pedagang kaki lima dan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah), di mana rendahnya penerapan higiene dan sanitasi meningkatkan risiko kontaminasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi perubahan perilaku pedagang, termasuk tingkat pendidikan, skala usaha, dan ketersediaan infrastruktur sanitasi. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan artikel konseptual berbasis tinjauan literatur. Analisis dibangun melalui kritisi terhadap berbagai temuan penelitian sebelumnya, khususnya mengenai peran higiene dan sanitasi dalam transformasi praktik keamanan pangan di kalangan UMKM. Hasil studi menunjukkan bahwa intervensi edukasi berkelanjutan seperti pelatihan dan sosialisasi berhasil meningkatkan pengetahuan pedagang secara signifikan (dari nilai rata-rata 54,07 menjadi 73,70). Namun, tantangan utama masih terletak pada minimnya fasilitas sanitasi dasar (seperti air bersih, tempat cuci tangan, dan tempat sampah) serta lemahnya pengawasan regulasi. Solusi yang ditawarkan mencakup tiga pendekatan utama: (1) pelatihan intensif berbasis bukti, (2) penyediaan infrastruktur sanitasi terjangkau, dan (3) sistem pemantauan rutin dengan mekanisme *reward-punishment*. Kolaborasi antara pemerintah, asosiasi pedagang, dan akademisi dinilai krusial untuk menciptakan perubahan berkelanjutan, mengubah kepatuhan dari sekadar kewajiban menjadi budaya kerja.

Kata Kunci: Higiene-Sanitasi; Keamanan Pangan; Peningkatan Kapasitas; Perubahan Perilaku; UMKM.

1. LATAR BELAKANG

Keamanan Pangan merupakan hak dasar dari manusia, sebagaimana diatur pada UU tentang pangan No 18 tahun 2012 dimana secara definisi kewanaman pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan

benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Menurut Handayani (2015) dalam Aprivia, (2021), Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) meningkatkan risiko menurunnya kualitas pangan yang dihasilkan serta berisiko menyebabkan gangguan Kesehatan dan keracunan makanan.

Menurut hasil studi Nurjanah (2021), semakin rumit proses penyiapan suatu produk, semakin banyak titik kritis yang muncul. Selain itu, usaha dengan skala kecil cenderung memiliki fasilitas yang lebih terbatas dibandingkan usaha berskala besar. Sebagai contoh, pada pedagang es campur skala kecil, terdapat 11 titik kritis dari 14 tahapan proses, sementara pada usaha skala besar hanya ditemukan satu titik kritis, yaitu pada tahap pencampuran. Faktor seperti tingkat pendidikan, skala ekonomi, dan lokasi berjualan juga turut memengaruhi kepatuhan pedagang dalam menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

Berdasarkan penelitian Rahayu (2017), tingkat kepatuhan pedagang dalam menerapkan CPPB dipengaruhi oleh faktor pendidikan dan skala usaha. Pedagang dengan latar belakang pendidikan tinggi dan usaha berskala besar cenderung lebih patuh dibandingkan mereka yang berpendidikan SD/MI atau SLTP/SLTA serta berjualan di pasar atau pinggir jalan dengan skala ekonomi menengah ke bawah. Data menunjukkan bahwa hanya 4,69% pedagang kelas bawah yang patuh terhadap CPPB, sedangkan persentase kepatuhan meningkat signifikan pada pedagang kelas menengah (83,33%) dan mencapai 100% pada pedagang kelas atas. Dalam hal pembuatan es batu, sebagian besar pedagang (56,23%) menggunakan air kemasan, sementara sebagian kecil (6,49%) memakai air PAM atau sumur tanpa merebusnya terlebih dahulu, sehingga berpotensi menimbulkan risiko keamanan pangan. Oleh karena itu, diperlukan pembinaan intensif serta dukungan sarana sanitasi dan akses terhadap es batu yang memenuhi standar air minum untuk meningkatkan kesadaran dan praktik higienis para pedagang.

Tujuan Pemikiran: Menganalisis hubungan antara higiene, sanitasi, dan keamanan pangan di kalangan pedagang kaki lima, mengeksplorasi faktor-faktor yang memengaruhi perubahan perilaku pedagang dalam praktik penanganan pangan, dan memberikan rekomendasi teoretis untuk meningkatkan kesadaran dan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan.

Manfaat Pemikiran: Pemahaman tentang pentingnya kebersihan mendorong pedagang kaki lima menerapkan cuci tangan, penyimpanan pangan yang baik, dan penggunaan alat bersih, mengurangi risiko kontaminasi pangan, praktik sanitasi yang baik menurunkan kasus keracunan makanan dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap pangan yang dijual di kaki lima, mendukung kesehatan Masyarakat, dan pelatihan tentang hygiene sanitasi dan fasilitas seperti air bersih serta tempat sampah diperlukan untuk mempertahankan perubahan perilaku berkelanjutan di kalangan pedagang kaki lima.

2. KAJIAN TEORITIS

Keamanan pangan dalam proses pengolahan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian, menjadi aspek kritis-terutama bagi pedagang kaki lima dan UMKM. Banyak faktor yang memengaruhi apakah makanan yang dijual benar-benar aman dikonsumsi. Sebuah penelitian oleh Safety A (2022) pada UMKM mi letebek di Yogyakarta mengungkap bahwa 68,40% karyawan tidak memenuhi standar kebersihan diri (*personal hygiene*), sementara 66,70% produk berpotensi terkontaminasi bakteri dari sapi. Temuan ini menunjukkan risiko serius terhadap keamanan pangan jika tidak ditangani dengan tepat.

Masalah serupa ditemukan dalam penelitian Paramita (2022) pada industri susu, di mana sanitasi karyawan masih lemah, terutama dalam penggunaan pakaian kerja dan kebersihan lingkungan. Perilaku penjamah makanan menjadi faktor krusial dalam menjaga hygiene dan sanitasi di tingkat UMKM. Hasil observasi lebih lanjut mengonfirmasi bahwa ketidakpatuhan terhadap prosedur kebersihan sering terjadi pada aspek pakaian kerja dan perawatan lingkungan. Untuk meningkatkan kesadaran, edukasi menjadi langkah penting. Ainutajriani (2024) dalam kegiatan penyuluhannya menggunakan media poster untuk menyampaikan dampak buruk jika kebersihan dan sanitasi jajanan diabaikan. Pendekatan ini berhasil meningkatkan pemahaman pedagang tentang pentingnya menjaga kebersihan saat mengolah, menyimpan, dan menjual makanan. Dengan demikian, upaya edukasi semacam ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan tetapi juga mendorong perubahan perilaku untuk melindungi kesehatan konsumen.

Penelitian lapangan oleh Komalasari (2020) terhadap 50 pedagang makanan dalam Paguyuban Raden Patah di Jakarta Selatan mengungkap fakta menarik: pengalaman berjualan puluhan tahun tidak otomatis menjamin penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Data menunjukkan 25% pedagang dengan pengalaman lebih dari 10 tahun masih belum

memenuhi standar CPPB. Temuan ini mengindikasikan perlunya program pembinaan berkelanjutan, terutama mengingat seringnya terjadi pergantian tenaga kerja di sektor ini.

Di Surakarta, upaya pengawasan menghadapi kendala regulasi. Meskipun Pemkot Surakarta melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta Dinas Kesehatan telah melakukan pengawasan langsung, kewenangan mereka terbatas karena Perda setempat tidak mengatur pengawasan rutin bagi Pedagang Kaki Lima (PKL). Saat ini, pembinaan teknis dan penyuluhan hanya dilakukan setahun sekali, bersamaan dengan proses perpanjangan izin untuk restoran (Raharjo, 2023).

Persoalan keamanan pangan di negara berkembang (LMIC) semakin kompleks. Studi Liguori dkk. (2021) mengungkap bahwa kekhawatiran konsumen terhadap keamanan pangan memengaruhi pola konsumsi. Pandemi COVID-19 memperparah situasi ini, menciptakan tekanan baru pada sistem pangan. Tanpa pemahaman mendalam tentang persepsi konsumen, upaya perbaikan kebijakan pangan berisiko hanya berfokus pada solusi jangka pendek, sementara isu mendasar seperti ketahanan pangan dan gizi terabaikan.

3. METODE PENELITIAN

Kajian ini menggunakan pendekatan artikel konseptual berbasis tinjauan literatur. Analisis dibangun melalui kritisi terhadap berbagai temuan penelitian sebelumnya, khususnya mengenai peran higiene dan sanitasi dalam transformasi praktik keamanan pangan di kalangan UMKM. Berbeda dengan penelitian empiris, pendekatan ini mengembangkan argumen melalui sintesis terhadap studi-studi terdahulu tanpa melakukan pengumpulan data baru.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian Islamiyah (2023) mengungkapkan bahwa praktik personal hygiene khususnya dalam hal mencuci tangan di kalangan pedagang kaki lima di Alun-alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang masih belum memadai. Sebagian besar pedagang tidak menerapkan cuci tangan sebelum maupun setelah menangani makanan, dan bagi yang melakukannya, proses pencucian tangan hanya menggunakan air dalam wadah statis tanpa aliran meskipun dengan sabun. Selain itu, banyak dijumpai pedagang dengan kondisi kuku yang panjang dan tidak terawat. Namun demikian, aspek kebersihan kulit tubuh secara umum telah memenuhi standar dengan rutinitas mandi menggunakan air bersih dan sabun, serta bebas dari indikasi penyakit kulit.

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Dusun Rangso Timur menunjukkan hasil yang menggembirakan dalam upaya peningkatan praktik sanitasi di kalangan UMKM pangan. Dari 16 peserta yang mengikuti penyuluhan sanitasi industri pangan, tercatat peningkatan pengetahuan sebesar 8,71 persen yang mengubah tingkat pemahaman peserta dari kategori tinggi menjadi sangat tinggi (Sinaga, 2024). Capaian ini berpotensi meningkatkan kualitas produk sekaligus daya saing usaha.

Temuan Aprivia (2021) di Pasar Senggol Batubulan, Kabupaten Gianyar, memberikan gambaran komprehensif tentang hubungan antara pengetahuan dan perilaku dengan penerapan personal hygiene. Data menunjukkan bahwa 65 persen penjamah makanan (26 orang) memiliki tingkat pengetahuan yang baik, sementara 32,5 persen (13 orang) termasuk dalam kategori kurang dan 2,5 persen (1 orang) tergolong rendah. Dari aspek perilaku, 60 persen responden (24 orang) menunjukkan perilaku yang baik, 27,5 persen (11 orang) cukup baik, dan 12,5 persen (5 orang) belum memenuhi standar. Analisis statistik mengkonfirmasi adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan personal hygiene (p -value 0,006), serta antara perilaku dengan praktik hygiene (p -value 0,008).

Pemahaman akan pentingnya hygiene dan sanitasi secara signifikan memengaruhi kualitas keamanan pangan yang dihasilkan oleh pedagang. Kesadaran ini akan menginternalisasi praktik-praktik kebersihan menjadi standar operasional yang dilaksanakan secara sukarela tanpa perlu pemaksaan. Temuan Nurjanah (2021) mengungkapkan disparitas yang nyata antara skala usaha dengan kualitas sanitasi, dimana usaha kecil memiliki 11 titik kritis dari 14 tahap produksi, sementara usaha menengah hanya memiliki 2-3 titik kritis, dan usaha besar hanya satu titik kritis saja.

Pembentukan akhlak dan kebiasaan yang baik memerlukan proses pembiasaan yang berkelanjutan, sebagaimana dijelaskan oleh Hendrisab (2023). Proses ini tidak terjadi secara instan melainkan melalui pengalaman sehari-hari yang berorientasi pada penerapan nilai-nilai Islam. Konsep kebiasaan sebagai rutinitas perilaku yang teratur ini didukung oleh model integratif James Clear (2019) yang memadukan aspek kognitif dan perilaku, menjelaskan pengaruh stimulus eksternal dan emosi internal dalam pembentukan kebiasaan. Clear (2019) menawarkan empat prinsip efektif dalam membangun kebiasaan baik: membuatnya terlihat, menarik, mudah dilakukan, dan memberikan kepuasan. Sebaliknya, untuk menghilangkan kebiasaan buruk diperlukan strategi kebalikannya.

Pendekatan intervensi yang komprehensif, menggabungkan edukasi, modifikasi perilaku berbasis kognitif, dan dukungan kebijakan, terbukti efektif dalam mempercepat transformasi perilaku higiene-sanitasi di kalangan pedagang kaki lima dan UMKM. Model "habit loop" yang terdiri dari proses berpikir, merekam, mengulang, dan menyimpan (Clear, 2019 dalam Hendrisab 2023) jika dilakukan secara konsisten dapat mengubah praktik kebersihan dari sekadar ketaatan menjadi budaya yang melekat. Kolaborasi strategis antara BPOM, Kementerian Kesehatan, asosiasi pedagang, dan akademisi sebagai agen perubahan menjadi kunci utama dalam menciptakan revolusi perilaku berbasis bukti. Pendekatan multistakeholder ini tidak hanya mampu memitigasi titik-titik kritis dalam keamanan pangan melalui standarisasi, tetapi juga menciptakan transformasi budaya yang berkelanjutan untuk melindungi kesehatan masyarakat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Faktor Kunci Perubahan Perilaku Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima dan UMKM Sosialisasi dan pelatihan berkelanjutan merupakan komponen utama dalam meningkatkan kesadaran pedagang kaki lima dan UMKM mengenai pentingnya higiene dan sanitasi.

Ainutajriani (2024) membuktikan bahwa kegiatan edukasi efektif meningkatkan pengetahuan pedagang tentang praktik kebersihan dalam penyiapan, penyimpanan, dan penjualan makanan, dengan rata-rata nilai pre-test sebesar 54,07 meningkat menjadi 73,70 pada post-test. Hal ini menunjukkan bahwa intervensi edukatif tidak hanya meningkatkan pemahaman tetapi juga berpotensi mendorong penerapan langkah-langkah pencegahan penyakit secara berkelanjutan.

Namun, pengetahuan saja tidak cukup tanpa didukung oleh infrastruktur sanitasi yang memadai. Penelitian Hadi (2021) mengungkap bahwa sebagian besar pedagang kaki lima belum memenuhi parameter higiene sanitasi karena keterbatasan fasilitas dan kurangnya kesadaran. Masalah seperti tidak mencuci tangan, menggunakan air pencuci yang tidak diganti, serta tidak adanya alat kebersihan seperti tempat sampah dan sapu menjadi tantangan serius. Tanpa penyediaan sarana yang memadai, upaya edukasi akan sulit diimplementasikan secara optimal.

Di sisi lain, penerapan sistem pemantauan dan reward-punishment dapat menjadi pendorong kepatuhan. Komalasari (2020) menekankan pentingnya pembinaan rutin oleh pemerintah atau institusi pendidikan, seperti yang dilakukan Universitas Al Azhar Indonesia, untuk memastikan standar keamanan pangan terpenuhi. Namun, kendala regulasi masih ditemui di lapangan.

Raharjo (2023) menyoroti bahwa meskipun Perda No. 3 Tahun 2008 di Surakarta mengatur pengawasan PKL, kewenangan pemerintah masih terbatas pengawasan hanya dilakukan saat perpanjangan izin atau melalui bimbingan teknis tahunan oleh Dinas Perindustrian dan Dinas Kesehatan. Tanpa mekanisme pengawasan rutin dan penegakan aturan yang konsisten, perubahan perilaku berkelanjutan akan sulit tercapai.

Dengan demikian, transformasi perilaku higiene-sanitasi memerlukan pendekatan terintegrasi: edukasi berkelanjutan, penyediaan infrastruktur, serta pengawasan dan insentif yang jelas. Kolaborasi antara pemerintah, akademisi, dan asosiasi pedagang menjadi kunci untuk menciptakan ekosistem yang mendukung praktik keamanan pangan yang lebih baik.

DAFTAR REFERENSI

- Ainutajriani. (2024). Edukasi hygiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima sekitar Jalan Sutorejo Surabaya. *Teknologi Laboratorium Medis, Universitas Muhammadiyah Surabaya*. <https://www.researchgate.net/publication/377784359>
- Aprivia, S. (2021). *Hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku dengan penerapan personal hygiene penjamah makanan tahun 2021*. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Hadi. (2021). Penerapan hygiene sanitasi pada pedagang kaki lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 451–462. <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>
- Hendrisab. (2023). Kebiasaan kecil berdampak positif terhadap pembentukan akhlak (studi pustaka novel *Atomic Habits* karya James Clear). *Jurnal El-Rusyd*, 7(2).
- Islamiah. (2023). Analisis perilaku pedagang kaki lima terhadap hygiene sanitasi. *Jurnal Kesehatan Anak*, 6(1). <https://doi.org/10.31539/jka.v6i1.8612>
- Komalasari. (2020). Tingkat kepatuhan pedagang pangan jajanan terhadap cara produksi pangan yang baik. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 5(3).
- Liguori. (2021). How do food safety concerns affect consumer behaviors and diets in low- and middle-income countries? A systematic review. *Global Food Security*, 31. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100606>
- Nurjanah, S. (2021). Titik kritis keamanan pangan pada tahap pengolahan dan penyajian beberapa jenis minuman es. *Jurnal Mutu Pangan*, 8(2), 80. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.80>

- Paramitha. (2022). Observasi penerapan sanitasi dan higiene karyawan pada produksi susu pasteurisasi di UMKM X di Kota XX. *Lipida: Jurnal Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan*. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Rahayu, P. (2017). Tingkat kepatuhan pedagang minuman es terhadap cara produksi pangan yang baik di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor*.
- Raharjo. (2023). Pelaksanaan pengawasan pada pedagang kaki lima oleh Pemerintah Kota Surakarta terhadap makanan street food sebagai upaya mewujudkan pemenuhan hak-hak konsumen. *AoEJ: Academy of Education Journal*, 14(1).
- Republik Indonesia. (2012). *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Lembaran Negara Republik Indonesia.
- Safety, A. (2022). Gambaran sanitasi sarana produksi dan personal higiene karyawan di industri rumah tangga pangan mi letheh "X" Dusun Bendo Trimurti Srandakan Bantul tahun 2022. *Jurnal Sanitasi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta*. <https://e-journal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/Sanitasi>
- Sinaga, et al. (2024). Peningkatan pengetahuan sanitasi industri pangan pada UMKM pangan lokal di Dusun Rangsot Timur, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(2). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i2.8255>