

BAB V

PENUTUP

V.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perilaku pengelolaan bahan makanan pada pedagang kaki lima di Kecamatan Bekasi Selatan Kota Bekasi tahun 2025 menunjukkan bahwa dari total 110 pedagang yang menjadi responden, sebanyak 56 orang (51%) termasuk dalam kategori memiliki perilaku pengelolaan makanan yang baik. Sementara itu, 54 orang (49%) lainnya berada dalam kategori perilaku yang buruk. Temuan ini menggambarkan bahwa hampir separuh dari total pedagang belum menunjukkan praktik pengelolaan bahan makanan yang sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi pangan.
2. Distribusi frekuensi pada faktor predisposisi yang terdiri dari pengetahuan, sikap, dan pendidikan menunjukkan kondisi yang beragam. Dari 110 pedagang kaki lima, sebanyak 56 orang (51%) memiliki pengetahuan yang baik dan 54 orang (49%) tergolong kurang baik. Pada aspek sikap, 54 orang (49%) menunjukkan sikap yang mendukung terhadap pengelolaan makanan yang aman, sedangkan 56 orang (51%) memiliki sikap yang kurang baik. Untuk faktor pendidikan, mayoritas pedagang berada pada kategori pendidikan rendah yaitu sebanyak 81 orang (74%), sementara 20 orang (18%) berpendidikan sedang dan hanya 9 orang (8%) yang memiliki pendidikan tinggi.
3. Pada faktor pendukung berupa sarana dan prasarana di lokasi berjualan, ditemukan bahwa dari 110 pedagang, sebanyak 51 orang (46%) memiliki sarana dan prasarana yang baik untuk mendukung pengelolaan bahan makanan yang higienis. Namun demikian, 59 orang (54%) masih berdagang dalam kondisi sarana dan prasarana yang tidak memadai, seperti keterbatasan tempat mencuci tangan, air bersih, tempat

penyimpanan makanan tertutup, dan lingkungan berdagang yang bersih dan aman.

4. Faktor pendorong dalam bentuk partisipasi pada kegiatan penyuluhan dan pelatihan juga menunjukkan hasil yang variatif. Dari seluruh responden, sebanyak 50 orang (46%) pedagang pernah mengikuti penyuluhan mengenai personal hygiene dan keamanan pangan, sementara 60 orang (54%) belum pernah mendapatkan penyuluhan. Selain itu, hanya 42 orang (38%) yang pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene dan sanitasi makanan, sedangkan 68 orang (62%) belum pernah mendapatkan pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang belum memperoleh pembinaan praktis dari pihak terkait.
5. Hasil analisis bivariat terhadap faktor predisposisi menunjukkan adanya hubungan yang signifikan dengan perilaku pengelolaan bahan makanan. Pengetahuan memiliki nilai $p = 0,001$ dan Prevalence Odds Ratio (POR) sebesar 4,605 dengan interval kepercayaan 95% (CI: 2,059–10,301), yang berarti pedagang dengan pengetahuan yang baik memiliki peluang 4,6 kali lebih besar untuk memiliki perilaku pengelolaan makanan yang baik dibandingkan yang kurang berpengetahuan. Sikap juga berpengaruh signifikan dengan $p = 0,001$ dan POR = 5,014 (CI 95%: 2,231–11,268), yang menunjukkan bahwa pedagang dengan sikap positif memiliki peluang 5 kali lebih besar untuk berperilaku baik. Namun, pendidikan tidak menunjukkan hubungan yang signifikan ($p = 0,080$), yang menunjukkan bahwa semakin rendah tingkat pendidikan, maka semakin buruk pula kecenderungan pedagang dalam mengelola makanan secara higienis.
6. Analisis bivariat terhadap faktor pendukung berupa sarana dan prasarana juga menunjukkan hubungan yang sangat signifikan terhadap perilaku pengelolaan makanan. Nilai $p = 0,001$ dan POR sebesar 15,000 (CI 95%: 5,877–38,286) menunjukkan bahwa pedagang yang memiliki akses terhadap sarana dan prasarana yang memadai memiliki peluang 15 kali lebih besar untuk berperilaku baik dalam pengelolaan makanan

dibandingkan mereka yang berdagang dengan sarana yang tidak memadai.

7. Hasil analisis bivariat terhadap faktor pendorong, yaitu penyuluhan dan pelatihan, juga menunjukkan hubungan yang signifikan dengan perilaku pengelolaan bahan makanan. Penyuluhan memiliki nilai $p = 0,001$ dan $POR = 0,199$ (CI 95%: 0,088–0,448), yang berarti pedagang yang tidak pernah mengikuti penyuluhan memiliki risiko lebih tinggi untuk berperilaku buruk dibandingkan dengan mereka yang mengikuti. Pelatihan memiliki nilai $p = 0,001$ dan $POR = 0,060$ (CI 95%: 0,022–0,166), yang menandakan bahwa pedagang yang belum pernah mengikuti pelatihan memiliki risiko hingga 16–17 kali lebih tinggi untuk menunjukkan perilaku pengelolaan makanan yang tidak higienis.

V.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, maka terdapat beberapa masukan yang dapat diberikan oleh penulis, antara lain:

1. Para pedagang kaki lima diharapkan untuk secara aktif meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai prinsip-prinsip dasar higiene dan sanitasi makanan, misalnya dengan mengikuti pelatihan atau penyuluhan minimal dua kali dalam setahun yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan atau pihak terkait. Pedagang juga disarankan untuk memiliki buku saku panduan sanitasi pangan sebagai referensi praktis dalam kegiatan sehari-hari, serta membentuk komunitas pedagang sehat di tingkat kelurahan atau kecamatan untuk saling berbagi informasi dan pengalaman mengenai praktik pengelolaan makanan yang aman.
2. Dinas Kesehatan Kota Bekasi khususnya di wilayah Kecamatan Bekasi Selatan, diharapkan dapat meningkatkan frekuensi pengawasan dengan melakukan inspeksi lapangan secara rutin, minimal satu kali setiap bulan, untuk memantau praktik pengolahan makanan oleh pedagang kaki lima. Selain itu, Dinas Kesehatan juga perlu menyelenggarakan program pelatihan wajib dan bersertifikat bagi para pedagang kaki lima minimal

setiap enam bulan sekali, di mana sertifikat tersebut dapat dijadikan sebagai salah satu syarat kelayakan untuk berjualan makanan olahan.

3. Perlu adanya pembangunan fasilitas untuk menunjang peningkatan perilaku pengelolaan makanan agar para pedagang kaki lima dapat meningkatkan pengetahuan mereka.