

Sosialisasi Jenis-jenis Makanan yang Tidak Baik untuk Diperjualbelikan di Pasar Perumnas Kota Mataram

M. Jumaedi¹, Riska Natalia², Rizki Khairunisa³

^{1,2,3} Universitas Mataram, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

*Corresponding author

E-mail: m.jumaedi@staff.unram.ac.id (M. Jumaedi)*

Article History:

Received: Agustus, 2025

Revised: Agustus, 2025

Accepted: Agustus, 2025

Abstract: Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pedagang di Pasar Perumnas Kota Mataram mengenai jenis-jenis makanan yang tidak layak untuk diperjualbelikan berdasarkan aspek keamanan pangan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi observasi, wawancara, dan penyuluhan langsung. Hasil observasi menunjukkan adanya bahan pangan yang diduga mengandung boraks serta kondisi lapak yang kurang bersih. Wawancara mengungkapkan bahwa sebagian pedagang belum memahami bahaya bahan tambahan seperti boraks dan pentingnya menjaga kebersihan lapak. Sosialisasi dilakukan secara langsung dengan pendekatan partisipatif, dan berhasil meningkatkan kesadaran pedagang mengenai kebersihan, pergantian bahan pangan yang tidak layak, serta pentingnya membaca komposisi produk yang dijual. Kegiatan ini berkontribusi pada upaya menciptakan lingkungan pasar tradisional yang lebih sehat dan aman bagi konsumen.

Keywords:

Boraks, Edukasi Kesehatan, Keamanan Pangan, Pasar Tradisional, Pedagang Pasar, Sanitasi, Sosialisasi

Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi seluruh makhluk hidup, namun keberadaannya juga memiliki potensi besar untuk terkontaminasi oleh berbagai jenis mikroorganisme patogen, seperti kuman dan bakteri, yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan, termasuk penyakit infeksi seperti diare serta kasus keracunan makanan. Risiko ini semakin tinggi pada makanan yang dijual oleh Pedagang Kaki Lima (PKL), mengingat proses penyimpanan sering kali tidak sesuai standar, pengolahan makanan dilakukan dengan cara yang kurang tepat, dan penyajian yang jauh dari prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi yang memadai (Deviatin et al., 2024). Keamanan pangan merupakan salah satu aspek krusial yang menjadi pertimbangan

utama bagi konsumen dalam menentukan pilihan terhadap produk makanan yang akan dikonsumsi. Dalam konteks kesehatan masyarakat, konsumsi makanan yang sehat dan aman memiliki peran yang sangat signifikan dalam mendukung upaya peningkatan derajat kesehatan secara menyeluruh. Makanan yang tidak hanya bergizi tetapi juga terjamin keamanannya menjadi salah satu syarat utama untuk menciptakan masyarakat yang produktif dan berkualitas (Pathiassana & Izharrido, 2021).

Keamanan pangan merupakan aspek penting yang harus diperhatikan dalam setiap tahapan produksi dan penyajian makanan, karena pangan dapat mengandung tiga jenis potensi bahaya, yaitu bahaya biologis, kimia, dan fisik. Bahaya biologis mencakup kontaminasi mikroorganisme seperti bakteri, virus, atau parasit; bahaya kimia meliputi paparan bahan berbahaya seperti pestisida, logam berat, atau bahan tambahan yang tidak sesuai standar; sedangkan bahaya fisik mencakup keberadaan benda asing seperti serpihan plastik, logam, atau kotoran yang tidak sengaja masuk ke dalam makanan. Meskipun suatu makanan memiliki tampilan yang menggugah selera dan kandungan gizi yang mencukupi, hal tersebut tidak menjamin keamanannya jika dalam proses pengolahan terjadi pencemaran dari salah satu atau bahkan kombinasi ketiga jenis bahaya tersebut. Akibatnya, makanan yang seharusnya bermanfaat bagi tubuh justru dapat menjadi sumber penyakit atau gangguan kesehatan, sehingga tidak layak dikonsumsi (Wulandari et al., 2023).

Keamanan pangan tidak hanya penting dalam konteks konsumsi rumah tangga, tetapi juga sangat krusial dalam sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan makanan dan minuman. Mengingat peran strategis UMKM dalam memenuhi kebutuhan pangan lokal, penerapan prinsip keamanan pangan oleh pelaku usaha menjadi kunci untuk melindungi konsumen dari risiko kesehatan yang timbul akibat konsumsi makanan yang tidak aman. Pemahaman dan praktik yang tepat terkait keamanan pangan oleh UMKM sangat berperan dalam mencegah terjadinya penyakit akibat makanan tercemar. Di berbagai negara, termasuk Indonesia, telah diberlakukan peraturan yang mengatur standar keamanan pangan yang wajib dipatuhi oleh pelaku UMKM sebagai bentuk perlindungan terhadap masyarakat. Kepatuhan terhadap regulasi ini tidak hanya menjadi kewajiban hukum, tetapi juga merupakan upaya untuk mempertahankan kualitas produk dan menjaga kepercayaan konsumen. Dalam hal ini, kegiatan penyuluhan atau sosialisasi mengenai keamanan pangan memainkan peranan penting dalam membantu pelaku UMKM memahami ketentuan yang berlaku serta menerapkannya dalam proses produksi. Melalui edukasi yang berkelanjutan, UMKM diharapkan mampu meningkatkan mutu produknya, sehingga menghasilkan

makanan yang aman, sehat, dan lebih diminati oleh konsumen karena dinilai memenuhi standar kualitas yang layak konsumsi (Palupi et al., 2023).

Telaah Literatur

Dalam upaya menjaga keamanan pangan di tingkat produsen maupun konsumen, sosialisasi mengenai potensi bahaya dalam bahan pangan menjadi aspek penting yang perlu dilakukan secara berkelanjutan. Hermanto et al., (2022) menjelaskan bahwa kegiatan sosialisasi pengawasan keamanan pangan segar asal tumbuhan (PSAT) memiliki dampak signifikan dalam meningkatkan pemahaman kelompok tani terhadap risiko kontaminasi bahan pangan, khususnya yang berkaitan dengan residu pestisida. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pemahaman teoretis mengenai konsep pangan aman, tetapi juga dilengkapi dengan informasi praktis mengenai jenis-jenis bahaya kimia dan biologis yang dapat terkandung dalam sayur atau buah yang tidak diolah atau ditangani dengan benar. Penerapan metode *pre-test* dan *post-test* dalam kegiatan sosialisasi tersebut menunjukkan peningkatan tingkat pengetahuan peserta, yang mengindikasikan efektivitas pendekatan edukatif dalam memperbaiki pola pikir serta perilaku produsen pangan lokal. Hal ini menegaskan bahwa edukasi melalui penyuluhan langsung sangat relevan diterapkan dalam konteks pasar tradisional, termasuk di Pasar Perumnas Kota Mataram, untuk mengurangi peredaran makanan yang tidak layak konsumsi serta mendorong kesadaran pedagang dalam menjaga mutu produk pangan yang mereka jual (Hermanto et al., 2022).

Sanitasi dan keamanan pangan merupakan dua aspek fundamental yang harus diperhatikan dalam setiap proses produksi makanan, khususnya di sektor Usaha Mikro dan Kecil (UMK). Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Dewi et al., 2022), dijelaskan bahwa pelaku UMK masih sering menghadapi kendala dalam memahami dan menerapkan prinsip-prinsip sanitasi yang benar dalam aktivitas produksi makanan. Melalui kegiatan sosialisasi yang dilakukan secara langsung, para pelaku usaha diberikan pengetahuan mengenai pentingnya menjaga kebersihan lingkungan produksi, *personal hygiene*, serta pengolahan makanan yang sesuai standar keamanan pangan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa penyuluhan mampu meningkatkan kesadaran pelaku UMK terhadap risiko kesehatan yang mungkin timbul akibat produk yang tidak higienis. Pendekatan edukatif ini juga mendorong pelaku usaha untuk memperbaiki sistem produksi mereka agar sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku. Temuan tersebut relevan dengan kondisi di lingkungan pasar tradisional seperti Pasar Perumnas Kota Mataram, di mana

penyuluhan serupa sangat dibutuhkan untuk mencegah peredaran makanan yang tidak layak konsumsi dan meningkatkan perlindungan kesehatan masyarakat secara lebih luas (Dewi et al., 2022).

Keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam penyediaan makanan yang aman dan layak konsumsi, khususnya pada lingkungan yang dekat dengan kelompok rentan seperti anak-anak sekolah. Dalam penelitian yang dilakukan oleh tim dari Universitas Muhammadiyah Semarang, diketahui bahwa tingkat pengetahuan pedagang jajanan mengenai keamanan pangan berada dalam kategori sedang hingga baik. Namun, pengetahuan tersebut belum sepenuhnya tercermin dalam praktik sehari-hari, terutama dalam hal kebersihan alat, penyimpanan bahan makanan, serta sanitasi lingkungan tempat berdagang. Studi ini menyoroti adanya kesenjangan antara pengetahuan dan perilaku, yang menunjukkan perlunya intervensi lanjutan melalui sosialisasi atau pendampingan yang lebih intensif. Temuan ini relevan dalam konteks pengelolaan pangan di pasar tradisional seperti Pasar Perumnas Kota Mataram, di mana aktivitas perdagangan makanan berlangsung setiap hari dan melibatkan banyak konsumen dari berbagai latar belakang. Memberikan pemahaman yang kuat mengenai prinsip keamanan pangan kepada para pedagang menjadi kunci penting dalam upaya menekan peredaran makanan yang tidak layak konsumsi serta meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat secara luas (Aminah & Nur Hidayah, 2004).

Metode Penelitian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui program sosialisasi yang berlokasi di Pasar Perumnas, Kota Mataram. Sasaran utama dari program ini adalah para pedagang aktif yang menjual makanan dan minuman siap konsumsi di area pasar. Peserta dipilih secara purposif, dengan mempertimbangkan intensitas mereka dalam berjualan makanan, serta potensi keterpaparan mereka terhadap risiko menjual produk yang tidak memenuhi standar keamanan pangan.

Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama tiga hari dan dilakukan secara bertahap agar peserta dapat memahami materi secara komprehensif dan aplikatif. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahapan utama, yaitu:

1. Observasi

Observasi dilakukan pada tahap awal untuk mengidentifikasi kondisi aktual praktik penanganan makanan di lapangan, termasuk cara penyimpanan, kebersihan alat, serta bahan-bahan yang digunakan. Tujuan dari tahap ini adalah untuk mendapatkan gambaran umum mengenai

pengetahuan dan kebiasaan para pedagang sebelum dilakukan intervensi edukatif (Imelda, 2018).

2. Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung kepada pedagang makanan untuk menggali informasi mengenai persepsi mereka terhadap keamanan pangan, kesadaran tentang jenis makanan yang tidak layak konsumsi, serta tantangan yang mereka hadapi dalam menerapkan prinsip kebersihan dan sanitasi. Informasi ini digunakan untuk menyesuaikan pendekatan dan materi sosialisasi dengan kebutuhan peserta (Krisno et al., 2013).

3. Sosialisasi

Tahap inti kegiatan berupa penyuluhan langsung mengenai jenis-jenis makanan yang tidak layak diperjualbelikan, bahaya biologis dan kimia pada makanan, serta praktik sederhana yang dapat diterapkan untuk menjaga keamanan produk pangan. Materi disampaikan secara lisan, dilengkapi dengan media visual dan demonstrasi interaktif, agar peserta dapat memahami dan menerapkan pengetahuan secara langsung dalam kegiatan jual beli mereka.

Seluruh tahapan ini dirancang secara sistematis untuk memastikan bahwa kegiatan sosialisasi tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga transformatif—yaitu mampu mendorong perubahan perilaku pedagang dalam menerapkan prinsip keamanan pangan, guna melindungi konsumen dan menciptakan lingkungan pasar yang sehat.

Hasil dan Pembahasan

1. Observasi



Gambar 1. Kegiatan Observasi di Pasar Perumnas Kota Mataram

Langkah pertama yang dilaksanakan untuk mendukung sosialisasi ini adalah melaksanakan kegiatan observasi. Dimana pada kegiatan ini dilakukan analisis mengenai kondisi bahan-bahan pangan yang mentah, setengah jadi, maupun jadi di Pasar Perumnas Kota Mataram. Pada observasi ini ditemukan beberapa bahan pangan yang diperjualbelikan, memiliki kandungan yang cukup berbahaya yaitu kerupuk yang komposisinya mengandung sode dimana sode sendiri memiliki kandungan borax yang sangat berbahaya bagi tubuh. Selain itu ditemukan pula beberapa pedagang yang memiliki kondisi lapak yang kurang bersih (Sulaiman et al., 2024).

2. Wawancara



Gambar 2. Kegiatan Wawancara di Pasar Perumnas Kota Mataram

Setelah tahap observasi telah dilaksanakan, selanjutnya adalah tahap wawancara, dimana dilakukan aktivitas tanya jawab kepada beberapa pedagang di Pasar Perumnas Kota Mataram mengenai bahan-bahan pangan baik mentah, jadi, maupun setengah jadi yang mereka perjualbelikan. Tahap wawancara ini perlu untuk menelaah sejauh mana pemahaman para pedagang mengenai komposisi maupun kualitas dari bahan makanan yang mereka perjualbelikan (Liliskarlina & Irwana, 2024).

3. Sosialisasi



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi di Pasar Perumnas Kota Mataram

Setelah mengetahui dan menganalisis secara langsung mengenai kondisi bahan pangan yang diperjualbelikan di Pasar Perumnas Kota Mataram melalui tahap observasi dan juga menelaah sejauh mana pemahaman para pedagang mengenai bahan makanan yang diperjualbelikan melalui wawancara, selanjutnya dilaksanakan tahap inti yaitu sosialisasi. Hal-hal yang disampaikan dalam sosialisasi jenis-jenis makanan yang tidak baik untuk diperjualbelikan di Pasar Perumnas Kota Mataram adalah sebagai berikut.

- a. Dianjurkan untuk membersihkan lapak sesering mungkin dan rutin secara konsisten

Pengelolaan kebersihan yang baik sangat diperlukan dalam mengelola pasar tradisional yang bersih dan sehat (SaThierbach et al., 2015). Salah satunya adalah kebersihan dari lapak tempat menjual bahan pangan. Kebersihan lapak dapat mencerminkan bagaimana kualitas dari bahan pangan yang diperjualbelikan (Isnii et al., 2023). Pada sosialisasi ini diberikan pemahaman kepada para pedagang bahwa kebersihan lapak dagangan merupakan hal krusial yang harus diperhatikan. Selain untuk menjaga kebersihan bahan pangan yang diperjualbelikan, lapak yang bersih juga dapat menarik minat konsumen untuk berbelanja di lapak tersebut.

- b. Rajin mengganti/membersihkan barang maupun bahan pangan yang diperjualbelikan

Pengelolaan kebersihan yang baik sangat diperlukan dalam mengelola pasar tradisional yang bersih dan sehat. Pedagang yang rutin

membersihkan meja dan tempat dagangannya, membuang sampah bekas jualan, serta menjaga rapi tempannya berkontribusi pada citra pasar yang lebih bersih dan tertib (Untari et al., 2023). Pengelolaan kebersihan yang baik sangat diperlukan dalam mengelola pasar tradisional yang bersih dan sehat. Salah satunya adalah kebersihan dari lapak tempat menjual bahan pangan. Kebersihan lapak dapat mencerminkan kualitas bahan pangan yang diperjualbelikan. Pada sosialisasi ini diberikan pemahaman kepada para pedagang bahwa kebersihan lapak dagangan merupakan hal krusial yang harus diperhatikan. Selain untuk menjaga kebersihan bahan pangan yang diperjualbelikan, lapak yang bersih juga dapat menarik minat konsumen untuk berbelanja di lapak tersebut.

- c. Memperhatikan komposisi dari bahan pangan yang dijual dan menghindari bahan pangan yang mengandung boraks

Perhatian terhadap komposisi bahan pangan yang diperjualbelikan dan menghindari yang mengandung boraks sangat penting untuk menjamin keamanan pangan. Studi menunjukkan bahwa beberapa jenis kerupuk di pasar tradisional seperti di Jember dan Madiun mengandung boraks dengan kadar yang melebihi batas aman ($RQ > 1$, $ECR > 0,0001$), sehingga berpotensi merusak ginjal dan sistem saraf (Tanjung et al., 2021; Prodi Farmasi Madiun, 2023). Temuan ini menegaskan pentingnya edukasi kepada pedagang agar tidak menggunakan bahan yang berbahaya dan selalu memperhatikan label serta komposisi sebelum menjual produk. Oleh karena itu, pada sosialisasi ini diberikan pemahaman umum mengenai bahaya dari penggunaan boraks dalam makanan. Sehingga para pedagang diharapkan lebih sadar dan peduli mengenai kesehatan dari konsumennya (Juwita et al., 2021).

Kesimpulan dan Saran

- a. Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi mengenai jenis-jenis makanan yang tidak baik untuk diperjualbelikan di Pasar Perumnas Kota Mataram memberikan gambaran bahwa masih terdapat pedagang yang menjual bahan pangan dengan potensi bahaya, seperti kerupuk yang diduga mengandung boraks, serta kurangnya kebersihan lapak dagangan. Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa pemahaman pedagang terhadap kualitas dan komposisi bahan pangan masih beragam, dan sebagian belum menyadari dampak negatif

dari bahan tambahan pangan berbahaya seperti boraks. Kegiatan sosialisasi yang dilakukan secara langsung telah memberikan dampak positif dengan meningkatkan pemahaman pedagang mengenai pentingnya menjaga kebersihan lapak, mengganti barang dagangan yang sudah tidak layak, serta memeriksa komposisi bahan makanan yang diperjualbelikan. Edukasi ini berkontribusi terhadap peningkatan kesadaran akan pentingnya keamanan pangan, yang pada akhirnya bertujuan untuk menciptakan lingkungan pasar yang lebih bersih.

b. Saran

1. Bagi Pedagang

Disarankan untuk secara konsisten menjaga kebersihan lapak, rutin mengganti bahan pangan yang sudah tidak layak, dan membaca serta memahami komposisi bahan pangan yang dijual agar tidak menggunakan bahan berbahaya seperti boraks.

2. Bagi Pengelola Pasar

Perlu dibuat sistem monitoring berkala terhadap kondisi kebersihan lapak dan keamanan bahan pangan yang dijual, serta menyediakan sarana pendukung seperti tempat cuci tangan dan pengelolaan sampah.

3. Bagi Pemerintah atau Dinas Kesehatan

Sosialisasi serupa perlu dilanjutkan dan ditingkatkan cakupannya ke pasar-pasar tradisional lainnya, dengan menyertakan pelatihan praktis dan inspeksi bahan pangan secara berkala.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu dilakukan studi lanjutan dengan pendekatan kuantitatif untuk mengukur efektivitas jangka panjang dari sosialisasi ini terhadap perubahan perilaku pedagang, serta menguji secara laboratorium bahan pangan yang dicurigai mengandung zat berbahaya.

Daftar Pustaka

- Aminah, S., & Nur Hidayah. (2004). Pengetahuan Keamanan Pangan Penjual Makanan Jajanan Di Lingkungan Sekolah Kelurahan Wonodri Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang. *Jurnal Litbang Muhammadiyah Universitas Semarang*, 4(3), 18–25.
- Deviatin, N. S., Twistiandayani, R., Rahmawati, D., Permatasari, E. D., Roshida, D. S., Nilamsari, N., Prameswari, R. D., Fanani, T. Al, Handriyanto, C. F., Khiyaroh, Y., Ramadan, A. N., Cahyani, S. D., & Mahmudah, S. (2024). Sosialisasi Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Kaki Lima Di Kabupaten Gresik Jawa Timur. *Jurnal*

Pengabdian Sosial, 1(9), 1315–1320. <https://doi.org/10.59837/nark7a82>

- Dewi, S. U., Cambodia, M., & Novilyansa, E. (2022). Sosialisasi Pentingnya Sanitasi Dan Keamanan Pangan Pada Usaha Mikro Dan Kecil Di Desa Mataram Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)*, 3(01), 6–12. <https://doi.org/10.24967/jams.v3i1.1558>
- Hermanto, D., Ismillayli, N., Honiar, R., Zuryati, U. K., & Mariana, B. (2022). Sosialisasi Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan pada Kelompok Tani di Lombok Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(1), 321–326.
- Imelda, I. (2018). Karakteristik dan Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga Masyarakat Kota Pontianak. *ETHOS: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 250–259. <https://doi.org/10.29313/ethos.v6i2.3441>
- Isni, K., Salzabila, N., Yudanto, F. A., Paldin, M. H., Syahbani, A. S. N., Ananda, J., & Sani, S. P. (2023). Implementasi Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Pasar Beringharjo. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 8(3), 209–221. <https://doi.org/10.35842/formil.v8i3.498>
- Juwita, A., Yulianis, Y., & Sanuddin, M. (2021). Uji Boraks pada Beberapa Kerupuk Mentah dari Pasar Tradisional Kota Jambi: Borax Test on Some Raw Crackers from Jambi City Traditional Market. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(3), 464–469. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.449>
- Krisno, M. A., Pertiwi, A. C. D., Fathir, M. A., & Ulum, M. I. B. (2013). Studi Mutu Jajanan Pasar Tradisional Berdasarkan Potensi Pencemaran Mikrobiologi Study of The Quality of Traditional Markets In The Past Based On Potential Pollution Microbiology. *Jurnal Online Nutritions*.
- Liliskarlina, & Irwana. (2024). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Terhadap Perilaku Pedagang Yang Berkaitan Dengan Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional Di Desa Bontoloe Kecamatan Bontolempangan Kabupaten Gowa. *Patria Artha Journal of Nursing Science*, 8(1), 1–8.
- Palupi, F. H., Noviyati, T. D., & Ribhi, A. A. (2023). Sosialisasi penyuluhan keamanan pangan pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(4), 361–368. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i4.62>
- Pathiassana, M. T., & Izharrido, B. (2021). Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada Umkm Rumah Makan Abc Di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 61–70. <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i2.55>
- SaThierbach, Karsten, Petrovic, S., Schilbach, S., Mayo, D. J., Perriches, T., Rundlet, E. J. E. J. E. J., & Young E. Jeon, et al. (2015). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 3(1), 1–15.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.bpj.2015.06.056><https://academic.oup.com/bioinformatics/article-abstract/34/13/2201/4852827>[internal-pdf://semisupervised-3254828305/semisupervised.ppt](https://semisupervised-3254828305/semisupervised.ppt)<http://dx.doi.org/10.1016/j.str.2013.02.005><http://dx.doi.org/10.10>.

- Sulaiman, R. N., Augustina, I., Ratnasari, A., Toemon, A. I., & Nugrahini, S. (2024). Analisis Kandungan Boraks (Natrium Tetraborate) Pada Kerupuk Yang Beredar Di Pasar Besar Kota Palangka Raya. *Jurnal Kedokteran Universitas Palangka Raya*, 12(1), 13–17. <https://doi.org/10.37304/jkupr.v12i1.12061>
- Untari, S. I., Rahmawati, A., Praptiwi, R. N., Lukitaningrum, K., & Istia, M. N. (2023). Tinjauan Kebersihan Makanan Dan Sanitasi Serta Kaitannya Terhadap Minat Pembeli (Studi Kasus Pedagang Kaki Lima Di Sekitar Lapangan Hizbul Wathon (HW) Beji Timur-Beji-Depok). *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(2), 6967–6978.
- Wulandari, K., Miftahul, S., Ani, S., Muntikah, M., & Soekatri, M. Y. (2023). Intervensi Higiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima untuk Mewujudkan Keamanan Pangan di Kebayoran Baru, Jakarta. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Beguai Jejama*, 4(1), 29–34. <https://doi.org/10.26630/jpk.v4i1.9001>