
Hubungan Pengetahuan terhadap Praktik Keamanan Pangan Pelaku Usaha UMKM

Muhammad Ardianto^{1*}, Suandi¹, Nurhayati³

¹Program Studi Magister Ilmu Lingkungan, Universitas Jambi.

²Dinas PPKB Kota Jambi,

³Fakultas Peternakan, Universitas Jambi

Jl. Jambi – Muara Bulian No.KM. 15, Mendalo Darat, Kec. Jambi Luar Kota, Kabupaten Muaro Jambi, Jambi, Indonesia

*Email Korespondensi: ardiantomuhammad93@gmail.com

Submitted: 18/08/2022

Accepted: 21/02/2023

Published: 25/03/2024

Abstract

Aspects that need to be considered in achieving consumer satisfaction include food safety, quality and food and service in food administration. Food is a basic human need that must be considered for its taste and appearance as well as its safety for consumption. The potential for food to be contaminated with hazardous substances and become a source of disease transmission increases if the handling process until it is consumed by the community does not pay attention to hygiene and sanitation. The general objective of this study is to analyze the relationship between knowledge and attitudes towards food safety practices of UMKM business actors in the district. Jambi City Service. This research is a quantitative research with an observational approach and cross-sectional design. The study was conducted in March-May 2022 with a sample of 65 UMKM business actors who also act as food handlers. From the results of the analysis in this study, it was found that there was a significant relationship between knowledge of food safety practices of UMKM business actors in the District of Servant, which was marked with a significant value of $p = 0.048$.

Keywords: *food safety, knowledge, practice, UMKM*

Abstrak

Kepuasan konsumen perlu memperhatikan beberapa aspek yaitu aspek yang perlu diperhatikan dalam mencapai kepuasan konsumen antara lain keamanan pangan, kualitas dan makanan dan layanan pada penyelenggaraan makanan. Makanan sebagai kebutuhan pokok manusia yang harus diperhatikan cita rasa dan penampilan serta kemannyanya untuk dikonsumsi. Potensi makanan untuk terkontaminasi zat berbahaya dan menjadi sumber penularan penyakit meningkat jika proses penanganan hingga dikonsumsi masyarakat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi. Tujuan umum penelitian ini adalah menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap praktik keamanan pangan pelaku usaha UMKM di Kec. Pelayangan Kota Jambi. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan observasional dan rancangan desain cross sectional. Penelitian dilakukan pada Bulan Maret-Mei 2022 dengan jumlah sampel 65 pelaku usaha UMKM yang sekaligus berperan sebagai penjamah makanan. Dari hasil analisis dalam penelitian ini ditemukan bahwa ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan terhadap praktik keamanan pangan para pelaku usaha UMKM di Kecamatan Pelayang ditandai dengan nilai signifikan $p=0,048$.

Kata Kunci: keamanan pangan, pengetahuan, praktik, UMKM

PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan kebutuhan dan modal dasar manusia untuk hidup produktif dan berdaya guna serta berhasil guna. Faktor kesehatan yang sangat besar pengaruhnya terhadap derajat kesehatan adalah faktor makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok yang sangat diperhatikan dan dibutuhkan bagi setiap orang untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya.

Menurut Afolarami *et al.* (2015), makanan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting untuk kesehatan dan kesejahteraan manusia serta pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan. Makanan yang sehat sudah menjadi tren konsumsi pangan saat ini. Hal ini menyebabkan banyaknya industri makanan seperti restoran, kantin, rumah, kafetaria, maupun jenis usaha pangan berupa Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang terus berkembang dan bersaing untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen agar memperoleh kepuasan. Aspek yang diperhatikan untuk memperoleh kepuasan konsumen antara lain keamanan pangan, kualitas makanan dan kualitas layanan pada penyelenggaraan makanan (Widyastuti, 2015). Kualitas makanan dan kualitas pelayanan berperan penting dalam menentukan tingkat kepuasan konsumen (Ronitawati dan Simangunsong, 2016).

Makanan merupakan faktor yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Makanan juga harus memenuhi cita rasa yang enak dan penampilan yang menarik, serta harus aman untuk dikonsumsi yaitu terbebas dari semua jenis kontaminan yang dapat merugikan konsumen. Jika proses penanganan bahan makanan hingga makanan dikonsumsi masyarakat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi, maka akan meningkatkan

potensi makanan tersebut terkontaminasi zat berbahaya dan menjadi sumber penularan penyakit (Nugroho dan Yudhastuti, 2014). Pemeliharaan hygiene dan sanitasi perorangan merupakan kunci dalam pemeliharaan hygiene dan sanitasi makanan (Mulyani, 2014).

Berdasarkan Rianti, *et al.* (2018), kontaminasi dapat dikurangi pada proses produksi di suatu industri, harus diperhatikan dengan baik, yaitu dengan menerapkan GMP (*good manufacturing practices*) dan HACCP (*hazard analysis and critical control point*) sehingga kasus keracunan makanan dapat dikurangi. Sumber cemaran yang paling berpotensi di lingkungan produksi minuman sehat di UMKM Jukajo Sukses Mulia, terdapat pada proses produksi adalah hygiene karyawan dan kebersihan peralatan produksi. Fadhila *et al.* (2015) melaporkan ada hubungan kondisi personal hygiene penjamah dengan jumlah koloni bakteri pada peralatan makan. Hygiene sanitasi merupakan salah satu upaya penting dalam mencegah kontaminasi bakteri yang akan merusak kualitas makanan dan bahkan menyebabkan penularan penyakit akibat makanan.

Kota Jambi merupakan pusat perputaran barang dan jasa. Oleh sebab itu dibentuklah Peraturan Daerah Kota Jambi Nomor 2 Tahun 2016 tentang perlindungan konsumen, untuk keteraturan dan ketertiban sehingga tercipta rasa aman dan nyaman kepada para konsumen. Pembangunan UMKM tidak hanya diajukan untuk mengurangi masalah-masalah kemiskinan atau penyerapan tenaga kerja. Pembangunan UMKM diharapkan mampu memperluas basis ekonomi dan dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan perekonomian Kota Jambi. Menurut data dari Dinas Perdagangan dan Perindustrian melalui buku Direktori Data Industri Tahun 2018 dan 2019,

diketahui pertumbuhan jumlah UMKM per Kecamatan di Kota Jambi paling banyak di Kec. Pelayangan pada tahun 2018 sebanyak 130 industri dan tahun 2019 sebanyak 184 industri. Jumlah UMKM bidang pangan tahun 2018 sebanyak 26,79 % dari seluruh jumlah UMKM yang ada di Kota Jambi, tahun 2019 sebanyak 26,54 % dari seluruh UMKM di Kota Jambi, tahun 2020 sebanyak 19,66 % dari seluruh UMKM di Kota Jambi, dan tahun 2021 sebanyak 15,44 % dari seluruh UMKM di Kota Jambi (Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kota Jambi, 2020).

Berdasarkan data UMKM, Kota Jambi merupakan salah satu daerah yang cukup besar dalam menghasilkan industri pangan berbasis UMKM khususnya di bidang makanan. Pertumbuhan UMKM di Kecamatan Pelayangan yang signifikan dan adanya kasus KLB yang menyebabkan kematian yang bersumber dari makanan produksi UMKM di wilayah tersebut (tolong jabarkan angkanya). Oleh sebab itu, sangat perlu memperhatikan keamanan pangan guna memperoleh perlindungan bagi konsumen. Banyaknya produk makanan yang beredar di masyarakat tanpa memperhatikan tentang keamanan pangan dinilai dapat meresahkan masyarakat sebagai konsumen.

Tujuan umum pada penelitian ini adalah menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap praktik keamanan pangan pelaku usaha UMKM di Kec. Pelayangan Kota Jambi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan observasional dan rancangan cross sectional dengan tujuan untuk mengetahui interaksi variabel bebas dan variabel terikat yang dilakukan pada saat bersamaan (Notoatmodjo, 2014).

Penelitian ini, dilakukan pada Bulan Maret sampai dengan bulan Mei 2022 dengan, menggunakan kuesioner yang ditujukan kepada para pelaku usaha UMKM pangan di Kec. Pelayangan Kota Jambi.

Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner untuk mengetahui pengetahuan dan praktik keamanan pangan para pelaku usaha UMKM pangan di Kec. Pelayangan Kota Jambi. Sedangkan Selain itu, Data Sekunder diperoleh dari laporan Dinas Kesehatan Kota Jambi tentang jumlah penderita keracunan makanan di Kota Jambi dan Dinas Perindustrian Perdagangan Kota Jambi tentang jumlah dan data Pelaku usaha UMKM.

Populasi pada penelitian adalah para pelaku usaha UMKM di Kec. Pelayangan Kota Jambi berjumlah 185 industri. Penentuan jumlah sampel berdasarkan rumus Slovin yang dinilai mudah dan praktis dalam penggunaannya—(Riyanto dan Hatmawan, 2020) sehingga didapatkan sampel sebanyak 65 industri.

Kuesioner yang digunakan mengacu kepada Septiyani *et al.* (2021) dengan hasil uji reliabilitas diperoleh dari Septiyani *et al.* (2021) yaitu pada kuesioner variabel pengetahuan nilai *Cronbach's Alpha* sebesar 0,696, variabel sikap sebesar 0,674 dan pada variabel perilaku yaitu sebesar 0,781. Artinya pada ketiga kuesioner yang digunakan dinyatakan reliabel dan dapat digunakan dalam penelitian ini.

Data yang diapatkan kemudian dilakukan *skoring*. Hasil kategori pengetahuan dan praktik adalah sebagai berikut: Skor > 80% : baik; Skor 60-80%: sedang; Skor < 60%: kurang. selanjutnya dilakukan uji korelasi untuk melihat hubungan antar variabel menggunakan uji *Chi-Square*.

HASIL

1. Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, usia, tingkat

pendidikan, lama bekerja, dan keikutsertaan dalam pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan dari pelaku usaha UMKM. Sebaran karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Pelaku Usaha UMKM di Kec. Pelayangan Tahun 2022

Karakteristik Variable	Frekuensi	Persentase %
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	2	3,08
Perempuan	63	96,92
Usia		
20-29 tahun	1	1,54
30-49 tahun	21	32,31
> 50 tahun	43	66,15
Tingkat Pendidikan		
SD/Sederajat	25	38,46
Sekolah Menengah /Sederajat	33	50,77
Perguruan Tinggi	7	10,77
Lama Bekerja		
<2 tahun	4	6,15
2-10 tahun	26	40
>10 tahun	35	53,85
Keikutsertaan dalam pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan		
Pernah	11	16,92
Tidak Pernah	54	83,08
Jumlah	65	100

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa sebagian besar pelaku usaha berjenis kelamin perempuan (96,92%) dan sebagian besar berusia lebih dari 50 tahun (66,15%). Terkait tingkat pendidikan, pelaku usaha UMKM di Kecamatan Pelayangan paling banyak

memiliki pendidikan tingkat SD/ sederajat (38,46%), dan mayoritas lama bekerja lebih dari 10 tahun yaitu sebesar 53,85%. Sedangkan tentang Keikutsertaan dalam pelatihan/ penyuluhan, sebagian peserta para pelaku UMKM tidak pernah

mengikuti pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan (83,08%).

2. Gambaran pengetahuan Pelaku Usaha UMKM

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Kemanaan Pangan Pelaku Usaha UMKM Berdasarkan Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	Tingkat Pengetahuan						Jumlah	
	Baik		Sedang		Kurang		N	%
	n	%	n	%	n	%		
Jenis Kelamin								
Laki-Laki	0	0	0	0	2	3,08	2	3,08
Perempuan	2	3,08	28	43,07	33	50,77	63	96,92
Usia								
20-29 tahun	0	0	1	1,54	0	0	1	1,54
30-49 tahun	1	1,54	8	12,31	12	18,46	21	32,31
> 50 tahun	1	1,54	19	29,23	23	35,38	43	66,15
Tingkat Pendidikan								
Tingkat Pendidikan SD/Sederajat	1	1,54	12	18,46	12	18,46	25	38,46
Sekolah Menengah /Sederajat	1	1,54	12	18,46	20	30,77	33	50,77
Perguruan Tinggi	0	0	4	6,15	3	4,62	7	10,77
Lama Bekerja								
<2 tahun	0	0	0	0	25	38,46	25	38,46
2-10 tahun	0	0	19	29,23	7	10,77	26	40
>10 tahun	2	3,08	9	13,85	3	4,62	14	21,55
Keikutsertaan dalam pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan								
Pernah	2	3,08	9	13,85	0	0	11	16,92
Tidak Pernah	0	0	21	32,31	33	50,769	54	83,08
Jumlah							65	100 %

Dari Tabel 2 dapat diketahui bahwa berdasarkan jenis kelamin responden didapatkan sebanyak 63 (96,92%) responden berjenis kelamin perempuan dan hanya sebanyak 2 (3,08%) responden berjenis kelamin laki-laki. pada tingkat pengetahuan berdasarkan jenis kelamin responden didapatkan sebanyak 33 (50,77%) responden perempuan memiliki tingkat pengetahuan kurang, dan sebanyak 28

(43,07%) responden perempuan memiliki tingkat pengetahuan yang sedang. Sementara pada 2 responden laki-laki memiliki tingkat pengetahuan yang kurang.

Temuan dalam penelitian ini sejalan dengan Yuliawan *et al.* (2019) dimana dari total perempuan sebagai pelaku usaha UMKM, didapatkan sebanyak 42% memiliki minat dibidang kuliner. Sesuai dengan keahlian para perempuan yakni

memasak, sehingga tidak mengherankan bahwa sebagian besar pelaku usaha UMKM adalah perempuan, maka sebenarnya perempuan semakin memiliki peran penting dalam meningkatkan perekonomian negara. Melalui UMKM perempuan berkontribusi sebanyak 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) negara.

Budi dan Mubaraq (2018) menyatakan bahwa saat ini wanita memegang peranan yang vital baik dalam berbisnis maupun di rumah tangga. Hal ini mengingat golongan tersebut memiliki posisi yang sangat strategis untuk menjadi penentu dalam pengambilan keputusan pendapatan dan keuangan rumah tangga.

Selanjutnya dari Tabel 2 dapat diketahui bahwa berdasarkan usia responden didapatkan sebanyak 43 (66,15%) responden berusia >50 tahun dan berdasarkan tingkat pengetahuan berdasarkan usia responden didapatkan sebanyak 23 (35,38%) responden berusia >50 tahun memiliki tingkat pengetahuan kurang dan 19 (29,23%) responden berusia >50 tahun memiliki tingkat pengetahuan sedang.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa para pelaku usaha UMKM justru didominasi oleh para golongan usia menengah ke atas. Hal ini sangat disayangkan karena sebenarnya peran pemuda khususnya dalam menggerakkan sektor UMKM sangat dibutuhkan terlebih saat ini kita berada di era digital. Untuk itu, perlu komitmen semua pihak dalam mendorong peran aktif golongan usia muda untuk terjun dibidang ekonomi khususnya UMKM, baik peran pemerintah, swasta dan masyarakat itu sendiri (Nazaki, 2021).

Berdasarkan Dari Tabel 2 juga dapat diketahui bahwa berdasarkan tingkat pendidikan di dapatkan sebanyak 25 (38,46%) responden berpendidikan SD/ sederajat dan 33 responden

berpendidikan Sekolah Menengah/ sederajat. Menurut tingkat pengetahuan berdasarkan tingkat pendidikan responden didapatkan sebanyak 12 (18,46%) responden berpendidikan SD/ sederajat memiliki tingkat pengetahuan sedang dan kurang, serta hanya 1 (1,54%) responden berpendidikan Sekolah Menengah/ sederajat yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik.

Purba dan Khadijah (2020) menyatakan bahwa tingkat pendidikan terbukti berpengaruh signifikan terhadap penggunaan media informasi yang lebih lanjut akan mempengaruhi pendapatan usaha. Pada era yang serba digital saat ini, pelaku usaha juga dituntut untuk mampu mengaplikasikan kemampuan digital terhadap usaha UMKM yang dikelola, dan hal yang sangat mempengaruhi adalah tingkat pendidikan.

Salah satu pemanfaatan internet dalam manajemen bisnis adalah digital marketing merupakan salah satu upaya untuk memasarkan atau mempromosikan produk melalui media internet untuk mendapatkan target pasar yang lebih luas. Produk-produk UMKM yang dimiliki oleh para pelaku usaha termasuk produk makanan yang pemasarannya hanya dilakukan tanpa media internet maka akan sulit untuk menjangkau target pasar yang lebih luas (Fanreza dan Shilvana, 2021).

Dari Tabel 2 juga dapat diketahui bahwa berdasarkan lama bekerja sebanyak 13 responden telah bekerja >10 tahun dan 26 responden telah bekerja selama 2 s/d 10 tahun. Menurut tingkat pengetahuan berdasarkan lama bekerja responden didapatkan sebanyak 25 (38,46%) responden dengan lama bekerja <2 tahun memiliki tingkat pengetahuan kurang, sebanyak 19 (29,23%) responden dengan lama bekerja 2-10 tahun memiliki tingkat pengetahuan sedang dan hanya sebanyak 2 (3,08%) responden dengan

lama bekerja >10 tahun memiliki tingkat pengetahuan baik.

Selanjutnya dari Tabel 2 dapat diketahui bahwa berdasarkan keikutsertaan dalam pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan, sebanyak 54 (83,08%) responden tidak pernah mengikuti pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan dan sebanyak 11 (16,92%) responden pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan. Menurut tingkat pengetahuan berdasarkan Keikutsertaan dalam pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan responden didapatkan sebanyak 33 responden menyatakan tidak pernah mengikuti pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan dan memiliki tingkat pengetahuan kurang, serta hanya 2 responden yang menyatakan pernah mengikuti pelatihan atau penyuluhan sanitasi makanan dan memiliki tingkat pengetahuan yang baik.

Penerapan GMP (*Good Manufacture Practices*) penting sekali untuk diterapkan karena sikap penjamah yang baik dan praktik keamanan pangan baik juga perlu didukung dengan sarana pemberian penyuluhan dan pelatihan bagi para pelaku penjamah makanan, sehingga praktik keamanan pangan yang dilakukan oleh para penjamah makanan dapat dilakukan sesuai dengan standar ketentuannya (Yahya, 2020).

3. Hubungan Pengetahuan Terhadap Praktik Pelaku Usaha UMKM

Hubungan Pengetahuan terhadap Praktik Keamanan Pangan Pelaku Usaha UMKM berdasarkan di Kecamatan Pelayangan Kota Jambi disajikan pada Tabel 3 :

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan Terhadap Praktik Keamanan Pangan Pelaku Usaha UMKM

Pengetahuan	Praktik Keamanan Pangan								P-Value
	Baik		Sedang		Kurang		Total		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Baik	1	50	1	50	0	0	2	100	0,048
Sedang	9	32,1	12	42,9	7	25	28	100	
Kurang	3	8,6	13	37,1	19	54,3	28	100	
Total	13	20	26	40	26	40	65	100	

Dari Tabel 3 diatas diketahui bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan terhadap praktik keamanan pangan pada para pelaku usaha UMKM di kecamatan pelayang kota Jambi yang ditandai dengan nilai $p=0,048$.

PEMBAHASAN

Temuan dalam penelitian ini juga sejalan dengan Sari (2017) bahwa melalui Analisis data menggunakan uji *chi-square*, didapatkan hasil bahwa Ada hubungan antara perilaku penjaja

makanan JAS dengan pengetahuan keamanan pangan para pelaku usaha.

Pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan merupakan faktor mendasar yang dapat berpengaruh terhadap penyebaran penyakit akibat makanan atau *foodborne disease*, karena penjamah makanan berperan langsung dalam penanganan makanan mulai dari pemilihan bahan pangan, pengolahan, hingga penyajian makanan (Al-Shabib *et al.*, 2016).

Pengetahuan merupakan kumpulan dari pengertian, pengetahuan, dan ilmu

pengetahuan, yang juga merupakan hasil dari pengindraan dan pemahaman seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (Gumucio, 2011). Penelitian yang dilakukan di Uganda membuktikan bahwa responden dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan memiliki pengetahuan dan penerapan praktik keamanan yang lebih baik pula (Baluka *et al.*, 2014).

Pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan adalah hal yang sangat penting karena kurangnya pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene perorangan maupun keamanan pangan dapat menjadi salah satu faktor yang menyebabkan penyakit akibat makanan (Tan *et al.*, 2013). Sementara pengetahuan tentang keamanan pangan itu sendiri merupakan aspek kognitif yang menunjukkan pelaku usaha mengenai keamanan pangan.

Tingkat pendidikan yang tinggi juga akan diikuti dengan pengetahuan perilaku higiene yang baik. Hal ini bisa saja terjadi karena tingkat pendidikan merupakan penghubung yang penting terhadap beberapa variabel dan salah satunya adalah pengetahuan. Seseorang dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan lebih baik dalam menerima, memproses, menginterpretasikan, dan menggunakan informasi yang diperolehnya, selain itu tingkat pendidikan juga merupakan salah satu faktor yang memudahkan seseorang untuk menyerap informasi (Siau *et al.*, 2015).

SIMPULAN

Dari hasil analisis dalam penelitian ini ditemukan bahwa ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan terhadap praktik keamanan pangan para pelaku usaha UMKM di Kecamatan Pelayang ditandai dengan nilai signifikan $p=0,048$. Pada analisis univariat didapatkan bahwa pelaku usaha dengan tingkat pengetahuan paling

rendah memiliki tingkat pendidikan paling rendah pula namun lama bekerja yang cukup lama (2-10 tahun).

SARAN

Saran dapat mengacu pada tindakan praktis, pengembangan teori baru atau penelitian lanjutan. Bagian ini ditampilkan dalam 1 paragraf.

DAFTAR PUSTAKA

- Afolaranmi TO, Hassan ZI, Bello DA, Misari Z. 2015. Knowledge and Practice of Food Safety and Hygiene Among Food Vendors in Primary Schools in Jos, Plateau State, North Central Nigeria. *Journal of Medical Research*. 4(2): 1-7.
- Al-Shabib, N. A., Mosilhey, S. H., dan Husain, F. M. (2016). *Cross-Sectional Study on Food Safety Knowledge, Attitude, and Practices of Male Food Handlers Employed in Restaurants of King Saud University, Saudi Arabia*. *Journal of Food Control*. 59 (2016): 212-217.
- Baluka SA, Miler RA & Kaneene JB (2014). Hygiene Practices And Food Contamination In Managed Food Service Facilities In Uganda. *African Journal Of Food Science*.
- Budi RK, Mubaraq MI. 2018. Pengaruh Kompetensi Keuangan Terhadap Literasi Keuangan Bagi Wanita di Makassar. *Oikos : Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi dan Ilmu Ekonomi*. 3(2): 87-100.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Jambi. 2020. Buku Direktori Data Industri 2019. Disperindag Kota Jambi. Kota Jambi

- Fadhila MF, Wahyuningsih NE, Hanani YD. 2015. Hubungan hygiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis pada alat makan pedagang di 60 wilayah sekitar kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3(3): 769-776.
- Fanreza R, Shilvana R. 2021. Melatih Pelaku UMKM Dalam Memanfaatkan Digital Marketing Upaya Mengembangkan Usaha Berbasis Teknologi Di Dusun VII Manunggal. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*. 2 (1): 1179-1184.
- Gumucio S. (2011). *The KAP Survey Model (Knowledge, Attitude, and Practices)*. Prancis: IGC Communigraphie.
- Mulyani R. 2014. Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*. 10(1): 6-12.
- Nazaki S, M. Alfian S, Satriadi, Nanik R (2021). Penguatan Peran Perempuan Dalam Memulihkan Ekonomi Selama Pandemi Covid-19 Bagi Pelaku Umkm Lokal Dan Mahasiswa Di Provinsi Kepulauan Riau. *Takzim : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Volume. 1, Nomor. 1, November 2021 (18-24) ISSN : 2808-3814 (Online) DOI : <https://doi.org/10.31629/takzimjpm.v1i1.3841>.
- Notoadmodjo S. 2014. Metodologi Penelitian Kesehatan. Rineka Cipta: Jakarta.
- Nugroho MDA, Yudhastuti R. 2014. Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi di SMAN 15 Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 7(2): 166-170.
- Purba, NM dan Khadijah (2020). *Analisis Tingkat Pendidikan, Skala Usaha, Pendapatan Usaha Dan Pengalaman Usaha Terhadap Penggunaan Informasi Akuntansi Pada Pelaku Umkm Di Kota Batam*. e-journal.sari-mutiara, Des 2020. <http://e-journal.sari-mutiara.ac.id/index.php/JMA/article/view/1355>
- Rianti A, Christoper A, Lestari D, El Kiyat W. 2018. Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan Umkm Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*. 12(2).
- Ronitawati P, Simangunsong DWT. 2016. Analisis Kualitas Makanan dan Kualitas Pelayanan Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen pada Penyelenggaraan Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul. *Nutrire Diaita*. 8 (2).
- Sari M.H. (2017). *Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar*. *Jurnal of Health Education*. 2(2): 163-170.
- Riyanto S, Hatmawan AA. 2020. Metode Riset Penelitian Kuantitatif Penelitian di Bidang Manajemen, Teknik, Pendidikan dan Eksperimen. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Ronitawati, P dan Simangunsong, D.W.T. (2016). *Analisis Kualitas Makanan dan Kualitas Pelayanan Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen pada Penyelenggaraan*
- Siau MF, Son R, Mohhidin O, et al. (2015). *Food court hygiene assesment and food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers in Putrajaya*. *International Food Research Journal* 22(5): 1843- 1854.
- Septiyani D, Suryani D, Yulianto A. 2021. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan

- Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon. *Gorontalo Journal of Public Health*. 4(1): 45-54.
- Tan, S. L., Cheng, P. L., Soon, H. K., Ghazali, H., Mahyudin, N. A. (2013). *A qualitative study on personal hygiene knowledge and practices among food handlers at selected primary schools in Klang valley area, Selangor, Malaysia*. *International Food Research Journal*. 20(1): 71-76.
- Widyastuti, S. (2015). *Hubungan Antara Mutu Makanan Kantin Sekolah dengan Kepuasan Konsumen Pada Anak Sekolah*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yahya P.N. (2020). *Analisis Pre Requisite Program (PRP) dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Praktik Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah*. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul. Repository UEU.
- Yuliawan T, Maheni IS, Achmad HH (2019). *Tingkat Literasi Keuangan Perempuan Pelaku Umkm Di Pasar Tenggarang, Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso*. Universitas Muhammadiyah Jember.