

Kajian Karakteristik Pedagang Kaki Lima Sempol Ayam

Study of the Characteristics of Chicken Sempol Street Vendors

Muhammad Azzis¹, Roisu Eny Mudawaroch², Rinawidiastuti³

^{1,2,3}Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purworejo, Indonesia

Jl.K.H.Ahmad Dahlan No.3-6 Purworejo 54111 Yogyakarta-Magelang

Email : Azzis.ma@gmail.com, roisueny@umpwr.ac.id, rinawidiastuti@umpwr.ac.id

Korespondensi author: roisueny@umpwr.ac.id

ABSTRACT

Article History:

Accepted : 30-6-2022

Online : 30-6-2022

Keyword:

Characteristics;

Chicken;

Sempol;

Street;

Vendors.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik pedagang ayam pedaging di Kabupaten Purworejo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif. Karakteristik pedagang sempol adalah 58,2% berjenis kelamin laki-laki dan 12,7% berdomisili di Kutoarjo. Total lama usaha pedagang sempol ayam adalah 1-5 tahun dan hanya 96,4% yang menjual sempol ayam. 76,4% usaha swakelola dengan harga bibit Rp 1000 adalah 92,7%. Produksi sempol ayam yang tidak segera dijual sebanyak 83,6% dan jika tidak terjual sebanyak 87,3% akan disimpan untuk dijual keesokan harinya. Cara menyimpannya di kulkas (100%). Ciri penyajian, dagangan sempol dijual di rak gerobak sebanyak 100%, termasuk dagangan 100% dan dikemas menggunakan plastik. Sebanyak 89,1% pedagang sempol membawa ember sendiri dan 56,4% mengisinya dengan air yang dibawa dari rumah. 89,1% pedagang ayam yang membawa dan menggunakan sabun cuci piring untuk pedagang Sempol Ayam mencuci tangan pada saat tangan responden kotor (100%) dan gerobak bersih sebesar 54,5%.

The purpose of this study was to determine the characteristics of broiler traders in Purworejo Regency. The method used in this research is descriptive analysis method. The characteristics of sempol traders are that 58.2% are male and 12.7% live in Kutoarjo. The total length of business for chicken sempol traders is 1-5 years and only 96.4% sell chicken sempol. 76.4% of self-managed businesses with a seed price of IDR 1000 is 92.7%. The production of chicken sempol which was not sold immediately was 83.6% and if it was not sold as much as 87.3% would be stored for sale the next day. How to store it in the refrigerator (100%). Serving characteristics, sempol merchandise is sold on cart racks as much as 100%, includes 100% merchandise and is packaged using plastic. 89.1% of the sempol traders brought their own buckets and 56.4% filled them with water brought from home. 89.1% of chicken traders who carry and use dishwashing soap for Chicken Sempol traders wash their hands when the respondent's hands are dirty (100%) and the cart is clean by 54.5%.



A. PENDAHULUAN

Kabupaten Purworejo adalah salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang terletak dibagian selatan berbatasan dengan pantai selatan Pulau Jawa [1]. Batas wilayah Kabupaten Purworejo Kabupaten Kebumen, kabupaten Kulon progo, Magelang dan Wonosobo. Jumlah penduduk Kabupaten Purworejo mengalami

peningkatan dan pada 2018 sebanyak 19,9 ribu jiwa. Perkembangan jumlah penduduk yang tidak disertai dengan peningkatan kemampuan sumberdaya manusia akan menimbulkan kemiskinan. Jumlah penduduk miskin pada Maret 2020 sebesar 88,80 ribu orang dan mengalami peningkatan 4,01 ribu orang pada Maret 2021[2].

Salah satu meningkatkan kemampuan sumberdaya manusia adalah dengan memberikan salah satu usaha salah satunya adalah Usaha mikro kecil menengah (UMKM). Sumberdaya manusia dapat mengurangi angka kemiskinan dan menyerap tenaga kerja serta menumbuhkan jiwa wirausaha.

Salah satunya adalah pedagang kaki lima. Pedagang kaki lima (PKL) merupakan pelaku usaha dengan modal yang relatif sedikit, usaha yang ditekuni berupa produksi dan penjualan barang untuk memenuhi kebutuhan kelompok tertentu dalam masyarakat, usaha tersebut berlokasi pada tempat yang dianggap strategis [3]. Salah satu produk dari PKL yang banyak dijajakan di pinggir jalan adalah olahan makanan. Saat ini, banyak inovasi dalam produk pangan seperti jajanan yang banyak digemari yaitu sempol. Sempol merupakan salah satu jajanan yang akhir-akhir ini digemari anak-anak sekolah maupun masyarakat pada umumnya karena harganya yang relatif murah dan rasanya yang enak.

Sempol adalah inovasi makanan yang diadopsi dari jajanan bakso karena menggunakan bahan baku yang sama yaitu daging, tepung terigu, tapioka, telur, bawang [4]. Keamanan pangan merupakan hal yang harus diperhatikan karena berdampak pada kesehatan, baik bagi anak-anak, maupun orang dewasa. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menyatakan bahwa sepanjang tahun 2012, insiden keracunan akibat mengonsumsi makanan menduduki posisi paling tinggi, yaitu 66,7% [5]. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui karakteristik pedagang sempol ayam di Kabupaten Purworejo.

B. MATERI DAN METODE

1. Materi Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada pedagang sempol ayam di Kabupaten Purworejo. Waktu pelaksanaan kegiatan penelitian ini dilakukan pada tanggal 18 Januari 2022. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah semua pedagang sempol ayam di daerah Kabupaten Purworejo.

Populasi dari penelitian ini adalah pedagang sempol ayam di Kabupaten Purworejo. Sampel yang diambil yaitu seluruh pedagang sempol ayam yang ada di Kabupaten Purworejo berjumlah 55 orang. Jumlah sampel sempol ayam yang diambil adalah keseluruhan jumlah populasi, tetapi jika populasi lebih dari 100 orang, maka bisa diambil 10-15% atau 20-25% dari jumlah populasinya [6].

2. Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis. Desain penelitian ini adalah penelitian survei dikumpulkan dari responden dengan

menggunakan kuesioner. Penelitian survei adalah penelitian yang mengambil sampel dari satu populasi dan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpul data yang pokok. Penelitian ini juga menggunakan metode wawancara guna untuk pengumpulan data dengan cara mengajukan tanya jawab secara langsung dan pengambilan sampel sempol ayam dari pedagang kaki lima di Kabupaten Purworejo.

3. Analisis data

Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Data yang sudah diolah ditunjukkan dalam bentuk tabel, narasi dan deskriptif.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Pedagang Sempol Ayam di Kabupaten Purworejo

Karakteristik pedagang sempol ayam meliputi jenis kelamin, usia, alamat dan lokasi usaha pedagang sempol ayam di Kabupaten Purworejo. Karakteristik pedagang sempol ayam dapat dilihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Pedagang Sempol Ayam

Perlakuan		Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
Jenis kelamin	Laki-laki	32	58,2
	Perempuan	23	41,8
Alamat Penjual	Bagelen	1	1,8
	Banyuurip	2	3,6
	Bayan	1	1,8
	Bener	1	1,8
	Bruno	1	1,8
	Butuh	5	9,1
	Gebang	2	3,6
	Grabag	1	1,8
	Kaligesing	0	0,0
	Kemiri	5	9,1
	Kutoarjo	7	12,7
	Loano	6	10,9
	Ngombol	3	5,5
	Pituruh	6	10,9
	Puwodadi	2	3,6
	Purworejo	6	10,9

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Pedagang sempol ayam yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 32 orang atau 58,2 % lebih banyak dari pedagang sempol ayam berjenis kelamin perempuan. Jenis kelamin laki – laki berjumlah lebih banyak dikarenakan tenaga yang lebih banyak, sehingga kemampuan berjualan bisa lebih banyak jangkauannya dan bisa lebih tahan dari rasa lelah. Perbedaan gender secara signifikan mempengaruhi pendapatan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) [7].

Karakteristik penjual sempol ayam terbanyak beralamatkan di Kutoarjo yaitu 7 orang (12.7%). Kutoarjo merupakan kecamatan di Kabupaten Purworejo

yang perkembangan perekonomiannya tumbuh dengan cepat. Perekonomian Kecamatan Kutoarjo tumbuh dengan cepat karena berada di jalur transportasi darat baik bus maupun kereta api yang dari Yogyakarta menuju Bandung, Jakarta dan kota sekitar. Ketersediaan infrastruktur yang memadai adalah faktor substansial untuk mendorong pertumbuhan ekonomi. Salah satu jenis infrastruktur tersebut adalah transportasi. Perekonomian yang meningkat tersebut sejalan dengan lapangan pekerjaan yang beranekaragam salah satunya adalah memproduksi sempol ayam.

2. Karakteristik Pedagang Sempol Ayam Berdasarkan Profil Usaha

Karakteristik Pedagang Sempol Ayam Berdasarkan Profil Usaha meliputi: lama usaha, keragaman produk yang dijual, pengelolaan usaha dan harga jual sempol ayam. Profil usaha sempol ayam disajikan di Tabel 2.

Tabel 2. Profil Usaha Pedagang Sempol Ayam

Perlakuan		Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
Lama Usaha (tahun)	1-5	55	100,0
	5-10	0	0,0
	>10	0	0,0
Keragaman Produk yang Dijual	Hanya sempol	53	96,4
	Produk lain	2	3,6
Pengelolaan Usaha	Hanya sempol	53	96,4
	Mandiri	42	76,4
Harga jual	Mitra	13	23,6
	500	3	5,5
	1000	51	92,7
	1000+	1	1,8

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan pada Tabel 2. menunjukkan lama usaha pedagang sempol ayam seluruhnya antara 1-5 tahun (100 %). Hal ini disebabkan karena sempol ayam merupakan makanan yang baru trend yang berasal dari Malang [8]. Awal makanan ini muncul dan kemudian menyebar ke berbagai daerah termasuk di Purworejo sehingga lama usaha sempol ayam relatif baru. Lamanya usaha akan meningkatkan pendapatan [9]. Hal ini karena akan semakin bertambah pengetahuannya dan lebih berpengalaman dan dapat mengetahui perilaku konsumen [10].

Keragaman produk terdiri dari kelengkapan produk dan barang yang dijual, macam, variasi dan ketersediaan produk yang dijual [11]. Pedagang sempol ayam yang hanya menjual sempol ayam berjumlah 53 (96.4%), sedangkan yang menjual sempol ayam sekaligus jajanan lainnya berjumlah 2 responden atau (3.6%). Pedagang sempol ayam yang hanya berjualan sempol ayam lebih banyak dari pada yang menjual beberapa produk jajanan lainnya. Pedagang sempol ayam yang berjualan dengan produk lainnya disajikan di Gambar 1. Penjual sempol sebagian besar adalah pedagang kaki lima dengan menggunakan gerobak untuk memasarkannya. Kapasitas gerobak pedagang kaki lima relatif kecil, oleh karena itu dagangan yang dijual biasanya satu jenis makanan. Pedagang yang menjual

makanan satu jenis disebabkan makanan yang dijual lebih spesifik. Umumnya pembeli lebih menyukai pedagang yang menjual beraneka makanan sehingga mudah memilih sesuai selera yang diinginkan [12].



Gambar 1. Pedagang Sempol ayam yang berjualan dengan produk lainnya
(Sumber: Dokumen pribadi 2021)

Pengelolaan usaha pedagang sempol ayam sebagian ada yang mandiri dan bermitra dengan pedagang lainnya. Usaha yang dikelola secara mandiri berjumlah 42 responden atau 76.4 % dan yang bermitra sebanyak 13 reponden atau 23.6 %. Pedagang sempol ayam yang melakukan usaha secara mandiri lebih banyak hal ini dikarenakan keuntungan dari wirausaha mandiri akan sepenuhnya menjadi milik pelaku bisnis tersebut. Wirausaha salah satu usaha yang dikelola secara mandiri atau Kerja sama dengan orang lain, sehingga membutuhkan pengetahuan dan keterampilan dalam manajemen usaha [13].

Pedagang sempol ayam menjual dagangannya dengan harga Rp 500 berjumlah 3 orang (5.5%). Pedagang sempol ayam yang menjual dagangannya dengan harga Rp 1000 berjumlah 51 orang (92.7%), sementara yang menjual sempol ayam diatas harga Rp 1000 berjumlah 1 orang (1.8 %). Biaya produksi sempol ikan adalah Rp 543/tusuk sampai Rp 718/tusuk [14]. Biaya produksi tersebut seharusnya sempol ayam memiliki nilai yang lebih tinggi dikarenakan harga daging ayam yang lebih tinggi daripada daging ikan. Sempol ayam yang dijual dengan harga Rp. 1000,00 pertusuk, pedagang masih memperoleh keuntungan. Sempol ayam yang dijual dengan harga Rp. 500,00 pertusuk volume sempol ayam yang dijual lebih kecil. Kemampuan membeli konsumen dipengaruhi oleh harga jual. Apabila harga terlalu tinggi walaupun barang tersebut dibutuhkan maka konsumen tidak menjadi membeli [11].

3. Proses Produksi

Proses produksi dalam penelitian ini meliputi produksi sempol ayam,

penanganan sempol ayam yang tidak terjual dan cara simpan sempol ayam. Pedagang sempol ayam dalam memproduksi sempol ayam sudah memperhitungkan jumlah produksi yang akan dijual. Tabel 3. akan menunjukkan produksi sempol ayam yang diujakan responden.

Produksi sempol ayam yang sekali habis diujakan berjumlah 9 responden (16.4 %), dan yang tidak langsung habis diujakan berjumlah 46 responden (83.6 %). Produksi sempol ayam yang akan diujakan sebagian besar responden memproduksi sempol ayam untuk sekali jual, akan tetapi sebagian tidak habis terjual. Sempol ayam yang tidak laku terjual perlu adanya penanganan supaya sempol ayam tidak basi. Sempol merupakan makanan jajanan bukan makanan pokok, sehingga daya jualnya juga bervariasi. Penurunan penjualan juga disebabkan karena menurunnya daya beli karena menurunnya pendapatan. Meningkat dan menurunnya pendapatan mempengaruhi daya beli masyarakat [15].

Penanganan sempol ayam yang tidak terjual pedagang sempol ayam punya cara masing-masing dalam penanganannya. Sempol ayam merupakan makanan olahan yang hanya bisa bertahan selama 1 hari, dan setelah itu harus dilakukan penanganan untuk menjaga kualitas.

Tabel 3. Produksi Sempol Ayam

Perlakuan		Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
Produksi Sempol Ayam	Sekali Habis	9	16.4
	Tidak Sekali Habis	46	83.6
Penanganan Sempol Ayam Yang Tidak Terjual	Disimpan Untuk dijual	48	87.3
	Dimakan Sendiri	0	0.0
	Dibuang	0	0.0
	Dibagikan	7	12.7
Cara Penyimpanan Sempol Ayam yang Tidak Laku	Dipanaskan Lagi	0	0
	Disimpan di refrigetator	55	100

Sumber Data Primer Diolah (2022)

Pedagang sempol ayam yang dagangannya tidak terjual sebanyak 48 orang (87.3%) akan disimpan untuk dijual di hari berikutnya, dan sebanyak 7 orang (12.7%) membagikan ke saudaranya dalam penanganan sempol ayam yang tidak habis terjual. Penanganan sempol ayam yang tidak terjual bertujuan untuk mempertahankan kualitas sehingga sempol ayam masih layak untuk dijual di hari selanjutnya. Jika dagangan belum laku terjual maka akan dijual kembali esok harinya dengan kualitas yang menurun [15].

Cara pedagang sempol ayam menangani sempol ayam yang tidak terjual, sebanyak 55 (100%) orang melakukan penanganan dengan cara disimpan dikulkas atau freezer. Penyimpanan dalam frezezer akan menurunkan kualitas makanan. Makanan yang disimpan dalam freeze akan lebih tahan lama [16].

4. Penyajian

Penyajian merupakan suatu hal yang penting karena merupakan daya tarik dari konsumen supaya tertarik pada dagangannya. Cara penyajian yang dilakukan pedagang sempol ayam meliputi tempat peletakan sempol ayam, menutup dagangan yang terbuka dan kemasan yang digunakan oleh responden. Penyajian sempol ayam disajikan di Tabel 4.

Tabel 4. Penyajian sempol ayam

Perlakuan		Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
Penyajian	Rak Gerobak	55	100.0
	Lainnya	0	0.0
Menutup Dagangan	Ya	55	100.0
	Tidak	0	0.0
Kemasan	Plastik Sekali Pakai	55	100.0
	Lainya	0	0.0

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Pedagang sempol ayam yang menyajikan sempol ayam dagangannya di rak gerobak sebanyak 55 orang (100%). Sempol ayam merupakan produk yang dijual UMKM. Pedagang UMKM menjajakan dagangannya dengan berkeliling menggunakan gerobak dorong sebagai sarana berjualan. Gerobak dorong merupakan salah satu penjualan yang dapat berpindah sesuai dengan lokasi yang diinginkan [17].

Kebersihan dalam berjualan merupakan hal yang penting dilakukan pedagang sempol ayam salah satunya adalah menutup dagangannya. Pedagang sempol ayam yang menutup sempol ayam dagangannya sebanyak 55 orang (100%). Hal ini menunjukkan pedagang sempol ayam peduli terhadap kebersihan dan kesehatan. Selain itu dagangan sempol ayam yang tertutup lebih disukai pembeli karena terlihat lebih bersih, bebas dari debu dan lalat. Lalat sering hinggap di tempat ataupun meja yang kotor [18]. Penjual makanan yang menempatkan makanan dalam wadah tanpa tutup mudah untuk terkontaminasi mikroorganisme [19].

Ada banyak kemasan yang dapat digunakan dalam membungkus makanan. Sebanyak 55 orang (100%) kemasan pedagang sempol ayam menggunakan kemasan plastik untuk membungkus sempol ayam jajanannya. Plastik yang digunakan merupakan plastik bening (PE). Bungkus plastik banyak digunakan untuk membungkus jajanannya baik di sekolah, di desa dan di kota [20]. Penggunaan plastik dalam membungkus dagangan sempol ayam dinilai lebih praktis, murah dan efisien dibanding dengan pembungkus lainnya. Pembungkus plastik sangat diminati masyarakat, karena penggunaan plastik yang praktis dan aman untuk menyimpan dan membawa barang menjadi pilihan masyarakat modern [21].

5. Sanitasi

Sanitasi penting dilakukan guna untuk menjaga kebersihan sempol ayam dagangannya. Sanitasi yang diamati dalam penelitian ini meliputi tempat pencucian, sumber air, penggunaan sabun, mencuci tangan, dan kebersihan gerobak. Sanitasi jajanan sempol ayam disajikan di Tabel 5.

Tabel 5. Sanitasi Jajanan Sempol Ayam

Perlakuan		Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
Membawa Wadah Pencucian	Ya	49	89,1
	Tidak	6	10,9
Sumber Air	Membawa Sendiri	31	56,4
	Air Dekat Penjualan	24	43,6
Cuci dengan Sabun Cuci tanpa sabun	Ya	54	89,1
	Tidak	1	10,9
Cuci Tangan Disaat Tangan Kotor	Ya	55	100,0
	Tidak	0	0,0
Kebersihan gerobak	Bersih	30	54,5
	Tidak Bersih	25	45,5

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Wadah pencucian merupakan hal yang penting dimiliki oleh pedagang kaki lima karena lokasi berjualan sempol ayam yang sering berpindah lokasi sebanyak 49 orang (89.1%). Pedagang sempol ayam yang membawa wadah pencucian lebih banyak menunjukkan responden sadar akan kebersihan dan kesehatan sempol ayam dagangannya. Salah satu bahan baku sempol ayam terbuat dari daging ayam yang mudah terkena mikroorganisme dan penyakit apabila kebersihannya kurang terjaga. Persyaratan penjaja makanan adalah peralatan bersih, ada tempat cuci, air dan tempat sampah [22].

Air merupakan hal yang penting dikarenakan berguna untuk mencuci peralatan dan untuk mencuci tangan disaat responden membutuhkannya. Pedagang sempol ayam yang membawa air untuk mencuci peralatan dan mencuci tangan dari rumah sebanyak 31 orang (56.4%). Sebagian besar pedagang sempol ayam membawa air untuk mencuci peralatan dan mencuci tangan dari rumah, hal ini mempermudah pedagang sempol ayam daripada hanya mengandalkan sumber air dari lingkungan berjualan dan belum tentu mendapatkan air dan airnya belum tentu bersih.

Penggunaan sabun merupakan hal yang penting guna untuk mencuci peralatan dan untuk mencuci tangan di saat pedagang sempol ayam membutuhkan. Sebanyak 55 orang (100%) pedagang sempol ayam di Kabupaten Purworejo membawa dan menggunakan sabun pencuci piring saat mencuci tangan dan membersihkan peralatan yang kotor. Hal ini menunjukkan bahwa responden sadar akan kebersihan dan kesehatan di saat berjualan. Sabun pencuci piring dapat digunakan dengan mudah membersihkan peralatan. Mencuci tangan menggunakan

air dan sabun dapat mengurangi kuman dan penyakit. Pencucian alat makan dengan sabun mencegah tumbuhnya *Escherichia coli* [23].

Mencuci tangan penting dilakukan guna untuk menjaga kebersihan responden dan sempol dagangannya. Sebanyak 55 orang (100%) orang pedagang sempol ayam di Kabupaten Purworejo sadar akan kesehatan dengan melakukan cuci tangan di saat tangan responden kotor. Mencuci tangan penting dilakukan guna untuk menjaga sempol ayam tetap bersih dan bebas penyakit dari transaksi jual beli. Hal ini karena tangan menjadi perantara bakteri dan penyakit untuk berpindah ke tangan orang lain. Akan tetapi Sebagian besar pedagang kaki belum mematuhi karena tidak mengetahui [23].

Kebersihan gerobak yang pedagang sempol ayam gunakan untuk menjual sempol ayam merupakan salah satu daya tarik dari konsumen. Kebersihan gerobak yang digunakan pedagang sempol ayam untuk menjual dagangannya. Responden yang gerobak dagangannya bersih berjumlah 30 orang (54.5%). Sebanyak 25 orang (45.5%) gerobaknya kotor karena masih ada ceceran minyak dan saus di area gerobak. Hasil ini berbeda yang dilaporkan oleh [19] bahwa pedang pentol, cilok lebih banyak yang tidak bersih. Banyak ceceran saus yang tercecer di gerobak. Kebersihan gerobak untuk menjaga kesehatan dari cemaran bakteri dan penyakit. Kebersihan gerobak dagangan juga meningkatkan keinginan konsumen untuk membeli sempol ayam dagangannya. Praktik *higiene* sanitasi peralatan makan melalui dari proses pencucian hingga penyimpanan yang tidak tepat mengakibatkan kontaminasi bakteri pada peralatan makan [24]. Membersihkan gerobak dengan di lap atau dicuci mencegah tumbuhnya *Escherichia coli* [23].

D. SIMPULAN DAN SARAN

Karakteristik pedagang sempol ayam di Kabupaten Purworejo dilihat dari persentase kebersihan dan higienitasnya sudah bagus di mana 100% pedagang sempol ayam menutup dagangannya, mencuci tangan dan mencuci peralatan menggunakan sabun.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Purworejo atas Hibah internal Tahun anggaran 2020-2021.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] A. P. Damayanti, "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan Permukiman Di Wilayah Pesisir Kabupaten Purworejo," 2018. [Online]. Available: http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127%0Ahttp://publicacoes.cardiol.br/portal/ijcs/portugues/2018/v3103/pdf/3103009.pdf%0Ahttp://www.scielo.org/co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-75772018000200067&lng=en&tlng=

- [2] BPS, *Kabupaten Purworejo Dalam Angka 2019*. BPS - Statistics of Purworejo Regency, 2019.
- [3] I. K. A. Antara and L. P. Aswitari, "Beberapa Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Denpasar Barat," *E-Jurnal EP Unud*, vol. 5, no. 10, pp. 1265–1291, 2019.
- [4] T. Hardinata and A. B. Djauhari, "Kandungan Boraks dan Formalin Pada Sempol Ayam Yang Beredar Di Sekolah Dasar Kecamatan Sukolilo Surabaya," *Foodscitech*, vol. 1, no. 1, pp. 28–37, 2018, doi: 10.25139/fst.v1i1.1003.
- [5] S. Kholifah and D. Utomo, "Uji Boraks Dan Formalin Pada Jajanan Disekitar Universitas Yudharta Pasuruan," *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 9, no. 1, pp. 10–19, 2018, doi: 10.35891/tp.v9i1.933.
- [6] A. S. Prabowo *et al.*, "Kesiapan Guru Dalam Melaksanakan Pembelajaran Daring Ditengah Wabah Covid-19," *Jurnal Penelitian Bimbingan dan Konseling*, vol. 5, no. 2, pp. 9–12, 2020.
- [7] R. Nainggolan, "Gender, Tingkat Pendidikan Dan Lama Usaha Sebagai Determinan Penghasilan Umkm Kota Surabaya," *Kinerja*, vol. 20, no. 1, pp. 1–12, 2016, doi: 10.24002/kinerja.v20i1.693.
- [8] Herdinastiti, M. P. Nurani, and S. Susilowati, "Persepsi konsumen pada sempol wortel di kota malang," *Persepsi Konsumen Pada Sempol Wortel Di Kota Malang*, no. Oktober, pp. 534–539, 2017.
- [9] Kusumawardani, "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Tekstil di Kabupaten Kepulauan Selayar," Skripsi S1 Program Studi Ilmu Ekonomi Universitas Hasanuddin Makasar, 2014.
- [10] B. Prihatminingtyas, "Pengaruh Modal, Lama Usaha, Jam Kerja, dan Lokasi Usaha terhadap Pendapatan Pedagang di Pasar Ladungsari," vol. 7, no. 2, pp. 147–154, 2019.
- [11] M. Indrasari, *Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan*. Unitomo Press. Surabaya, 2019.
- [12] S. Notoatmodjo, *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta., 2010.
- [13] A. Wahyudi *et al.*, "Upaya Peningkatan Wirausaha Baru di Kawasan Kejawan Gebang Suarabaya Melalui Pelatihan Pembuatan Es Krim Ubi Ungu," *Abdimas*, vol. 24, no. 2, pp. 129–133, 2020.
- [14] S. Zuhri, A. Husna, and A. E. Ratih, "Analisis Pembebanan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Penjualan Pada Usaha Sempol Ikan Pak Rahmat Cabang Bincen Dan Pamedan Kecamatan Tanjungpinang Timur Analisis Pembebanan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Penjualan Pada Usaha Sempol Ikan Pak Rahmat Cabang Bin," *Student Online Journal*, vol. 3, no. 1, pp. 255–261, 2022.
- [15] M. A. Q. Z. Iswandi&Yusran, "Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Pedagang Muslim Pasar Tradisional (Studi Kasus Pasar Rudina Kecamatan Muara Jawa Kabupaten Kutai Kartanegara) M. Abdul Qodir Zailani," *Borneo Islamic Finance and Economics Journal*, vol. 1, no. 2, pp. 129–140, 2021.
- [16] W. Zahiruddin, A. C. Erungan, and I. Wiraswanti, "Pemanfaatan Karagenan Dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (Nemipterus Nemathophorus) Pada Penyimpanan Suhu Dingin Dan Beku," *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, vol. XI, no. Numberi 2006, pp. 40–52, 2008.

- [17] H. Nugraha, F. Nurhidayah, and D. Angelina, "Desain Gerobak Pedagang Keliling pada Masa New Normal Covid-19," *Jurnal Desain Idea: Jurnal Desain Produk Industri Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya*, vol. 20, no. 2, p. 72, 2021, doi: 10.12962/ipitek_desain.v20i2.11604.
- [18] Y. Zamrodah, "Hubungan Kondisi Pasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Di Kota Parepare," *Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, vol. 22, no. 2, pp. 173–180, 2022.
- [19] N. K. Rohmah and S. Handayani, "Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok Di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpiring Lamongan," *Jurnal Tata Boga*, vol. 2, pp. 58–65, 2013.
- [20] M. L. W. Lucky, S. Agustin, Y. R. Listiana, and H. Windayana, "Analisis Pengelolaan Sarana dan Prasana Pendidikan Sekolah Dasar di Desa dan di Kota," *Naturalistic: Jurnal Kajian Penelitian Pendidikan dan Pembelajaran*, vol. 6, no. 2, pp. 1200–1210, 2022, doi: 10.35568/naturalistic.v6i2.1684.
- [21] E. A. Dalilah, "Dampak Sampah Plastik Terhadap Kesehatan dan Lingkungan," *Dampak Sampah Plastik Terhadap Kesehatan dan Lingkungan*, pp. 1–5, 2021.
- [22] F. Agustina, R. Pambayun, and F. Febry, "Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009," 2009.
- [23] Z. Dewi Susana, Yvonne M. Indrawani, "Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat," *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, vol. 5, no. 3, pp. 110–115, 2010.
- [24] L. P. P. Dewi, "Gambaran Angka Lempeng Total Pada Minuman Teh Yang Dijual Di Rumah Makan Di Jalan Nangka Utara," *Program Studi Teknologi Laboratorium Medis. Politeknik Kesehatan Denpasar*, 2022.
- [25] T. Cahyanto and Y. Suryani, "Laporan Hasil Penelitian. Deteksi Kandungan Dna Babi Pada Bakso Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kota Bandung Dengan Teknik PCR," 2019.