

Laporan Penelitian

**SANITASI LINGKUNGAN DAN KONDISI SOSIO EKONOMI
PEDAGANG MAKANAN JAJANAN
(Studi Kasus di Tempat-tempat Tujuan Wisata di Kota Bandung)**

**Disusun Oleh:
Dra. Tina Ratnawati, MSc
Ir. Anang Suhardianto**



**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS TERBUKA**

2001

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN

1. a. **Judul Penelitian** : **Sanitasi Lingkungan dan Kondisi Sosio Ekonomi Pedagang Makanan Jajanan (Studi Kasus di Tempat-tempat Tujuan Wisata di Kota Bandung)**
- b. **Bidang Ilmu** : **Kesehatan Lingkungan**
2. **Ketua Peneliti**
 - a. **Nama Lengkap dan Gelar** : **Dra. Tina Ratnawati, MSc**
 - b. **Jenis Kelamin** : **Perempuan**
 - c. **Golongan Pangkat dan NIP.** : **III/b/ Penata Muda Tingkat I, 131 844 709**
 - d. **Jabatan Fungsional** : **Asisten Ahli**
 - e. **Fakultas/ Jurusan** : **MIPA / Biologi**
3. **Jumlah Anggota Tim peneliti** : **1 (satu)**
4. **Lokasi Penelitian** : **Kodya Bandung, Jawa Barat**
5. **Lama Penelitian** : **6 (enam) bulan**

Jakarta,

Juli 2001

Mengetahui:
Dekan FMIPA,

Dr. Djati Kerami
NIP. 130 422 587

Ketua Tim Penelitian



Dra. Tina Ratnawati, MSc
NIP. 131 844 709

Mengetahui,
Kepala Pusat Studi Indonesia

Dr. Tian Belawati
NIP. 131 569 974

Menyetujui:
Ketua Lembaga Penelitian

Dr. W.B.P. Simanjuntak
NIP. 130 212 017

**LEMBAR IDENTITAS
TIM PENELITI**

1. **Judul Penelitian** : **Sanitasi Lingkungan dan Kondisi Sosio Ekonomi Pedagang Makanan Jajanan** (*Studi Kasus di Tempat-tempat Tujuan Wisata di Kota Bandung*)
2. **Peneliti Utama**
- a. **Nama dan Gelar** : **Dra. Tina Ratnawati, MSc**
- b. **Jenis Kelamin** : Perempuan
- c. **Golongan Pangkat dan NIP** : III/b, Penata Muda Tk.I/ 131 844 709
- d. **Jabatan Fungsional** : Asisten Ahli
- e. **Fakultas/ Jurusan** : MIPA/ Biologi
- f. **Alokasi Waktu** : 4-5jam/minggu
3. **Anggota Tim Peneliti**
- a. **Nama dan Gelar** : **Ir. Anang Suhardianto**
- b. **Jenis Kelamin** : Laki-laki
- c. **Golongan Pangkat dan NIP** : III/b/Penata Muda Tk.I/ 131 692 044
- d. **Jabatan Fungsional** : Asisten Ahli
- e. **Fakultas/ Jurusan** : MIPA/Biologi
- f. **Alokasi Waktu** : 4-5 jam/minggu

RINGKASAN

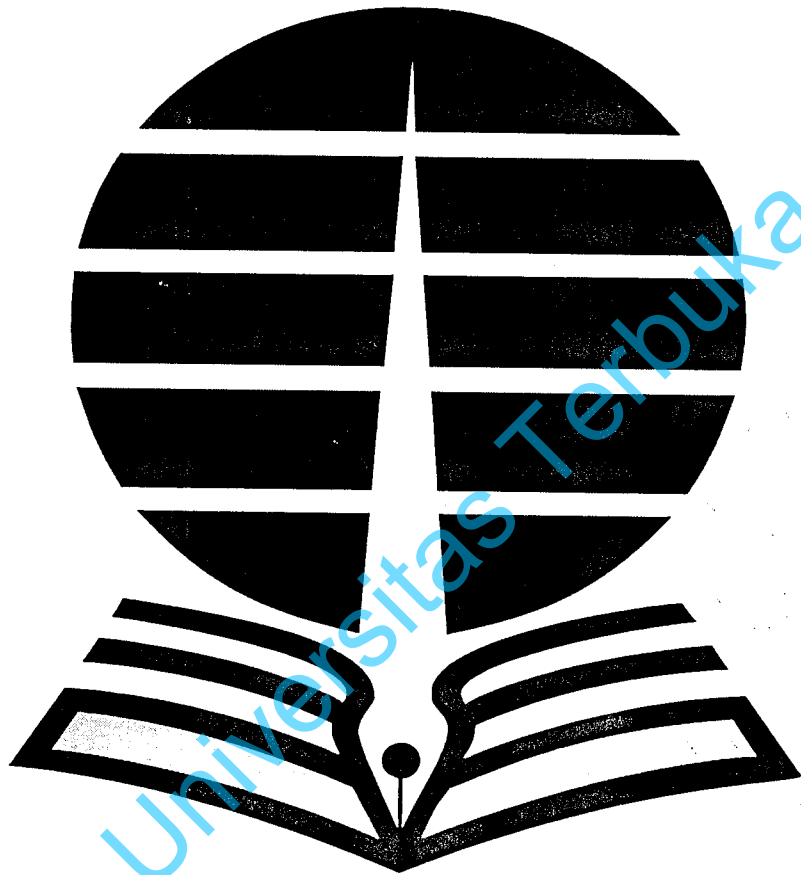
Penelitian mengenai “Sanitasi Lingkungan dan Kondisi Sosio Ekonomi Pedagang Makanan Jajanan” di tempat-tempat tujuan wisata di Kota Bandung dilakukan dengan mendatangi secara langsung pedagang makanan jajanan di beberapa lokasi tujuan wisata. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan data/informasi yang berhubungan dengan berbagai keadaan pedagang makanan jajanan yang meliputi aspek sosial ekonomi pedagang makanan jajanan dan keadaan sanitasi lingkungan tempat penjualan makanan jajanan serta informasi mengenai peranan lembaga pemerintah dan badan-badan swasta dalam membina dan mengembangkan usaha makanan jajanan.

Wawancara secara mendalam dilakukan terhadap 66 orang pedagang makanan jajanan yang terpilih. Pertanyaan yang diajukan mencakup latar belakang pedagang makanan jajanan, pengelolaan penjualan makanan yang dijual, aspek ekonomi, serta aspek penanganan makanan jajanan. Hasil penelitian di lapangan menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang makanan jajanan mempunyai latar belakang pendidikan yang cukup rendah (36 orang /54.5% berpendidikan SD dan SLTP) dan umumnya mereka memiliki rumah sendiri. Tenaga pekerja yang digunakan oleh para pedagang untuk mengelola usahanya sebagian besar diperoleh dengan cara memperkerjakan anggota keluarganya. Mereka bekerja antara 3 sampai dengan 6 jam per hari dengan upah berkisar antara Rp. 2.500,00 sampai dengan Rp. 5.000,00 per hari.

Modal pertama yang digunakan oleh para pedagang berkisar antara Rp. 150.000,00 sampai dengan Rp. 2.500.000,00. Sedangkan penyiapan makanan jajanan yang akan dijual umumnya dilakukan di dua tempat yaitu di rumah dan di lokasi penjualan. Lokasi atau tempat penjualan makanan jajanan umumnya memiliki lingkungan sanitasi yang baik. Hal ini antara lain ditunjukkan dengan adanya sumber air bersih (PAM) untuk kegiatan usahanya, pemakaian air bersih, serta tersedianya tempat pembuangan sampah yang memadai. Instansi pembina/pengendali pengelolaan pedagang makanan jajanan belum berperan secara optimal. Hal ini ditunjukkan antara lain oleh kurangnya pembinaan terhadap para pedagang serta

belum adanya pemisahan lokasi yang jelas antara penjaja makanan dan penjual barang-barang non pangan.

Universitas Terbuka



KATA PENGANTAR

Penelitian ini dapat dilaksanakan atas kesempatan yang diberikan oleh Pusat Studi Indonesia Universitas Terbuka (PSI-UT). Judul Penelitian ini adalah “Sanitasi Lingkungan dan Kondisi Sosio Ekonomi Pedagang Makanan Jajanan (Studi Kasus di Tempat-tempat Tujuan Wisata di Kota Bandung)”.

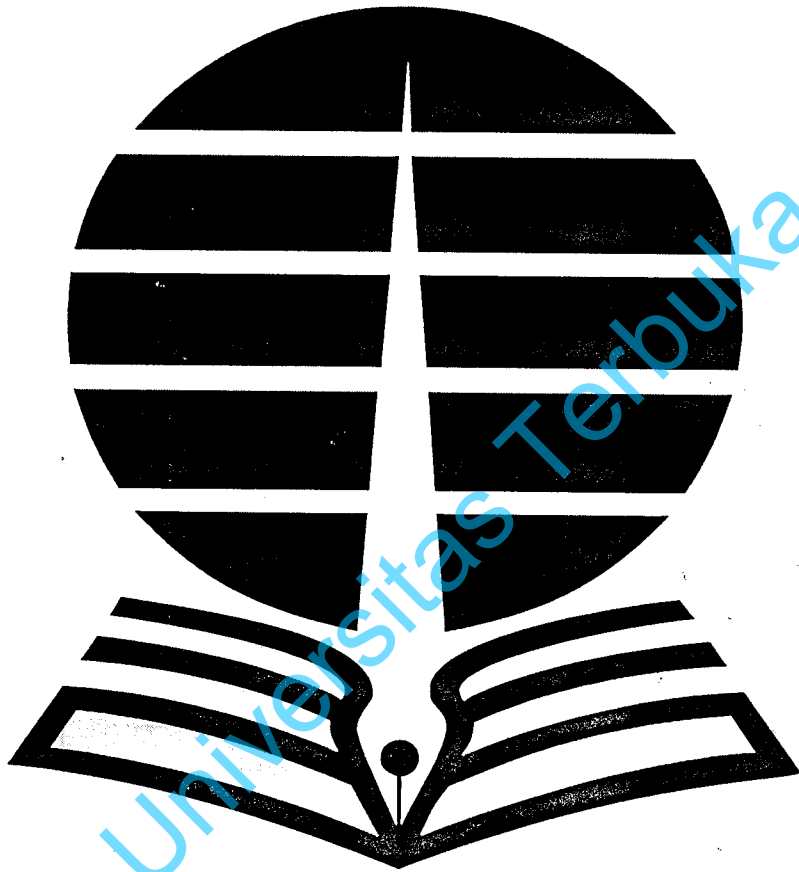
Dengan selesainya penelitian ini tidak lupa kami ucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Djati Kerami, selaku Dekan FMIPA-UT.
2. Bapak W.B.P. Simanjuntak, MEd, PhD. selaku Kepala Lembaga Penelitian-UT.
3. Ibu Dr. Tian Belawati selaku Kepala Pusat Studi Indonesia, yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melaksanakan penelitian ini.
4. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian ini.

Kami menyadari bahwa hasil penelitian ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu, kami sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari para pembaca atau ada diantara pembaca yang berminat untuk melakukan penelitian lanjutan guna menyempurnakan hasil penelitian ini.

Jakarta, JULI 2001

Peneliti



DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN.....	ii
LEMBAR IDENTITAS TIM PENELITI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang dan Masalah Penelitian.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
II. TIJAUAN PUSTAKA.....	4
III. BAHAN DAN METODOLOGI PENELITIAN.....	8
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	8
B. Bahan dan Alat.....	8
C. Metodologi Penelitian.....	8
D. Pelaksanaan Penelitian.....	9
E. Analisis Data.....	9
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Latar Belakang Responden	10
4.2 Kegiatan Usaha	12
4.3 Pengelolaan Usaha	13
4.4 Produksi dan Sanitasi Lingkungan	17
4.5 Pembinaan Lokalisasi Makanan Jajanan	24
V. KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran	27
KEPUSTAKAAN.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuesioner Panduan Wawancara Pembina	29
2. Kuesioner Panduan Wawancara Untuk Pedagang.....	31
2. Peta Lokasi Penelitian	36

Universitas Terbuka

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Data Tentang Jenis Makanan dan Minuman Yang Diduga Sebagai Penyebab Keracunan Makanan Selama Pelita V 7

Universitas Terbuka

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Latar Belakang Pendidikan Responden	10
2. Status Kepemilikan Rumah Responden	11
3. Jenis Usaha Responden	12
4. Status Usaha Responden	13
5. Organisasi Usaha Pedagang Makanan Jajanan	14
6. Tempat Produksi Makanan Yang Akan Dijajakan	18
7. Kondisi Tempat Berdagang di Lokasi Kampus ITB	20
8. Kondisi Gerobak Pedagang Makanan Jajanan di Lokasi Toko Elizabeth	21
9. Lokasi Pedagang Makanan Jajanan di Jalan Cibaduyut	21
10. Tempat Persediaan Air dan Pencucian Alat-alat	23

Universitas Terbuka



BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang dan Masalah Penelitian

Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi dan diupayakan agar lebih tersedia dalam kualitas dan kuantitas secara memadai dan tepat waktu. Salah satu bentuk makanan yang pada saat ini menjadi alternatif makanan sehari-hari dan banyak dikonsumsi masyarakat dalam usaha pemenuhan gizi adalah makanan jajanan. Makanan jajanan sebenarnya sudah lama dikenal oleh masyarakat di Indonesia, baik dalam bentuk makanan utama, kue-kue, minuman, dan buah-buahan. Makanan ini pada umumnya dihasilkan oleh sebagian masyarakat yang dianggap marginal dan konsumennya biasanya dicirikan dengan tingkat pengetahuan kesehatan yang relatif rendah.

Dewasa ini makanan jajanan semakin dirasakan kebutuhan dan manfaatnya oleh masyarakat. Bentuk, jumlah, dan variasinya yang berkembang demikian luas dan memberi kesan murah, meriah, serta mengundang selera telah menyuburkan tumbuhnya pedagang makanan jajanan dimana-mana. Para pedagang ini perlu mendapat perhatian, khususnya dari pemerintah karena dengan keterbatasan pendidikan, pengetahuan, dan kemampuannya, mereka lebih memperhatikan aspek keuntungan daripada aspek keamanan.

Hampir di seluruh bagian Indonesia, makanan jajanan pada umumnya sudah dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, golongan bawah-menengah-atas, penduduk setempat maupun pendatang. Di sisi lain, makanan jajanan bila ditinjau dari segi sanitasi dan cara pengolahan dapat menimbulkan masalah apabila cara penanganannya tidak baik, karena akan menyebabkan makanan tercemar oleh mikroba dan zat tambahan lainnya yang membahayakan kesehatan. Makanan yang tidak aman dapat merupakan sumber penyebaran penyakit (*food borne disease*), baik yang akut maupun yang kronis. Oleh karena itu perlu dilakukan pembinaan dan pengawasan bagi pedagang makanan jajanan.

Selama Pelita V menunjukkan bahwa telah terjadi kasus keracunan makanan sebanyak 126 kali kejadian, frekuensi terbanyak terjadinya kasus adalah di Propinsi Jawa Barat sebanyak 35 kali (27,8%), Jawa Tengah 28 kali (22,22%), dan Jawa Timur 13 kali (10,32%) (Purawidjaja, 1994:9). Lebih lanjut dijelaskan bahwa jumlah penderita keracunan makanan adalah sebanyak 10.376 orang, dengan kematian sebanyak 52 orang atau CFR (*Case Fatality Ratio* = Rasio Kasus Kematian) = 0,50.

Kompas (1999) melaporkan adanya kasus keracunan makanan yang menimpa 26 orang anak Sekolah Dasar setelah memakan sejenis coklat bermerk "Elle and Vire". Ternyata jenis makanan yang dimakan oleh anak-anak tersebut telah lewat masa kedaluarsanya. Kasus semacam ini sudah sering terjadi. Keracunan dapat disebabkan oleh banyak hal. Purawidjaja (1994) menyebutkan bahwa ada 13 golongan makanan dan minuman yang diduga sebagai penyebab keracunan makanan (Lampiran 1.). Oleh sebab itu peningkatan mutu makanan jajanan, baik dari segi gizi dan teknologi pengolahan perlu dilakukan antara lain melalui penyebaran informasi kesehatan masyarakat bagi produsen dan konsumen makanan jajanan dan perbaikan sanitasi lingkungan tempat penjualan makanan.

Makanan jajanan mempunyai arti harfiah yang luas dan berbeda-beda pada setiap daerah. Dalam penelitian ini makanan jajanan diartikan sebagai makanan dan minuman yang disajikan dan atau dijual dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya (Purawidjaja, 1994). Makanan jajanan biasanya dijual oleh masyarakat kecil (sektor informal), siap dimakan, dipersiapkan, dan dijual dengan gerobak dorong, atau meja bertenda dan dijajakan di pinggir jalanan, kaki lima, terminal, pasar-pasar, sekolah, dan tempat-tempat umum lainnya baik menetap (gerobak, bertenda) maupun bergerak (didorong, dipikul).

Dengan makin berkembangnya usaha makanan jajanan ini, maka tidak dapat dipungkiri lagi bahwa perlu dipikirkan bentuk pembinaan dan pengawasan kesehatan terhadap masyarakat dalam mengelola makanan jajanan agar terhindar dari penyakit dan keracunan yang bertujuan untuk mengubah sikap laku (*attitude*) dari keadaan yang tidak sehat kepada keadaan yang sehat.

2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendapatkan data/informasi yang berhubungan dengan berbagai keadaan pedagang makanan jajanan yang meliputi aspek sosial ekonomi pedagang makanan jajanan dan keadaan sanitasi lingkungan tempat penjualan makanan jajanan.
2. Mendapatkan informasi mengenai peranan lembaga pemerintah dan badan-badan swasta dalam membina dan mengembangkan usaha makanan jajanan.

3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan akan mempunyai arti penting bagi keperluan pembinaan dan pengawasan makanan jajanan agar efektif, efisien, kreatif, dan terpadu dengan melibatkan semua unsur terkait.

Universitas Terbuka



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan atau dijual dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya (Syarif, dkk, 1994).

Telah disebutkan pada bagian pendahuluan bahwa makanan jajanan dewasa ini semakin dirasakan kebutuhan dan manfaatnya oleh masyarakat. Bentuk, jumlah, dan variasinya berkembang demikian luas dan memberi kesan murah, meriah, dan mengundang selera, telah menyuburkan tumbuhnya pedagang makanan jajanan dimana-mana. Para pedagang ini perlu mendapatkan perhatian pemerintah karena dengan keterbatasan pendidikan, pengetahuan, dan kemampuannya, mereka lebih memperhatikan aspek keuntungan semata daripada aspek keamanan.

Makanan dan minuman yang dibutuhkan untuk konsumsi manusia itu harus sehat, aman dan *hygienis* (Purawidjaja dkk., 1994). Makanan yang sehat adalah makanan yang mengandung nilai-nilai seperti protein, karbohidrat, vitamin, lemak, mineral, dan sebagainya. Makanan yang aman adalah makanan yang murni (*wholesome*) dalam arti tidak rusak, tidak busuk, tidak palsu, tidak tercemar mikroba maupun bahan kimia yang dapat merusak keutuhan/kemurnian makanan. Aspek lain yang tidak kurang pentingnya dari makanan yang sehat dan aman adalah harus *hygienis* yaitu terhindar dari cemaran yang berasal dari faktor-faktor lingkungan seperti bangunan tempat pengolahan, alat yang dipakai dalam pengolahan, sampah, limbah, serangga, tikus, dan sebagainya. Bila ketiga aspek ini tidak terpenuhi maka makanan yang dikonsumsi manusia akan menimbulkan gangguan kesehatan.

Pengelola makanan jajanan sudah seharusnya memperhatikan kaidah-kaidah kebersihan (*hygiene*) dan sanitasi serta persyaratan kesehatan lainnya agar makanan yang dijualnya tidak menimbulkan gangguan kesehatan masyarakat. Kondisi makanan jajanan yang sehat akan membantu peningkatan kesejahteraan masyarakat sekaligus meningkatkan pula kemampuan ekonomi para pedagang (Syarif dkk., 1994).

Telah diketahui bahwa makanan jajanan sudah menjadi alternatif makanan sehari-hari dalam pemenuhan kebutuhan pokok gizi masyarakat di bidang pangan. Disamping itu makanan jajanan juga memiliki potensi dan peranan yang tidak kalah pentingnya yaitu dalam hal penyerapan tenaga kerja, kontribusi terhadap perekonomian daerah, perbaikan gizi, serta sebagai pengaman pangan (Syarif dkk, 1994).

Mengenai peranan makanan jajanan dalam penyerapan tenaga kerja sekaligus merupakan katup pengaman bagi pengangguran, *Street Food Project* IPB-TNO-VU(1991) menyebutkan bahwa makanan jajanan menyerap 12,3 % dari seluruh angkatan kerja, sedangkan usaha kaki lima menyerap 19% (asumsi angkatan kerja sebesar 40% dari jumlah penduduk).

Pengawasan terhadap makanan dan minuman juga telah menjadi prioritas masalah kesehatan yang ditemukan dalam masyarakat. Hal ini telah menjadi agenda pemerintah, seperti yang dituangkan dalam *Visi Indonesia Sehat 2010* yang menetapkan 10 program unggulan termasuk diantaranya Program Pengawasan Obat, Bahan Berbahaya, Makanan dan Minuman (Moeloek, 1997:27-28). Program ini dimaksudkan untuk dapat meningkatkan perbaikan derajat kesehatan masyarakat Indonesia.

Bandung, merupakan salah satu kota tujuan wisata di Indonesia. Banyak tempat-tempat yang menjadi tujuan wisata di kota Bandung ini, seperti Cibaduyut, Dago, Cihampelas, Alun-Alun Bandung, dan sebagainya. Pada setiap akhir pekan atau masa liburan, banyak orang datang ke Bandung khususnya dari kota Jakarta dan sekitarnya untuk menghabiskan masa liburannya. Lihat saja pada hari Jum'at dan Sabtu, di terminal bus dan stasiun kereta api selalu berjubel calon penumpang yang hendak ke Bandung. Selain primadonanya untuk jalan-jalan dan belanja, Bandung juga "surga"nya untuk mencari aneka makanan jajanan. Keadaan ini memungkinkan masyarakat untuk mengembangkan usaha makanan jajanan, karena sebagian besar pendatang yang berlibur ini banyak menyempatkan dirinya untuk membeli makanan jajanan. Bandung telah dikenal masyarakat sebagai sumber beragam makanan jajanan.

Kendati saat ini restoran dan kafe di Jakarta tidak kalah menyenangkan, namun tempat makan di Bandung yang juga terkenal sebagai kota Kembang selalu memiliki daya tarik tersendiri. “Di Jakarta tidak ada baso tahu yang se enak di Bandung” begitu kata orang Jakarta yang pernah pergi ke Bandung. Baso tahu adalah salah satu panganan khas Bandung atau nama lainnya siomay, yang disajikan dengan bumbu kacang pedas biasa dinikmati sebagai kudapan sore hari. Berjalan-jalan di Bandung sangat menyenangkan, sambil jalan-jalan sambil mencoba-coba beragam jenis makanan jajanan yang dijajakan. Di Bandung banyak penjual makanan jajanan mulai dari yang tradisional sampai yang modern.

Pertumbuhan pedagang makanan jajanan di Kota Bandung sebagai daerah tujuan wisata ini perlu mendapat perhatian. Salah satu dampak negatif yang timbul adalah banyaknya penyakit-penyakit yang timbul bersumber dari makanan jajanan ini. Tumbuhnya penyakit yang bersumber dari makanan tersebut dapat disebabkan karena kondisi sanitasi lingkungan yang masih jelek serta perilaku penjamah makanan yang belum berperilaku higienis dalam pengolahan makanan. Departemen Kesehatan telah mengembangkan berbagai program dengan tujuan untuk mengatasi masalah ini, termasuk diantaranya adalah program penyehatan makanan dan minuman. Sayangnya, program yang dikembangkan oleh Departemen Kesehatan ini belum sepenuhnya menjangkau para pedagang makanan jajanan ini.

Makanan dan minuman yang diduga sebagai penyebab terjadinya kasus keracunan makanan, terbanyak adalah biskuit, kue bolu, donat, kwaci, roti, kerupuk, coklat, permen, dan kue tradisional sebanyak 21 peristiwa; telur, rendang, gulai dan sayur-sayuran sebanyak 20 kejadian; nasi putih, nasi goreng, nasi uduk sebanyak 18 kejadian; tempe goreng, tahu, tauge, sebanyak 12 peristiwa (Tabel 1.). Peristiwa ini diduga terjadi akibat rendahnya sanitasi lingkungan dan kurang baiknya cara pengolahan makanan. Oleh sebab itu peningkatan mutu makanan jajanan, baik dari segi gizi dan teknologi pengolahan perlu dilakukan antara lain melalui penyebaran informasi kesehatan masyarakat bagi produsen dan konsumen makanan jajanan dan perbaikan sanitasi lingkungan tempat penjualan makanan.

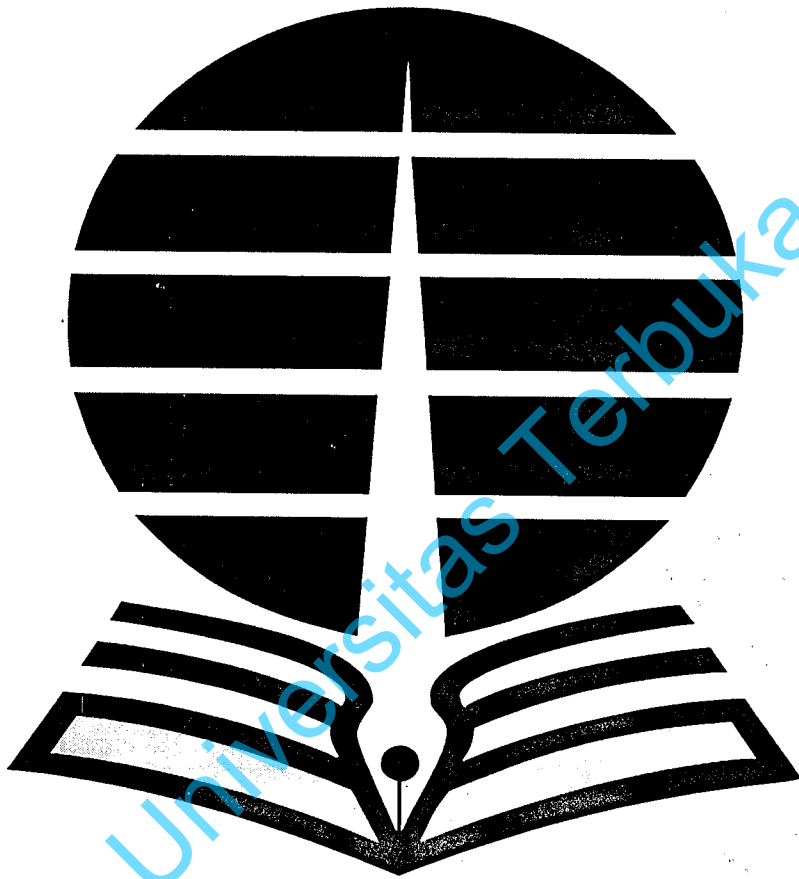
Tabel 1.

**Data Tentang Jenis Makanan dan Minuman Yang Diduga Sebagai
Penyebab Keracunan Makanan Selama Pelita V**

No.	MAKANAN DAN MINUMAN YANG DIDUGA PENYEBAB TERJADINYA KERACUNAN MAKANAN	FREKUENSI JUMLAH	KASUS %
1.	Biskuit, kue bolu, donat, kwaci, coklat, roti, kerupuk, kue tradisional	2	19,62
2.	Bakso, mie goreng, bakwan, gado-gado	10	8,92
3.	Jengkol, terong	1	0,89
4.	Telur, rendang, sayur-sayuran	20	17,86
5.	Nasi putih, nasi uduk, nasi goreng	18	16,07
6.	Ampas tahu, ampas kelapa	3	2,68
7.	Jamur, kerang	5	4,46
8.	Tempe bongkreng, tempe, tahu tauge	12	10,71
9.	Ikan goreng, ikan asin (tercemar pestisida waktu penjemuran)	9	8,03
10.	Minyak goreng, kecap	3	2,68
11.	Sate	1	0,89
12.	Makanan laut (sea food)	2	1,78
13.	Susu	1	0,89

Sumber: Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman, Departemen Kesehatan (1994)

Dalam penelitian ini dilakukan penggalian informasi yang berhubungan dengan berbagai keadaan pedagang makanan jajanan di tempat tujuan wisata di Kota Bandung seperti aspek sosial ekonomi pedagang makanan jajanan dan keadaan sanitasi lingkungan tempat penjualan makanan jajanan, mengingat semakin banyaknya pendatang yang mengunjungi kota Bandung dalam memanfaatkan masa liburannya serta sebagian besar dari mereka adalah konsumen dari makanan jajanan yang banyak dijual di tempat-tempat tujuan wisata tersebut.



BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan dalam waktu 6 (enam) bulan dimulai pada bulan Juni 2000 sampai dengan bulan Nopember 2000.

Tempat penelitian adalah lokasi tempat pedagang makanan jajanan yang terpilih yaitu di tempat-tempat yang menjadi tujuan wisata yang ada di wilayah Kotamadya Bandung mencakup: Cibaduyut, Toko Elizabeth dan sekitarnya, jalan Cihampelas, Kampus Institut Teknologi Bandung, dan Dago Pakar. Tempat ini dipilih karena sering dikunjungi oleh banyak wisatawan domestik.

B. Bahan dan Alat

1. Kuesioner

C. Metode Penelitian

Untuk memperoleh jawaban atas masalah dalam penelitian ini, dilakukan dalam bentuk wawancara dan penyebaran kuesioner.

Pengambilan responden dilakukan dengan mengambil sampel terhadap pedagang makanan jajanan yang ada di lokasi penjaja makanan yaitu di tempat-tempat yang menjadi tujuan wisata di wilayah Kotamadya Bandung. Dari total pedagang yang ada di tempat-tempat yang menjadi tujuan wisata di wilayah Kotamadya ini akan diambil secara purposive terhadap semua pedagang makanan jajanan. Pengambilan sampel responden pedagang makanan jajanan akan dilakukan secara acak dari seluruh pedagang makanan jajanan yang ada di tempat-tempat tujuan wisata tersebut. Terhadap jumlah responden yang terpilih selanjutnya akan dilakukan wawancara secara mendalam dengan menggunakan "*List of Open Ended Questions*".

Pertanyaan-pertanyaan yang diajukan dalam wawancara dan kuesioner tersebut terutama mencakup: latar belakang pedagang (pendidikan, alamat, status rumah, status dalam keluarga, jenis usaha, status usaha, pekerjaan sebelumnya atau

pekerjaan sampingan lainnya, dan sebagainya); pengelolaan penjualan makanan yang dijajakan (organisasi, tenaga kerja, lamanya berjualan, dan sebagainya); aspek ekonomi (modal kerja, investasi awal, upah tenaga kerja, pendapatan per hari, dan sebagainya); aspek penanganan makanan jajanan (bahan yang digunakan, pengolahan, penyimpanan, sanitasi, tempat penyajian, sumber air yang digunakan, tempat pembuangan limbah, dan sebagainya).

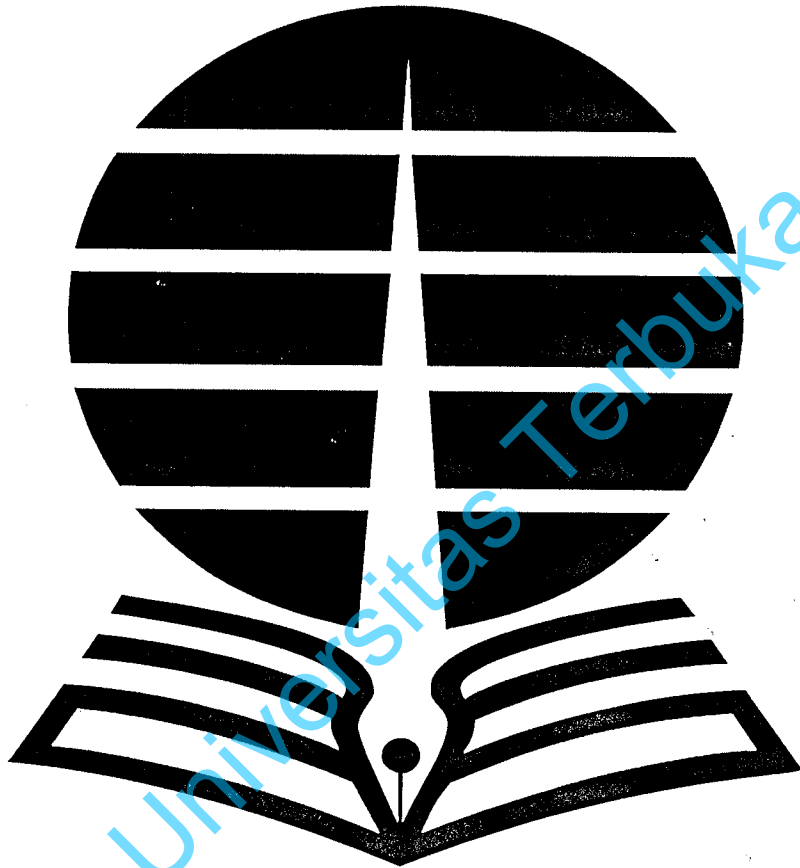
Sebagai informasi tambahan akan dilakukan wawancara dengan petugas dan pejabat setempat yang berkaitan dengan lokalisasi pedagang makanan tersebut.

D. Pelaksanaan Penelitian

- ⇒ Tahap persiapan (1 bulan), meliputi pembuatan kuesioner, uji coba kuesioner, serta pengurusan ijin penelitian.
- ⇒ Tahap pelaksanaan (3,5 bulan), meliputi penyebaran kuesioner, wawancara dengan responden, wawancara dengan petugas dan pejabat setempat yang berwenang dalam lokalisasi pedagang makanan jajanan di wilayahnya.
- ⇒ Tahap pelaporan (1,5 bulan), dalam tahapan ini terlebih dahulu akan dilakukan coding data dari kuesioner dan dilanjutkan dengan pembahasan dari hasil coding tersebut.

E. Analisis Data

Dalam penelitian ini, untuk mendapatkan jawaban terhadap pertanyaan penelitian dilakukan analisa data secara deskriptif terhadap data yang diperoleh.



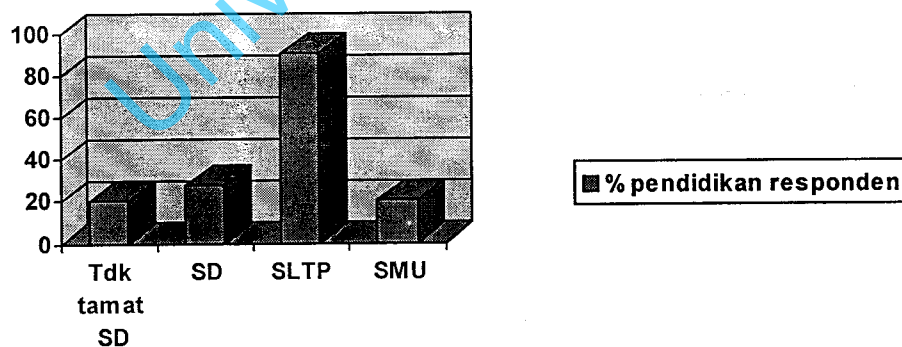
BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Latar Belakang Responden

4.1.1. Pendidikan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 8 orang (12.1%) pedagang makanan jajanan adalah berpendidikan Sekolah Dasar, berpendidikan setingkat SLTP 28 orang (42.4%), pendidikan setingkat SLTA sebanyak 26 orang (39.3%), dan tidak tamat sekolah dasar 4 orang (6.2%). Rendahnya tingkat pendidikan akan mempengaruhi mutu higienis berbagai jenis makanan jajanan, karena erat kaitannya antara lain dengan kebersihan lingkungan, ketersediaan sarana penunjang, kondisi bahan baku, serta sikap laku produsen/pedagang dan juga konsumen (*attitude*). Rendahnya tingkat pendidikan dan kurangnya pengetahuan akan kesehatan makanan menyebabkan pembuat atau penjaja makanan secara tidak disadari sering menggunakan bahan-bahan tambahan makanan seperti pemanis, pewarna, pengawet, dan lain-lain yang tidak diijinkan untuk digunakan, karena membahayakan kesehatan untuk tujuan pemikat bagi para konsumen. Penggunaan bahan-bahan tersebut juga bertujuan untuk menekan modal yang harus dikeluarkan sehingga harga makanan dapat lebih murah.



Gambar 1. Latar belakang pendidikan responden.

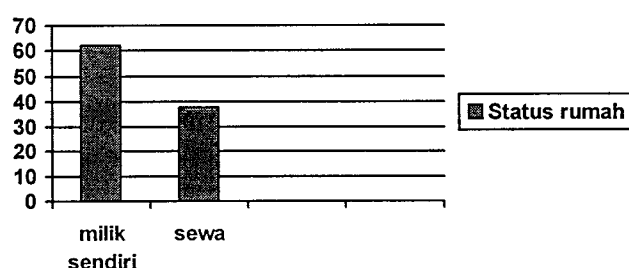
Peranan perempuan dalam pengelolaan makanan jajanan cukup besar. Di lokasi penyajian, baik itu di rumah maupun di tempat penjualan, perempuanlah yang melakukan pekerjaan penyajian tersebut, dimulai dari membeli bahan, mengolahnya

serta menyajikannya. Perempuan juga memberi cita rasa terhadap makanan tersebut. Disamping itu dari informasi yang diperoleh melalui wawancara, perempuan juga umumnya berperan dalam proses pengambilan keputusan (*decision making process*), terutama dalam proses penyerapan (*adopsi*) teknologi dan materi penyuluhan.

Rata-rata pedagang makanan jajanan memperoleh kemampuan mengolah makanan jajanan dari orang tuanya, majikan lamanya, maupun dari temannya sesama pedagang. Sebagian besar responden pedagang menyatakan bahwa pada awalnya mereka tidak berkeinginan untuk berdagang makanan jajanan, tetapi karena mereka tidak mempunyai pilihan lain dan ternyata usaha berjualan bisa diandalkan maka usaha ini tetap dilakukan dan dapat dijadikan sebagai bidang usaha utama.

4.1.2. Status Rumah

Status rumah para pedagang makanan jajanan ada yang milik sendiri dan ada yang masih menyewa. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 25 orang (37.9%) masih menyewa rumah. Sedangkan 41 orang (62.1%) sudah memiliki rumah sendiri. Umumnya para pedagang yang sudah lama membuka usaha makanan jajanan, sudah memiliki rumah sendiri. Pedagang yang masih menyewa rumah pada umumnya adalah pedagang pendatang dari daerah lain dan melakukan usaha berdagang makanan jajanan ini belum berjalan lama atau baru memulainya. Untuk pedagang yang telah memiliki rumah sendiri umumnya adalah pedagang yang berasal dari daerah setempat atau pedagang yang sudah lama menjalankan usahanya dan usahanya telah cukup besar.



Gambar 2. Status Kepemilikan rumah responden

Sebagian besar pedagang makanan jajanan umumnya datang dari desa sekitar kota Bandung, bahkan ada pula yang datang dari daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Ada yang sudah menetap di kota Bandung dan ada pula yang cenderung hilir mudik antara kota Bandung dan desa tempat mereka berasal. Pembinaan yang memadai dari aparat menyebabkan adanya kekhawatiran bahwa para pedagang makanan jajanan akan membawa dampak balik berupa urbanisasi yang berlebih yang malahan dapat mengumuhkan kota. Tetapi kekhawatiran ini belum dapat didukung oleh data yang aktual. Sebagian besar pedagang menyatakan bahwa sebenarnya mereka ingin kembali ke kampungnya apabila mereka sudah mendapatkan simpanan yang cukup memadai untuk hari tua mereka.

4.2.. Kegiatan Usaha

4.2.1. Jenis Usaha

Jenis usaha makanan dan minuman dari 66 pedagang makanan jajanan yang dijadikan sampel sangat bervariasi. Jumlah pedagang yang menjual makanan dan minuman sebanyak 18 orang atau 27.3%, pedagang yang hanya menjual makanan saja (nasi, bakso, rujak, kue, dan sebagainya) sejumlah 38 orang atau 57.5%, dan untuk pedagang yang hanya menjual minuman saja sebanyak 10 orang atau sebesar 15.2%. Umumnya para pedagang menyajikan dan menjual makanan sekaligus dengan menawarkan minumannya dengan maksud untuk mempermudah akses pembeli serta menarik minat para pembeli.

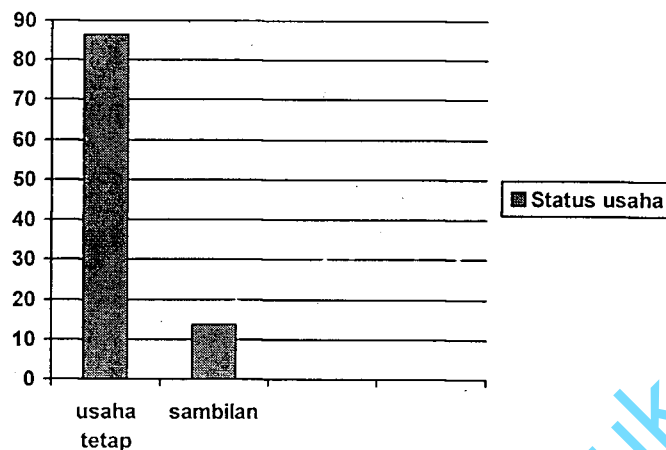


Gambar 3. Jenis Usaha Responden

4.2.2. Status Usaha

Sebagian besar pedagang sampel yang dijadikan responden (57 orang atau 86.4%) menyatakan bahwa status usaha pedagang makanan jajanan ini merupakan

usaha tetap dan milik sendiri. Hanya sebagian kecil dari pedagang yang dijadikan responden (9 orang atau 13.6%) menyatakan bahwa usaha yang mereka jalankan merupakan usaha yang bersifat sambilan, karena mereka memiliki bidang usaha lain yang lebih menjanjikan.



Gambar 4. Status Usaha Responden

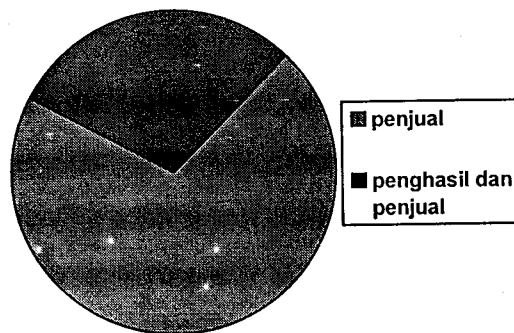
Informasi yang diperoleh dari para pedagang yang dijadikan responden mengenai status usaha mereka menunjukkan bahwa yang menjadi pendukung utama keuangan para pedagang dalam menjalankan usahanya adalah dari hasil penjualan langsung makanan dan atau minuman yang dijajakannya. Maka, apabila suatu ketika para pedagang ini berhalangan untuk menjajakan dagangannya karena sesuatu hal, ini berarti tidak akan ada pemasukan keuangan atau berkurangnya penghasilan bagi mereka yang akan dijadikan untuk modal berikutnya. Sebaliknya, keuntungan mereka biasanya berlipat apabila mereka berjualan pada hari besar atau hari libur lainnya (Sabtu dan Minggu), karena seperti diketahui, Bandung saat ini merupakan salah satu tujuan wisata utama bagi sebagian besar penduduk yang berasal dari kota Jakarta dan sekitarnya.

4.3. Pengelolaan Usaha

4.3.1. Organisasi, sistem, dan waktu usaha

Hasil survei untuk organisasi usaha pedagang makanan jajanan adalah, ada pedagang yang hanya mendagangkan/menjual dan ada yang sebagai produsen dan penjual. Jumlah pedagang hanya menjual tetapi tidak memproduksi berjumlah 43

orang atau 65.2 %. Sedangkan pedagang yang bertindak sebagai produsen atau penghasil yang juga menjajakan dagangan makanannya ada sejumlah 23 orang atau 34.8%.



Gambar 5. Organisasi usaha pedagang makanan jajanan

Waktu usaha pedagang makanan berkisar antara jam 06.00 pada pagi hari sampai dengan 22.00 malam tergantung kepada jenis makanan yang dijualnya. Lama waktu berdagang tergantung pada makanan yang dijual dan juga lokasi penjualan. Ada jenis makanan yang lebih laku dijual pada pagi hari seperti bubur ayam atau lontong kari, ada makanan yang lebih disukai dibeli pada siang hari seperti nasi dan lauk pauknya, rujak, mie bakso, mie ayam, es campur, serta goreng-gorengan, dan ada pula makanan yang lebih nikmat disantap pada sore hari seperti goreng-gorengan, batagor, sate ayam, serta nasi dan lauk pauknya.

Lokasi penjualan dapat mempengaruhi omset penjualan serta dapat meningkatkan pendapatan pedagang. Sebagai contoh misalnya, keberadaan es cendol Elizabeth yang sudah dikenal oleh sebagian besar wisatawan domestik yang biasa berkunjung ke Bandung membantu keberadaan pedagang makanan lainnya di sekitar lokasi penjualan yaitu Toko Elizabeth. Tidak dapat dipungkiri lagi bahwa peningkatan penghasilan pedagang makanan jajanan lainnya di lokasi yang sama yaitu di Toko Elizabeth dan sekitarnya pada waktu-waktu tertentu atau setiap harinya ditunjang oleh ketenaran nama dari es cendol Elizabeth ini. Walaupun demikian, keadaan ini tentunya juga belum menjadi jaminan bahwa pedagang makanan jajanan di lokasi lainnya, akan memperoleh kesempatan yang sama seperti halnya pedagang makanan

di lokasi Toko Elizabeth. Sebagai contoh, pada saat penelitian ini dilakukan, dengan menjamurnya tempat-tempat tujuan wisata lainnya di kota Bandung seperti adanya pembukaan toko-toko “factory outlet” dapat menambah jumlah pedagang makanan jajanan yang sudah ada, tetapi belum tentu dapat meningkatkan pendapatan mereka. Hal ini tentunya memerlukan waktu kajian lebih lanjut.

Meningkatnya kebiasaan jajan dari masyarakat Indonesia umumnya juga dapat meningkatkan penghasilan para pedagang ini. Ada kecenderungan setiap anggota rumah tangga, dari bayi, anak balita, anak usia sekolah, remaja dan dewasa mengkonsumsi jenis makanan jajanan yang berbeda-beda. Peningkatan mutu higienis makanan jajanan juga dipengaruhi oleh perilaku konsumen. Penyuluhan dan pendidikan bagi konsumen juga sangat diperlukan agar mereka dapat memilih makanan jajanan yang bermutu. Konsumen yang sadar dan kritis tentunya akan memberikan respon yang efektif terhadap peningkatan mutu higienis makanan jajanan.

4.3.2. Tenaga kerja dan buruh

Jumlah tenaga kerja yang terserap di seluruh lokasi pedagang makanan jajanan sampel adalah sebesar 38 orang. Tenaga kerja tersebut meliputi 13 orang (19.7%) tenaga buruh yang bukan berasal dari keluarga dan 25 orang (37.9%) tenaga kerja yang berasal dari kalangan keluarga seperti istri, anak, ipar, atau hubungan saudara lainnya.

38 reponden (57.6%) menggunakan tenaga buruh, sedangkan yang tidak memakai buruh sebanyak 28 orang (42.4%). Besar gaji yang diperoleh para buruh tenaga kerja pedagang makanan jajanan relatif tidak tetap. Besarnya upah tergantung pada hasil penjualan setiap hari serta jenis makanan yang dijualnya. Secara umum upah buruh per hari berkisar antara Rp. 2.500,00 sampai Rp. 5.000,00.

Lamanya tenaga buruh bekerja antara 3 sampai 6 jam per hari. Sebagian besar pedagang umumnya mengerjakan sendiri pekerjaannya, dari mulai berbelanja, memproses makanan yang akan dijajakannya, sampai dengan menjajakannya di lokasi

penjualan. Mereka memberi dua alasan tentang mengapa tidak digunakannya tenaga buruh yaitu, pertama, tidak adanya biaya untuk membayar upah buruh, dan kedua, adalah karena pekerjaan ini telah dilakukannya bertahun-tahun dan menjadi pekerjaan utamanya.

Makanan jajanan merupakan salah satu usaha paling populer dari sektor informal di Indonesia. Peranannya cukup besar dalam penyerapan tenaga kerja disamping usaha kaki lima lainnya. Lokasi pedagang makanan makin hari makin bertambah. Secara sepintas dapat diperhatikan bahwa pedagang makanan jajanan memegang peranan yang cukup penting dalam usaha kaki lima. Dengan semakin terpuruknya kegiatan perekonomian berskala besar di negar kita malah menyuburkan pertumbuhan usaha di bidang ekonomi berskala kecil seperti pedagang makanan jajanan ini. Untuk membuktikan keadaan ini tentunya memerlukan kajian lebih lanjut.

Usaha berdagang makanan jajanan sebagai suatu usaha tetap dari suatu keluarga tentunya dapat memberikan kontribusi terhadap perekonomian keluarga tersebut. Dengan melibatkan seluruh anggota keluarga dalam proses pengadaan makanan jajanan yang akan dijual, tentunya akan mengurangi biaya yang harus dikeluarkan untuk membayar tenaga buruh. Hal ini, sedikit banyaknya tentu akan berpengaruh terhadap sirkulasi keuangan keluarga tersebut. Setidaknya keluarga pedagang makanan jajanan tersebut dapat berhemat untuk pengeluarannya, tentunya hal ini pada akhirnya akan berpengaruh juga terhadap peningkatan pendapatan mereka.

Usaha makanan jajanan juga memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap kegiatan ekonomi di daerah, khususnya di kota Bandung. Dengan semakin menjamurnya tempat tujuan wisatawan domestik, akan meningkatkan jumlah wisatawan yang datang karena tertarik oleh suasana kota serta jenis makanan yang dijual. Secara langsung maupun tidak langsung keadaan ini akan membantu meningkatkan penghasilan para pedagang dan menghidupkan perekonomian di daerah, khususnya di Kota Bandung. Usaha makanan jajanan juga diduga dapat mengurangi banyaknya pengangguran. Dengan terbukanya kesempatan untuk

berusaha di sektor informal serta mendapatkan penghasilan untuk membiayai kehidupan sehari-hari, diharapkan akan mengurangi masalah pengangguran yang dihadapi oleh Indonesia dengan situasi perekonomian sekarang ini. Tentunya hal ini memerlukan kajian lebih lanjut, khususnya mengenai kontribusi usaha makanan jajanan serta perkembangannya terhadap perekonomian di daerah.

4.3.3. Sumber dan Jumlah modal

Sumber modal pedagang makanan jajanan ada yang berasal dari orang lain, ada juga yang merupakan modal sendiri. Modal yang berasal dari modal orang lain sebanyak 4 orang dan yang merupakan modal sendiri sebanyak 62 orang. Jumlah modal awal pedagang makanan jajanan sangat bervariasi, berkisar antara Rp. 150.000,00 sampai dengan Rp. 2.500.000,00. Mereka menyatakan bahwa sampai saat ini mereka belum pernah mendapatkan tambahan pinjaman modal dari lembaga apapun. Mereka juga menyatakan belum pernah menggunakan fasilitas pinjaman yang disediakan oleh bank pemerintah maupun bank swasta. Mereka menyatakan enggan berurusan dengan pihak bank dikarenakan prosedurnya yang berbelit-belit. Adanya pinjaman modal datang dari pihak keluarga ataupun rentenir yang memberikan pinjaman dengan bunga yang cukup tinggi tetapi dapat diperoleh secara mudah.

4.4. Produksi dan Sanitasi Lingkungan

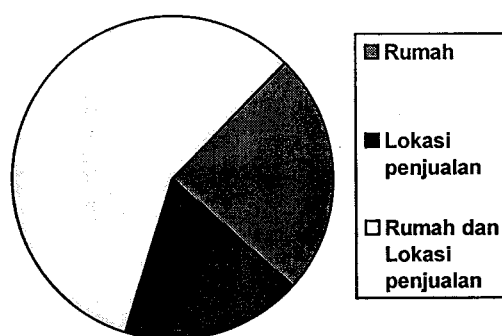
Produksi dan sanitasi lingkungan merupakan aspek penanganan makanan jajanan yang harus diketahui. aspek produksi menyangkut bahan yang digunakan, pengolahan, penyimpanan, dan tempat produksi. Aspek sanitasi lingkungan yang diamati mencakup informasi mengenai keadaan lingkungan dan tingkat kebersihan dari tempat penjualan/ gerobak, tempat penyajian makanan, sumber air yang digunakan, tempat pembuangan limbah, pengelolaan sampah, serta keberadaan alat sebagai salah satu indikator kebersihan lingkungan.

4.4.1. Bahan, Pelaku, dan Tempat Produksi

Bahan yang digunakan untuk memproduksi makanan jajanan tergantung dari jenis makanan jajanan yang akan dijual. Bahan diperoleh dengan cara membeli atau dibuat sendiri. Pada dasarnya, hampir semua makanan jajanan dihasilkan oleh

pedagang makanan dan keluarganya. Peranan keluarga sangatlah besar dalam rantai produksi. Apabila karena sesuatu dan lain hal pelaku produksi berhalangan, terutama pada waktu ada acara keluarga, maka pedagang makanan tidak akan menjual makanan dan rantai pemasaran akan terhenti untuk sementara. Sebaliknya, mengingat Bandung sebagai salah satu tujuan wisata dari para wisatawan domestik dari kota Jakarta, Bogor dan sekitarnya, maka pada masa liburan akhir pekan atau liburan nasional, mereka mempersiapkan diri untuk menyediakan makanan yang akan dijual lebih banyak dari hari biasa dengan harapan untuk memperoleh keuntungan yang lebih besar dari biasanya.

Produksi makanan jajanan ada yang dilakukan di rumah, ada pula yang dilakukan di lokasi penjualan, dan ada juga pada lokasi penggabungan dari keduanya yaitu sebagian dilakukan di rumah dan sebagian dilakukan di lokasi penjualan. Dari 66 kuesioner yang disebar, 16 pedagang (24.2%) menyatakan memproduksi makanan jajanan yang akan dijual di rumah mereka, 12 pedagang (18.1%) memproduksi makanan di lokasi penjualan, dan 38 pedagang (57.7%) melakukan produksinya di gabungan dua lokasi. Makanan jajanan yang diproduksi di lokasi adalah jenis makanan yang pengolahannya tidak begitu lama seperti nasi goreng, mie goreng, sate, dan goreng-gorengan. Makanan yang diproduksi di rumah adalah jenis makanan yang pengolahannya memerlukan waktu yang lama seperti lauk untuk makan (nasi campur), bubur ayam, bakso. Ada juga makanan yang diambil dari produsen lain dan pedagang yang menjualnya hanya tinggal meraciknya dengan bahan lain, seperti mie bakso dan somai.



Gambar 6. Tempat Produksi Makanan Yang Akan Dijajakan

Sebagian besar pedagang (57.7%) menyatakan bahwa penyiapan makanan sebagian besar dilakukan di rumah karena mereka dapat dibantu oleh anggota keluarga yang lain, dan sebagian lainnya di lokasi penjualan. Disamping pada dasarnya ada makanan yang memang harus disiapkan di lokasi penjualan, tetapi bahan-bahannya tentu telah disiapkan dari rumah. Sebagian pedagang lainnya (24.2%) menyatakan bahwa mereka menyiapkan makanan yang akan dijajakannya di rumah, sehingga setibanya di lokasi penjualan mereka segera dapat melakukan pekerjaannya tanpa disibukkan oleh kegiatan penyiapan. Walaupun demikian, ada sebagian pedagang yang harus menjual makanan yang langsung disiapkan di lokasi penjualan (18.1%), khususnya untuk makanan yang sifatnya harus dimasak terlebih dahulu seperti mie goreng, nasi goreng, mie bakso, mie ayam, dan goreng-gorengan

4.4.2. Kondisi Tempat Penjualan

Tempat penjualan pedagang makanan jajanan sangat menentukan minat pengunjung untuk membeli makanan. Kondisi tempat penjualan yang bersih dan baik penataannya akan mempengaruhi calon pengunjung untuk membeli. Sebaliknya apabila kondisi tempat penjualan makanan terlihat kotor dan penataannya kurang baik tentunya akan mengurangi minat pengunjung untuk membeli makanan.

Hasil survei terhadap 66 penjual makanan jajanan menunjukkan bahwa sebagian besar tempat berdagang (66.6% pedagang :44 orang) dapat digolongkan bersih (dapur, tempat cucian, gerobak dan penyajian makanan). Sedangkan 33.4% pedagang lainnya (22 orang) mempunyai kondisi lingkungan tempat penjualan dikategorikan sedang dan buruk serta masih perlu perbaikan penataan dan penyuluhan tentang kebersihan lingkungan tempat penjualan.

10 pedagang (15.2%) menjajakan makanan dalam keadaan tertutup, 56 pedagang (84.8%) menjajakan makanan dalam keadaan tertutup sebagian dan sisanya tidak ada penutup makanan dagangan. Kondisi gerobak yang dipakai setiap hari oleh pedagang untuk menjajakan makanan sebagian besar dalam keadaan baik. Gerobak pedagang setiap hari mendapat perawatan dari pemilik, tetapi perawatan yang

dilakukan ternyata hanya di lap dengan kain saja dan jarang dicuci dengan menggunakan sabun.

4.4.3. Lalat

Pada penelitian ini dilakukan penghitungan terhadap jumlah lalat atas dasar asumsi bahwa lalat merupakan salah satu indikator yang menunjukkan tingkat kebersihan lingkungan dari tempat dimana para pedagang makanan jajanan berjualan. Jumlah lalat yang berada di tempat menjajakan makanan hanya sedikit ditemukan. Hal ini diperkirakan berhubungan dengan keadaan cuaca pada saat penelitian dilakukan. Penelitian dilakukan pada saat musim hujan dimana debu sedikit ditemukan. Jumlah lalat dapat dikategorikan sedikit apabila jumlah lalat di sekitar tempat menjajakan kurang dari 15 ekor, dan jumlah lalat dapat dikategorikan banyak apabila jumlah lalat di sekitar tempat penjualan melebihi jumlah 15 ekor. Dari hasil pengamatan di lapangan diketahui bahwa jumlah lalat di sekitar pedagang ditemukan dalam jumlah yang sedikit bahkan tidak ada sama sekali. Lalat ada ditemukan di dekat lokasi tempat pembuangan sampah. Hal ini terjadi karena tempat-tempat sampah umumnya menebarkan aroma yang bisa mengundang kedatangan lalat. Semakin baik pengelolaan sampah maupun limbah lainnya dari kegiatan para pedagang ini, semakin sedikit lalat yang ditemukan. Tempat sampah yang dilengkapi dengan tutup akan sangat membantu mengurangi kehadiran lalat di tempat berjualan para pedagang.



Gambar 7. Kondisi tempat berdagang di lokasi Kampus ITB



Gambar 8. Kondisi gerobak pedagang makanan jajanan di lokasi Toko Elizabeth



Gambar 9. Lokasi pedagang makanan jajanan di Jl. Cibaduyut

Di lokasi penelitian sekitar Jl. Cibaduyut (Gambar 9.) serta di Toko Elizabeth (Gambar 8.) dapat dilihat bahwa di sepanjang tepian jalan banyak ditemukan tumpukan kantong-kantong plastik yang berisi sampah. Apabila dibiarkan, maka hal ini akan dapat menyebabkan banyaknya lalat yang berdatangan. Sudah dapat dipastikan bahwa gangguan lalat secara langsung maupun tidak langsung dapat berpengaruh terhadap kesehatan masyarakat. Kesadaran masyarakat akan pentingnya pengelolaan sampah serta penyuluhan dari dinas terkait atau pengelola daerah tersebut tentunya akan berpengaruh terhadap perbaikan perilaku masyarakat di daerah tersebut.

Kondisi seperti ini juga akan berpengaruh terhadap daya jual dari para pedagang makanan jajanan itu sendiri. Para pembeli akan segan datang dan berbelanja di tempat yang kurang sehat, kotor dan tidak nyaman karena adanya gangguan lalat. Dengan demikian, kebersihan tempat penjualan juga akan sangat menguntungkan tingkat penjualan para pedagang makanan jajanan itu sendiri. Lalat tidak mungkin diberantas seketika, tetapi keberadaan lalat antara lain dapat dihindari dengan cara menjaga kebersihan.

Berbeda halnya dengan kondisi pedagang makanan jajanan di lokasi Jl. Cibaduyut dan Toko Elizabeth, kondisi lokasi pedagang makanan jajanan di Kampus ITB (Gambar 7.) nampak lebih tertata rapi dan terlihat bersih. Hal ini bisa terjadi karena para pedagang di lingkungan kampus ITB selalu dalam pembinaan pengelola kampus ITB dan Mesjid Salman ITB. Para pedagang makanan mendapatkan pembinaan tentang sanitasi lingkungan secara berkala dari kedua unsur tersebut, tetapi dinyatakan pula bahwa pemerintah daerah ataupun instansi yang terkait seperti Dinas Kesehatan. Pembinaan mencakup hal yang berkenaan dengan cara penyajian makanan, tempat pembuangan limbah, pengelolaan sampah, serta kebersihan lingkungan sekitarnya. Dinyatakan oleh pedagang bahwa kebersihan lingkungan kampus ITB akan meningkatkan citra image ITB itu sendiri.

4.4.4. Air dan Tempat Sampah

Air yang digunakan untuk proses produksi makanan jajanan di lokasi penjualan maupun untuk keperluan lainnya seperti mencuci piring, dan gelas kotor semuanya dilakukan dengan menggunakan air bersih dari PAM. Saluran air pembuangan sisa air cucian dan sisa makanan yang dihasilkan dari penjualan tidak selalu tersedia di setiap lokasi penjualan.

Untuk mendapatkan air bersih, sebagian besar pedagang responden harus merelakan sebagian uangnya untuk keperluan membeli air. Hal ini terjadi karena pengelola daerah tersebut maupun pemerintah daerah tidak menyediakan tempat persediaan air bersih. Untuk lokasi ITB (Gambar 10), sebagian pedagang responden di lokasi tersebut diperbolehkan mengambil air dari Mesjid Salman, yaitu mesjid yang

dekat dengan lokasi pedagang berjualan yang letaknya masih berada di sekitar kampus ITB. Sebagian dari mereka membawanya dari rumah.



Gambar 10. Tempat persediaan air dan pencucian alat-alat

Untuk menampung air bersih di lokasi penjualan, para pedagang umumnya menggunakan ember dari berbagai ukuran. Air bersih tersebut digunakan para pedagang untuk mencuci peralatan makanan, memasak makanan, maupun keperluan minum. Air kotor bekas pencucian alat maupun limbah cair makanan ataupun lainnya dibuang ke selokan terdekat dengan lokasi penjualan. Para pedagang umumnya tidak memiliki tempat khusus yang disediakan untuk melakukan kegiatan pencucian ini. Sebagian besar mereka melakukannya di dekat atau di balik gerobak mereka sendiri. Setelah itu mereka menampung limbah di tempat penampungan sementara (ember), lalu membuangnya ke selokan terdekat.

Ke 66 pedagang yang dijadikan responden mempunyai tempat pembuangan sampah sementara (tempat sampah kecil, ember, atau kantong plastik sampah). Jarak antara makanan dan tempat sampah berkisar antara 1 sampai 2 meter. Kondisi tempat sampah yang tersedia ada dalam keadaan baik, sedang dan ada yang buruk. Kondisi ini memerlukan perbaikan karena tempat sampah yang kondisinya buruk akan menyebabkan pembuangan sampah menjadi tidak rapi dan berserakan, sehingga dapat mengakibatkan lokasi penjualan kelihatan kotor (Gambar 8 dan gambar 9.). Keadaan

tempat pembuangan sampah yang buruk juga dapat menyebabkan munculnya lalat yang dapat menimbulkan penyakit serta dapat menimbulkan pencemaran.

Pada gambar 8. dan gambar 9. terlihat masih banyak kantong-kantong plastik penampung sampah sementara banyak tergeletak di tepi jalan. Hal ini terjadi karena tidak tersedianya tempat penampungan sampah yang cukup untuk menampung semua sampah yang dihasilkan di daerah tersebut. Walaupun ada, lokasi tempat penampungan sampah tersebut cukup jauh letaknya dari lokasi pedagang makanan. Sebagian besar pedagang makanan di lokasi Jl. Cibaduyut tersebut menyebutkan bahwa sebenarnya ada petugas pengumpul sampah kantong-kantong plastik sampah yang mereka letakkan di pinggir jalan tersebut pada akhirnya akan dikumpulkan oleh para petugas pengumpul sampah. Tetapi, hal ini tidak dilakukan secara setiap hari, sering masih ditemukan kantong-kantong sampah masih tergeletak di tempat yang sama selama sehari-hari. Mereka sangat berharap adanya uluran tangan pemerintah daerah untuk dapat segera menyediakan tempat sampah yang lebih banyak. Para pedagang juga diharuskan membayar sejumlah uang iuran sampah. Mereka juga menyebutkan bahwa apabila hari hujan, maka kantong plastik sampah tersebut akan dapat menyebabkan terjadinya penyumbatan pada lubang-lubang got, sehingga akibatnya air hujan akan susah mengalir dan sering kali terjadi genangan air hujan. Masalah lain yang timbul adalah adanya lalat yang beterbangan di sekitar lokasi mereka berjualan. Seperti telah disebutkan pada bagian pembahasan mengenai lalat, keberadaan lalat-lalat ini secara langsung maupun tidak langsung dapat menurunkan omzet penjualan para pedagang serta menimbulkan gangguan kesehatan pada manusia.

4.5. Pembinaan Lokalisasi Makanan Jajanan

Pembinaan yang dilakukan oleh berbagai instansi Pemerintah terhadap pedagang makanan jajanan ini dirasakan masih sangat terbatas. Pedagang makanan jajanan yang secara resmi mendapat pembinaan umumnya pedagang yang secara resmi diakui keberadaannya atau kelompok-kelompok pedagang yang telah terdaftar dan erat kaitannya dengan upaya peningkatan gizi, peningkatan produktifitas kerja dan pengembangan pariwisata.

Di dalam kasus penelitian ini pembinaan umumnya dilakukan oleh pengelola tempat/lokalisasi dimana mereka pada saat ini berjualan. Di toko Elizabeth misalnya, para pedagang dibina langsung oleh pengelola toko. Para pedagang juga bertanggung jawab akan kebersihan lokasi penjualan dan diharapkan oleh pengelola toko untuk menjaga kelestarian tempat mereka berjualan.

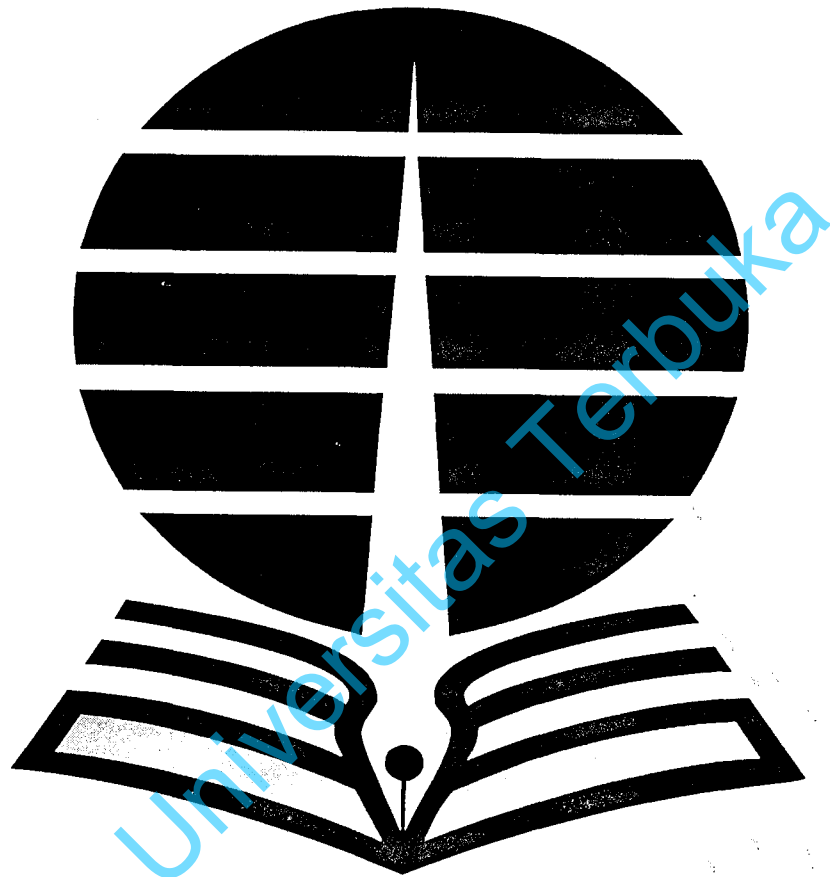
Sebagian besar pedagang responden di jalan Cibaduyut menyatakan bahwa sampai saat penelitian dilakukan, para pedagang ini belum pernah mendapatkan pembinaan dari instansi terkait maupun aparat pemerintah daerah setempat. Mereka menyatakan bahwa mereka juga mengharapkan adanya pembinaan dari aparat khususnya mengenai sanitasi lingkungan serta adanya pinjaman modal bagi usaha mereka.

Para pedagang responden di lokasi Jalan Cihampelas menyatakan bahwa sebagian dari mereka telah tergabung dalam suatu wadah koperasi pedagang yang biasa mereka sebut KOPPAS. Mereka mendapatkan bantuan modal dari koperasi ini serta pengetahuan mengenai kebersihan serta penampilan bagaimana sebaiknya mereka menjajakan makanan yang dijualnya. Secara berkala mereka dikunjungi atau melakukan pertemuan dengan seluruh anggota KOPPAS ini. Mereka juga mempunyai kewajiban untuk membayar iuran serta mendapatkan beberapa bantuan fasilitas seperti tempat sampah dan tempat penampungan air (ember). Walaupun demikian, para pedagang ini menyatakan masih merasa perlu mendapatkan pembinaan dari pemerintah daerah maupun instansi terkait.

Para pedagang responden di lokasi Kampus ITB menyatakan bahwa mereka mendapatkan pembinaan secara berkala dari pihak ITB serta dari Mesjid Salman Bandung. Pada saat penelitian berlangsung, pihak mesjid Salman telah mendistribusikan sejumlah ember plastik tempat penampungan air bersih serta tempat sampah kepada pedagang makanan jajanan di lingkungan Kampus ITB. Selain itu mereka juga mengadakan pertemuan untuk membahas kebersihan lingkungan serta pengelolaan lokasi dimana para pedagang berjualan.

Selanjutnya pihak instansi terkait seperti halnya Dinas Kesehatan maupun Pemda Kotamadya, menyatakan bahwa pembinaan belum dapat dilakukan secara menyeluruh terhadap semua pedagang makanan jajanan yang ada di kota Bandung, karena keterbatasan biaya dan tenaga pembina. Mereka mengharapkan adanya kesadaran serta partisipasi masyarakat di dalam proses pembinaan makanan jajanan ini. Sebagai tambahan, Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman yang bernaung dibawah Departemen Kesehatan RI, sebenarnya telah banyak menyiapkan modul-modul pelatihan bagi para petugas, baik itu petugas pada Daerah Tingkat I, Daerah Tingkat II, maupun para penjamah makanan. Materi pelatihan antara lain menyangkut pembinaan lokalisasi makanan jajanan, intensifikasi pengawasan rumah makan dan restoran, serta sanitasi lingkungan dari lokalisasi makanan jajanan. Dalam kenyataannya, petugas yang tersedia dalam usaha pembinaan pedagang makanan jajanan ini belumlah cukup bila dibandingkan dengan jumlah pedagang makanan jajanan serta lokasi yang bertambah jumlahnya pada saat ini.

Partisipasi dari masyarakat sekitar lokasi pedagang makanan jajanan, seperti halnya Toko Elizabeth, Kampus ITB, maupun organisasi pedagang semacam KOPPAS ataupun LSM sejenis, diharapkan dapat membantu terwujudnya program pemerintah dalam pembinaan pedagang makanan jajanan ini.



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Sebagian besar pendidikan pedagang makanan jajanan adalah SLTP: (28 orang (42.4%), kemudian diikuti oleh SLTA: 26 orang (39.3%), SD: 8 orang (12.1%), dan tidak tamat sekolah dasar: 4 orang (6.2%).
2. Para pedagang umumnya memiliki rumah sendiri dan sebagian besar usaha makanan jajanan ini merupakan usaha tetap dari pedagang.
3. Tenaga kerja yang diserap dari kegiatan usaha ini sebagian besar berasal dari lingkungan keluarga dengan upah per hari antara Rp. 2.500,00 sampai Rp. 5.000,00. Modal kerja yang digunakan adalah modal sendiri dan sebagian kecil berasal dari modal orang lain.
4. Sebagian besar proses produksi makanan jajanan dilakukan di rumah dan di lokasi penjualan.
5. Secara umum, sanitasi lingkungan tempat penjualan makanan jajanan dapat dikatakan baik.

5.2. Saran

1. Peningkatan Pembinaan Lokalisasi Pedagang Makanan Jajanan dari Instansi terkait.

KEPUSTAKAAN

- Purawidjaja, Tatang; Winarni, Inggit; Waskito, Adi; Sulistiana, Susi. 1994. *Program Penyehatan Makanan dan Minuman Pada Pelita VI*. Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman, Departemen Kesehatan RI.
- Syarif, Rizal; Suklan; Dem Vi Sara; Suhardianto, Anang; Waskito, Adi. 1994. *Pembinaan Lokalisasi Makanan Jajanan*. Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan.
- Kompas. 1999. *Jajan Coklat "Made in France", 26 Murid SD Keracunan*. Harian Kompas Edisi tanggal 19 Agustus 1999.
- Moeloek, F.A. 1999. *Peran Pendidikan Terhadap Kesehatan Masyarakat*. Kuliah Umum Dalam Rangka Lustrum Universitas Terbuka ke III. Universitas Terbuka. Jakarta.

Universitas Terbuka

Lampiran 1.

KUESIONER PANDUAN WAWANCARA PEMBINA



KUESIONER

Kuesioner ini disusun sebagai bagian penelitian yang berjudul " Sanitasi Lingkungan dan Kondisi Sosio Ekonomi Pedagang Makanan Jajanan (Studi Kasus di Tempat-tempat Wisata di Kota Bandung)", dimaksudkan untuk menjangkau informasi aspek sosial ekonomi pedagang makanan jajanan serta keadaan sanitasi lingkungan tempat penjualan makanan jajanan. Melalui kuesioner ini juga diharapkan dapat dijangkau informasi mengenai peranan pemerintah dan badan-badan usaha swasta dalam membina dan mengembangkan usaha makanan jajanan.

Jawablah pertanyaan berikut dengan mengisi atau memberi tanda x pada tempat yang disediakan sesuai dengan pendapat Anda

I.	PEMBINAAN LOKALISASI MAKANAN JAJANAN	
1	Pembinaan dan pengawasan kepada setiap pedagang makanan jajanan	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
2	Yang melakukan pembinaan dan pengawasan	<input type="checkbox"/> Dinas Kesehatan Tingkat II <input type="checkbox"/> Puskesmas <input type="checkbox"/> Pihak swasta <input type="checkbox"/> LSM <input type="checkbox"/> Lainnya, sebutkan.....
3	Intensitas pengawasan yang dilakukan oleh instansi Anda	<input type="checkbox"/> 1 x seminggu <input type="checkbox"/> 1 x per triwulan <input type="checkbox"/> 1 x sebulan <input type="checkbox"/> 1 x per tahun <input type="checkbox"/> 1 x per dua tahun atau lebih
4	Pelatihan mengenai sanitasi lingkungan	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
5	Bentuk pelatihan yang diberikan
6	Pemberian bantuan/ pinjaman modal	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
7	Besarnya pinjaman /modal yang diberikan	<input type="checkbox"/>
8	Pemberi bantuan atau pinjaman	<input type="checkbox"/> Bank <input type="checkbox"/> Pemda <input type="checkbox"/> Koperasi <input type="checkbox"/> Perseorangan <input type="checkbox"/> Lainnya

Terima kasih atas partisipasi serta kerjasama Anda yang baik dalam penelitian ini.

**Tim Peneliti:
Dra. Tina Ratnawati, MSc
Ir. Anang Suhardianto**

Universitas Terbuka

Lampiran 2.

KUESIONER PANDUAN WAWANCARA UNTUK PEDAGANG



KUESIONER

Kuesioner ini disusun sebagai bagian penelitian yang berjudul "Sanitasi Lingkungan dan Kondisi Sosio Ekonomi Pedagang Makanan Jajanan (Studi Kasus di Tempat-tempat Wisata di Kota Bandung)", dimaksudkan untuk menjangkau informasi aspek sosial ekonomi pedagang makanan jajanan serta keadaan sanitasi lingkungan tempat penjualan makanan jajanan. Melalui kuesioner ini juga diharapkan dapat dijangkau informasi mengenai peranan pemerintah dan badan-badan usaha swasta dalam membina dan mengembangkan usaha makanan jajanan.

Jawablah pertanyaan berikut dengan mengisi atau memberi tanda x pada tempat yang disediakan sesuai dengan pendapat Anda

I.	IDENTITAS / LATAR BELAKANG	
1.	Nama	:
2.	Jenis Kelamin	<input type="checkbox"/> Laki-laki <input type="checkbox"/> Perempuan
3.	Usia	<input type="checkbox"/> Kurang dari 20 tahun <input type="checkbox"/> 21-30 tahun <input type="checkbox"/> 31-40 tahun <input type="checkbox"/> Lebih dari 40 tahun
4.	Alamat	:
5.	Tingkat pendidikan	<input type="checkbox"/> Tidak tamat SD <input type="checkbox"/> Tamat SD <input type="checkbox"/> Tamat SMP <input type="checkbox"/> Tamat SMU <input type="checkbox"/> Lainnya:
6.	Status dalam keluarga	<input type="checkbox"/> Kepala Keluarga / Ayah <input type="checkbox"/> Kepala Keluarga / Ibu <input type="checkbox"/> Anak Lainnya:

7.	Status kepemilikan rumah	<input type="checkbox"/> Milik sendiri <input type="checkbox"/> Indekos	<input type="checkbox"/> Sewa
8.	Pekerjaan sebelumnya	<input type="checkbox"/> Petani <input type="checkbox"/> Nelayan <input type="checkbox"/> Pedagang <input type="checkbox"/> Pegawai swasta	<input type="checkbox"/> Pegawai negeri <input type="checkbox"/> Buruh <input type="checkbox"/> Lainnya:
6.	Kondisi pekerjaan sekarang	<input type="checkbox"/> Berdagang sebagai pekerjaan utama <input type="checkbox"/> Berdagang sebagai pekerjaan sampingan <input type="checkbox"/> Pekerjaan utama sebagai:	
II. KEGIATAN USAHA			
7.	Jenis usaha	<input type="checkbox"/> Berjualan makanan dan minuman ,sebutkan:..... <input type="checkbox"/> Berjualan makanan saja, sebutkan:..... <input type="checkbox"/> Berjualan minuman saja, sebutkan:.....	
8.	Status usaha	<input type="checkbox"/> Usaha tetap <input type="checkbox"/> Usaha sambilan	
III. PENGELOLAAN USAHA			
10	Organisasi usaha	<input type="checkbox"/> Sebagai pedagang saja <input type="checkbox"/> Sebagai penghasil/produsen saja <input type="checkbox"/> Sebagai pedagang dan penghasil	
11	Lamanya waktu berjualan	: jam, dari pukul sampai pukul	
12	Tenaga yang dipekerjakan	<input type="checkbox"/> Anggota keluarga <input type="checkbox"/> Bukan anggota keluarga <input type="checkbox"/> Dikerjakan sendiri	
13	Besar upah yang diterima tenaga kerja	<input type="checkbox"/> < Rp. 2000,- / hari <input type="checkbox"/> Rp. 2000,- s/d Rp. 5000,- / hari <input type="checkbox"/> > Rp. 5000,- / hari	
14	Sumber modal	<input type="checkbox"/> Modal sendiri <input type="checkbox"/> Pinjam dari orang lain	<input type="checkbox"/> Pinjam dari bank <input type="checkbox"/> Lainnya
15	Besar modal awal	Rp.	

16	Penghasilan rata-rata/hari	Rp.
IV PRODUKSI DAN SANITASI LINGKUNGAN		
17	Bahan yang digunakan	<input type="checkbox"/> diproduksi sendiri <input type="checkbox"/> dari orang/pedagang lainnya
18	Pengolahan /produksi makanan	<input type="checkbox"/> dilakukan di rumah, jenis makanan yang diproduksi:
		<input type="checkbox"/> dilakukan di lokasi penjualan, jenis makanan yang diproduksi
		<input type="checkbox"/> gabungan keduanya yaitu sebagian di rumah dan sisanya di lokasi penjualan, jenis makanan yang diproduksi
19	Penyimpanan	<input type="checkbox"/> lemari berpendingin <input type="checkbox"/> lemari tanpa pendinginan <input type="checkbox"/> tempat makanan biasa (piring, mangkuk, dsb.)
20	Sarana pedagang yang tersedia di lokasi makanan jajanan	<input type="checkbox"/> dapur <input type="checkbox"/> tempat cuci alat makan <input type="checkbox"/> tempat cuci tangan <input type="checkbox"/> tempat sampah <input type="checkbox"/> tempat penyimpanan makanan <input type="checkbox"/> tempat persediaan air bersih <input type="checkbox"/> tempat pembuangan limbah makanan <input type="checkbox"/> tempat makan dan minum <input type="checkbox"/> lap tangan bersih <input type="checkbox"/> sarana listrik <input type="checkbox"/> sarana pembuangan tinja
21	Sanitasi lingkungan dapur tempat penjualan	<input type="checkbox"/> bersih <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk Saran:
22	Sanitasi lingkungan tempat cuci alat makan di lokasi penjualan	<input type="checkbox"/> bersih <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk Saran:
23	Sanitasi lingkungan gerobak/ tempat penyajian makanan	<input type="checkbox"/> bersih <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk Saran:

24	Sanitasi lingkungan tempat penyimpanan makanan	<input type="checkbox"/> bersih <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk	Saran:
25	Sanitasi lingkungan tempat makan dan minum	<input type="checkbox"/> bersih <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk	Saran:.....
26	Sanitasi lingkungan tempat pembuangan limbah makanan	<input type="checkbox"/> bersih <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk	
27	Sanitasi lingkungan tempat sampah	<input type="checkbox"/> bersih <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk	
28	Sanitasi Lingkungan tempat pembuangan tinja (toilet/ kamar mandi)	<input type="checkbox"/> bersih <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk	Saran:.....
29	Tempat penyajian	<input type="checkbox"/> terbuka <input type="checkbox"/> tertutup <input type="checkbox"/> gabungan keduanya	
30	Kondisi tempat penjualan (kios/ gerobak)	<input type="checkbox"/> baik <input type="checkbox"/> sedang <input type="checkbox"/> buruk	Saran:
31	Sumber air yang digunakan selama berjualan	<input type="checkbox"/> sumur biasa <input type="checkbox"/> air ledeng (PAM)	
32	Tempat membuang limbah	<input type="checkbox"/> tempat sampah <input type="checkbox"/> selokan <input type="checkbox"/> sungai	<input type="checkbox"/> lahan kosong <input type="checkbox"/> lainnya:
33	Jarak tempat pembuangan limbah dengan tempat pengolahan makanan	<input type="checkbox"/> 1 meter <input type="checkbox"/> 3 meter <input type="checkbox"/> lebih dari 3 meter	

34	Jumlah alat yang ditemukan di sekitar lokasi	<input type="checkbox"/> banyak <input type="checkbox"/> sedikit
35	Debu jalanan	<input type="checkbox"/> banyak <input type="checkbox"/> sedikit <input type="checkbox"/> tergantung cuaca
36	Jarak tempat penimbunan sampah dengan lokasi berjualan	<input type="checkbox"/> tidak ada tempat penimbunan sampah <input type="checkbox"/> 10 meter <input type="checkbox"/> 1 km <input type="checkbox"/> > 1 km
37	Aroma lingkungan tempat berjualan	<input type="checkbox"/> aroma segar <input type="checkbox"/> aroma busuk <input type="checkbox"/> aroma makanan <input type="checkbox"/> aroma lainnya
V PEMBINAAN LOKALISASI MAKANAN JAJANAN		
37	Pembinaan dan pengawasan kepada setiap pedagang makanan jajanan	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
38	Yang melakukan pembinaan dan pengawasan	<input type="checkbox"/> Dinas Kesehatan Tingkat II <input type="checkbox"/> Pihak swasta <input type="checkbox"/> Puskesmas <input type="checkbox"/> LSM <input type="checkbox"/> Lainnya, sebutkan.....
39	Pelatihan mengenai sanitasi lingkungan	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
40	Pemberian bantuan/ pinjaman modal	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
41	Pemberi bantuan atau pinjaman	<input type="checkbox"/> Bank <input type="checkbox"/> Koperasi <input type="checkbox"/> Pemda <input type="checkbox"/> Perseorangan <input type="checkbox"/> Lainnya

Terima kasih atas partisipasi serta kerjasama Anda yang baik dalam penelitian ini.

Tim Peneliti:

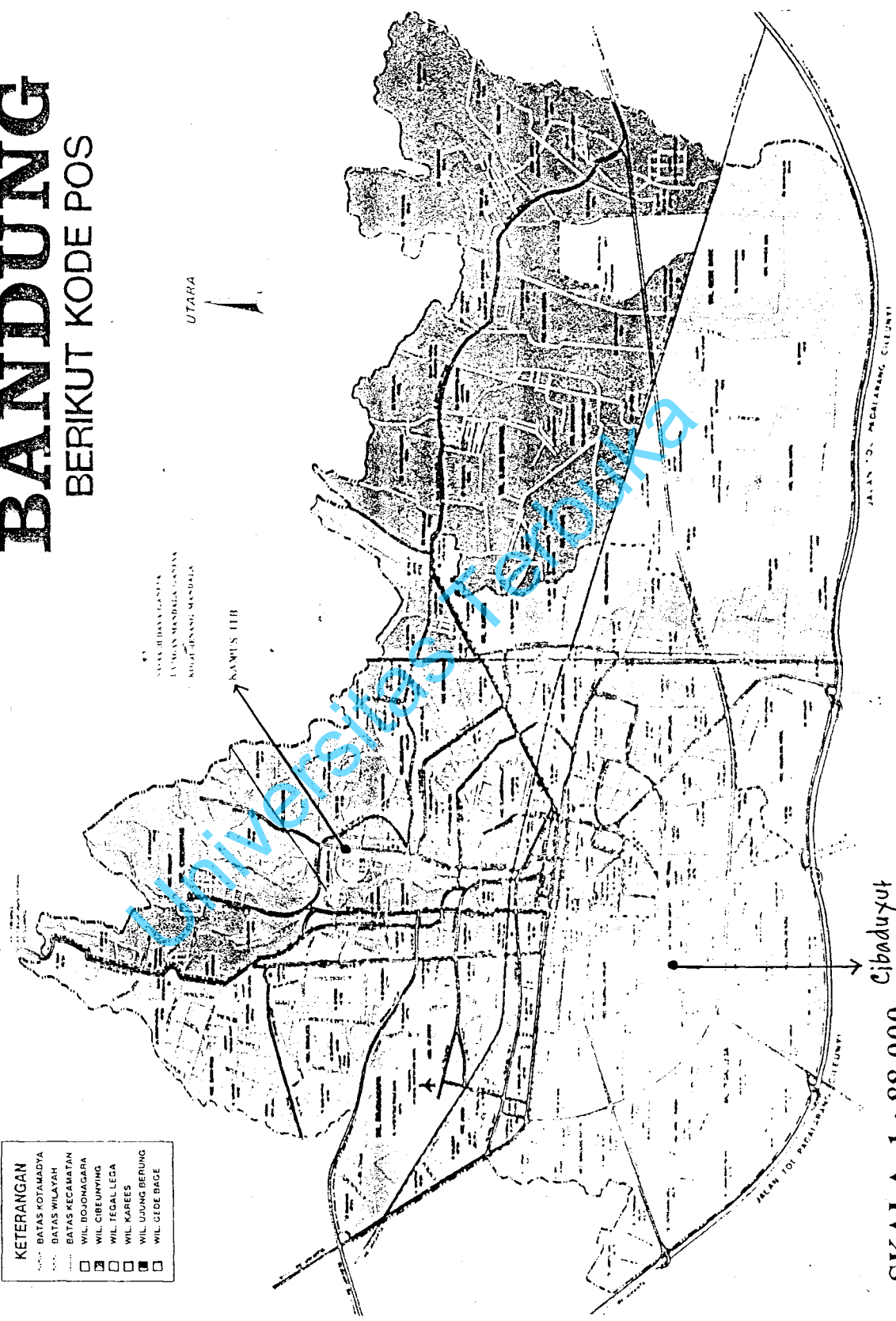
**Dra. Tina Ratnawati, MSc
Ir. Anang Suhardianto**

Lampiran 3.

BANDUNG

BERIKUT KODE POS

KETERANGAN	
	BATAS KOTAMADYA
	BATAS WILAYAH
	BATAS KECAMATAN
	WIL. DOLOHAGARA
	WIL. CIBEUNYING
	WIL. TEDALLEGA
	WIL. KAREES
	WIL. UJUNG BERUNG
	WIL. GLEDE BAGE



SKALA 1 : 88.000