

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Hasil Penelitian Terdahulu**

1. Darmapala (2019) melakukan sebuah studi berjudul "Higiene Makanan dan Sanitasi di antara Penjual Jajanan di Dusun Darmaji, Desa Darmaji, Kecamatan Kopang, Kabupaten Lombok Tengah." Tujuan studi ini adalah untuk menyelidiki kebersihan lokasi penjualan makanan, sanitasi peralatan yang digunakan, dan kebersihan pribadi para penjual jajanan. Sepuluh penjual jalanan digunakan sebagai sampel dalam studi deskriptif ini. Baik observasi maupun wawancara digunakan untuk mengumpulkan data. Hasil penelitian menunjukkan sembilan responden mengakui tidak menggunakan tisu untuk menutupi mulut mereka saat batuk atau bersin, temuan studi menunjukkan bahwa para penjual kaki lima menjaga kebersihan pribadi 100%. Dua responden terlihat tidak merawat kuku mereka dengan baik, dan dua lainnya terlihat mengenakan perhiasan. Sepuluh dari sepuluh responden tidak membilas peralatan mereka di bawah air mengalir, dua puluh persen tidak menyimpan peralatan mereka di lingkungan yang bersih, dan tiga puluh persen tidak memiliki tempat penyimpanan yang ditentukan untuk peralatan mereka. Dalam hal kebersihan, ditemukan bahwa 90% dari 10 lokasi pengolahan makanan memiliki serangga di dekat area penjualan, dan 80% dari lokasi tersebut memiliki tempat sampah yang tertutup.
2. Dalam penelitian Tasya Putiara Dinda (2021) berjudul "Analisis Kebersihan dan Sanitasi di Kalangan Pedagang Makanan dan Minuman Jalanan di Jl. Letjend Suprpto, Kota Bengkulu," tujuan dari penelitian ini adalah untuk menggambarkan keadaan higienis dan sanitasi para penjual di jalan. Sebuah survei dengan pendekatan deskriptif adalah metode yang digunakan dalam penyelidikan ini. Hasil menunjukkan bahwa 67,5% responden memenuhi kriteria higiene pribadi, sementara 32,4% tidak memenuhi kriteria tersebut. Untuk sanitasi lingkungan, 81,0% responden dalam kondisi baik, 18,9% dalam kondisi cukup, dan tidak ada responden yang diklasifikasikan dalam

kondisi buruk. Sebagian besar responden memenuhi kriteria berdasarkan pengamatan dan wawancara mengenai riwayat penyakit menular dan kontaminasi lingkungan. Studi ini merekomendasikan agar pedagang kaki lima menyajikan makanan yang higienis dan agar otoritas kesehatan meningkatkan pemahaman tentang penggunaan alat pelindung diri (APD) saat berjualan.

3. Dalam penelitian Dinda Ayu Rahma (2021) berjudul “Ringkasan Kondisi Higiene dan Sanitasi Pedagang Kaki Lima di Pasar Minggu Lubuk Sikaping, Kabupaten Pasaman, pada Tahun 2021,” tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kondisi higiene dan sanitasi pedagang kaki lima di lokasi tersebut. Penelitian ini bersifat deskriptif, melibatkan 25 pedagang, dan dilakukan antara Januari hingga Juni 2021. Data primer dikumpulkan melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 79% proses pengolahan makanan, 92% higiene pribadi pedagang, 80% peralatan makanan, dan 92% higiene sanitasi tidak memenuhi standar yang required. Oleh karena itu, disarankan agar pedagang kaki lima meningkatkan kesadaran mereka tentang higiene pribadi, seperti mencuci tangan sebelum dan setelah menangani makanan, serta menjaga kebersihan peralatan dan area penjualan.

**Tabel 2. 1 Matriks Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Sekarang**

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	Hasil Penelitian	Perbedaan
1.	Darmapala (2019)	Higiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Dusun Darmaji, Desa Darmaji, Kecamatan Kopang, Kabupaten Lombok Tengah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Personal hygiene penjual</li> <li>b. Sanitasi peralatan</li> <li>c. Sanitasi tempat berjualan</li> </ul>	Studi ini menggabungkan desain <i>cross-sectional</i> dengan desain deskriptif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene perorangan di antara penjamah makanan mencapai 100%, tetapi hanya 10% responden yang memenuhi standar higiene peralatan, 20% tidak menyimpan peralatan di area bersih, 30% tidak memiliki area penyimpanan, dan 90% lokasi pengolahan makanan tidak menyediakan tempat sampah tertutup.	Objek penelitian berbeda, dan disertai variabel tambahan.
2.	Tasya Putiara Dinda (2021)	Analisis Higiene dan Sanitasi di	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Hygiene perorangan</li> <li>b. Sanitasi lingkungan</li> </ul>	Penelitian ini diklasifikasikan sebagai	Studi ini mengidentifikasi dua aspek: kebersihan pribadi dan sanitasi	Objek penelitian berbeda, dan disertai variabel tambahan.

		Kalangan Pedagang Makanan dan Minuman Kaki Lima di Jalan Letjend Suprpto, Kota Bengkulu pada Tahun 2021.		penelitian deskriptif yang menerapkan desain <i>cross-sectional</i> .	lingkungan. 67,5% responden memenuhi kriteria kebersihan pribadi, sementara 32,4% tidak. Dalam hal sanitasi lingkungan, 81,0% responden dalam kondisi baik, 18,9% dalam kondisi sedang, dan tidak ada yang diklasifikasikan sebagai buruk..	
3.	Dinda Ayu Rahma (2021)	Gambaran Kondisi Higiene dan Sanitasi di Kalangan Pedagang Kaki Lima di Pasar Minggu Lubuk Sikaping, Kabupaten Pasaman pada Tahun 2021.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kondisi hygiene sanitasi</li> <li>b. Kondisi penyiapan pengolahan pangan</li> <li>c. Kondisi personal hygiene</li> <li>d. Kondisi peralatan</li> </ul>	Studi ini menggabungkan desain <i>cross-sectional</i> dengan desain deskriptif..	Hasiasil penelitian menunjukkan bahwa 79% pengolahan makanan, 92% kebersihan pribadi pedagang, 80% peralatan makanan, dan 92% kebersihan sanitasi tidak memenuhi persyaratan.	Objek penelitian berbeda, dan disertai variabel tambahan.
4.	Yunita Vindi Pangesti (2024)	Gambaran Kondisi Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kondisi area luar tempat pengolahan pangan</li> </ul>	Studi ini menggabungkan desain <i>cross-</i>		Objek penelitian berbeda, dan disertai variabel tambahan.

		Sanitasi Makanan Sentra Pangan Jajanan Pedagang Kaki Lima di Alun-alun Kabupaten Magetan Tahun 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Kondisi area pelayanan konsumen</li> <li>c. Kondisi penyiapan pangan masing-masing pedagang: <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Kondisi umum</li> <li>2) Pemilihan dan penyiapan bahan pangan</li> <li>3) Persiapan dan pengolahan/pemasaan pangan</li> <li>4) Peralatan yang digunakan</li> <li>5) Penyajian pangan matang</li> <li>6) Pengemasan pangan matang</li> </ul> </li> </ul>	<i>sectional.</i> dengan desain deskriptif.		
--	--	---	--	---	--	--

## **B. Tinjauan Teori**

### **1. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan**

Hygiene diartikan sebagai suatu bentuk upaya atau tindakan preventif yang dilakukan secara terus-menerus dan menyeluruh untuk menjaga serta melindungi kebersihan baik pada tingkat individu (perorangan) maupun lingkungan sekitarnya. (Kementerian Kesehatan, 2023)

Higiene pangan merujuk pada upaya untuk mengelola unsur-unsur yang berkaitan dengan makanan, orang, tempat, dan peralatan yang dapat menyebabkan penyakit atau masalah kesehatan. (Irawan Djoko Windu P., 2022). Higiene sanitasi pangan adalah pendekatan preventif yang dimulai sebelum proses produksi pangan dan berlanjut selama pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan. Pendekatan ini mencakup serangkaian kegiatan yang diperlukan untuk menghilangkan zat-zat yang dapat membahayakan atau mengancam kesehatan dari pangan.

Tujuan higiene sanitasi pangan adalah untuk menjamin kemurnian dan keamanan makanan, melindungi konsumen dari risiko penyakit, mencegah penjualan pangan yang dapat membahayakan pembeli, serta mengurangi pembusukan dan pemborosan pangan. Selain itu, tujuan ini juga mencakup pengendalian faktor-faktor yang berkaitan dengan pangan, lokasi, dan peralatan yang dapat menyebabkan atau berpotensi menyebabkan penyakit atau masalah kesehatan lainnya. (Andayani, 2020).

### **2. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji**

Spesifikasi teknis dan kriteria yang berkaitan dengan kesehatan produk dikenal sebagai persyaratan kesehatan untuk makanan olahan yang siap saji. Peraturan ini mengatur fitur sanitasi, seperti standar kesehatan dan kebersihan yang harus dipenuhi untuk menjamin keamanan makanan.

Beberapa faktor, termasuk bangunan, peralatan, pengolah makanan, jenis makanan, dan standar tertentu yang bergantung pada jenis Tempat Pengelolaan Pangan (TPP), digunakan untuk menentukan persyaratan kesehatan untuk makanan olahan siap saji.

Menurut faktor risiko yang ditentukan dalam formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL), setiap TPP memiliki kriteria kesehatan yang spesifik. Formulir IKL disusun berdasarkan peraturan yang mengatur perizinan usaha berbasis risiko di bidang kesehatan..

### **3. Sentra Pangan Jajanan**

Sentra Pangan Jajanan kaki lima adalah lokasi terorganisir yang ditempati oleh lebih dari satu pedagang, termasuk pedagang kaki lima (PKL) yang menawarkan makanan kemasan yang siap saji atau camilan, baik yang sudah dimasak maupun belum. Pusat jajanan ini dikelola oleh instansi pemerintah, sektor swasta, atau masyarakat dan wajib memenuhi persyaratan kesehatan serta standar higiene dan sanitasi pangan.

Peraturan Menteri Kesehatan No. 14 Tahun 2021, yang mengatur standar untuk kegiatan usaha dan produk untuk pelaksanaan perizinan usaha berdasarkan faktor fisik di sektor kesehatan untuk pusat makanan jalanan, harus diikuti oleh semua Tempat Pengolahan Pangan (TPP) agar memenuhi persyaratan kesehatan yang dimaksud. Ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 2 Tahun 2023. TPP memproduksi atau menyiapkan makanan olahan siap saji dengan cara-cara berikut:

- a. Area luar TPP
  - 1) Lokasi bebas banjir.
  - 2) Lokasi yang bebas dari debu, kotoran, asap, dan bau.
  - 3) Lokasi yang bebas dari hewan pembawa penyakit dan sumber vektor.
- b. Area Pelayanan Konsumen
  - 1) Area makan harus bersih.
  - 2) Jika terdapat dinding, dinding tersebut harus dijaga kebersihannya.
  - 3) Ventilasi harus berfungsi dengan baik.
  - 4) Tempat sampah harus tersedia yang:
    - a. Memiliki tutup yang rapat.
    - b. Bebas dari tumpukan sampah, dan dibuang secara teratur.
    - c. Jumlahnya cukup.

- 5) Area makan, termasuk meja pengunjung, perlu::
    - a. Bersih dan mudah dibersihkan
    - b. Rata dan tidak rusak
    - c. Tahan air
    - d. Bebas dari hewan pembawa penyakit, vektor, dan hewan peliharaan yang berkeliaran..
  - 6) Wastafel pengunjung harus:
    - a. Jumlah cukup
    - b. Terdapat air mengalir
    - c. Tersedia sabun tangan
    - d. Tersedia fasilitas pengering tangan, seperti kain bersih, tisu, atau pengering tangan..
  - 7) Toilet pengunjung dan karyawan harus:
    - a. Jumlah cukup
    - b. Terpisah untuk pria dan Wanita
    - c. Dilengkapi dengan wastafel atau sabun tangan untuk mencuci tangan setelah menggunakan toilet.
  - 8) Media yang tersedia untuk menyampaikan pesan kesehatan.
  - 9) Kasir harus tersedia.
  - 10) Rambu peringatan atau bahaya (alarm bahaya) harus tersedia.
  - 11) Rambu jalur evakuasi harus dipasang.
  - 12) Alat pemadam api ringan (APAR) harus tersedia dan:
    - a. Tidak kedaluwarsa.
    - b. Mudah terlihat dan mudah diakses.
    - c. Dilengkapi dengan petunjuk penggunaan.
  - 13) Kotak P3K dan obat-obatan yang masih berlaku tersedia, dengan instruksi yang jelas dan mudah dipahami.
  - 14) Kawasan Bebas Rokok (KTR) wajib diterapkan di dalam dan di sekitar warung makan, kantin, dan area sekitarnya.
  - 15) Tersedia sumber air bersih untuk mencuci makanan dan peralatan.
- c. Penyiapan Pangan masing-masing TPP

1) Umum

(a) Tersedia ruang untuk mencuci bahan memasak dan peralatan yang:

- 1) Menggunakan air yang mengalir.
- 2) Tidak dilakukan di lokasi yang mungkin akan terkontaminasi..

(b) Tersedia area cuci tangan yang dilengkapi dengan:

- 1) Air mengalir.
- 2) Sabun cuci tangan.

(c) Terdapat tempat sampah yang tertutup.

(d) Terdapat ruang higienis untuk menyimpan makanan yang terlindung dari kontaminan, hewan pembawa penyakit, dan vektor.

(e) Terdapat ruang higienis untuk menyimpan peralatan yang terlindung dari hewan pembawa penyakit dan vektor.

(f) Tidak ada toilet atau kamar mandi yang dapat diakses dari area penyimpanan.

(g) Tidak ada hewan peliharaan, hewan pembawa penyakit, atau vektor yang boleh berkeliarandi area ini.

(h) Simpan bahan kimia non-makanan jauh dari makanan dan makanan yang sudah dimasak.

(i) Lantai harus:

- 1) Rata.
- 2) Mudah dibersihkan.

(j) Ventilasi udara disediakan yang:

- 1) Dibuat dari bahan yang kuat dan tahan lama.
- 2) Dilengkapi dengan layar serangga yang dapat dilepas dan mudah dibersihkan.
- 3) Sistem ventilasi perlu bersih, dirawat dengan baik, dan berfungsi jika menggunakan exhaust atau pendingin udara.

2) Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan

- (a) Bahan Makanan
    - 1) Harus berkualitas baik.
    - 2) Utuh tidak rusak.
  - (b) Bahan makanan mentah yang dikemas harus:
    - 1) Dilabeli.
    - 2) Memiliki izin distribusi atau terdaftar.
    - 3) Tidak kedaluwarsa.
    - 4) Kemasan tidak boleh berkarat, bengkak, bocor, atau penyok.
  - (c) Jika lemari es digunakan untuk menyimpan makanan, lemari es harus:
    - 1) Bersih.
    - 2) Disusun berdasarkan jenis makanan, dengan makanan mentah di bagian bawah dan makanan yang telah disiapkan di atas.
    - 3) Tidak penuh.
  - (d) Bahan makanan harus:
    - 1) Disimpan dalam wadah higienis yang mematuhi peraturan kualitas pangan, dipisahkan dan diatur menurut jenisnya.
    - 2) Disimpan pada suhu yang tepat untuk jenisnya
    - 3) menerapkan prinsip penyimpanan *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO).
- 3) Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan
- (a) Penerangan perlu cukup terang.
  - (b) Sebelum memasak, bahan makanan harus dibersihkan dan dibilas di bawah air mengalir.
  - (c) Pencairan atau pelunakan yang tepat diperlukan.
  - (d) Makanan perlu dimasak dengan matang pada suhu yang tepat.  
Petugas yang bekerja di area ini harus:
    - 1) Sehat dan bebas dari penyakit menular.
    - 2) Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD), seperti: Apron, Masker, Jaringan rambut atau penutup rambut.

- 3) Memiliki kuku yang pendek dan bersih serta tidak menggunakan cat kuku.
- 4) Cuci tangan secara teratur dengan sabun dan air mengalir sebelum dan selama pengolahan makanan.
- 5) Tidak memakai perhiasan atau aksesoris lainnya (seperti cincin, gelang, atau bros) saat menangani makanan.

(e) Selama pengolahan makanan, petugas harus:

- 1) Jangan merokok.
- 2) Jangan meludah sembarangan.
- 3) Jangan mengunyah makanan atau permen.
- 4) Jangan memegang makanan langsung setelah menggaruk bagian tubuh tanpa mencuci tangan terlebih dahulu atau menggunakan pembersih tangan.
- 5) Gunakan sarung tangan atau alat seperti sendok atau penjepit untuk menangani makanan yang sudah dimasak.
- 6) Jika Anda mengalami luka, tutupi dengan perban atau sejenisnya dan lindungi dengan penutup yang bersih dan tahan air.
- 7) Periksa tangan Anda setidaknya setahun sekali.
- 8) Telah menerima pelatihan tentang keamanan pangan siap saji.

4) Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)

Peralatan pengolahan makanan harus memenuhi kriteria berikut:

- (a) Dibuat dengan bahan yang kuat.
- (b) Bebas karat.
- (c) Memenuhi persyaratan untuk kualitas pangan.
- (d) Cuci sebelum digunakan.
- (e) Peralatan perlu dikeringkan dan dibersihkan setelah digunakan.
- (f) Peralatan untuk makanan mentah dan masak harus dipisahkan.
- (g) Alat masak atau makan sekali pakai harus mematuhi standar kualitas makanan dan tidak boleh digunakan kembali.

## 5) Penyajian Pangan Matang

- (a) Makanan yang cepat rusak harus dimakan dalam waktu 4 jam setelah dimasak.
- (b) Makanan yang dimasak panas perlu disimpan pada suhu  $60^{\circ}\text{C}$  atau lebih.
- (c) Makanan yang dimasak dingin harus disimpan pada suhu di bawah  $5^{\circ}\text{C}$ .
- (d) Makanan segar yang siap disantap, seperti irisan buah dan salad, harus disimpan pada suhu aman, di bawah  $5^{\circ}\text{C}$  (di dalam lemari es) atau dalam wadah dingin (*coolbox*).
- (e) Es yang digunakan untuk makanan harus dibuat dari air yang direbus atau dari sumber yang terpercaya.
- (f) Makanan yang sudah dimasak dan telah melewati tanggal kedaluwarsa serta suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.
- (g) Air minum harus memenuhi standar air minum olahan atau air minum yang direbus.
- (h) Makanan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tutup penyajian) atau dalam lemari display yang tertutup.
- (i) Area untuk menyajikan makanan yang sudah dimasak harus dilindungi dari kontak dengan vektor dan hewan pembawa penyakit.

## 6) Pengemasan Pangan Matang

- (a) Petugas harus mencuci tangan mereka dan mengenakan sarung tangan bersih saat melakukan prosedur pengemasan untuk memastikan kebersihan.
- (b) Wadah tertutup yang memenuhi persyaratan kualitas makanan harus digunakan untuk mengemas makanan yang sudah dimasak.

#### **4. Pedagang Kaki Lima**

##### **a. Pengertian Pedagang Kaki Lima**

Pedagang Kaki Lima (PKL) merujuk pada individu yang bertransaksi di lokasi yang tidak tetap, biasanya di trotoar atau pinggir jalan, menggunakan kendaraan bergerak seperti gerobak atau tenda. Istilah "pedagang kaki lima" berasal dari lebar trotoar yang ditetapkan pada masa penjajahan Belanda, yaitu 1,5 meter untuk pejalan kaki. Pedagang kaki lima memainkan peran dalam sektor informal, menjual barang dan jasa dengan biaya modal rendah di ruang publik untuk memenuhi kebutuhan komunitas. Pedagang kaki lima adalah bagian dari sektor informal dengan karakteristik yang unik.

##### **b. Pengelompokan Pedagang Kaki Lima**

(Chandra Hapsari, 2017) Klasifikasi pedagang kaki lima berdasarkan fasilitas fisiknya dapat dijelaskan sebagai berikut:

###### **1) Jenis Barang Dagangan**

- (a) Makanan mentah dan setengah jadi,
- (b) Makanan siap saji,
- (c) Non-makanan,
- (d) Jasa.

###### **2) Sarana Perdagangan**

- (a) Gerobak atau gerobak dorong.
- (b) Pajangan atau bakul.
- (c) Lapak semi permanen.
- (d) Kios.
- (e) Titel atau alas.
- (f) Jongko atau meja.

#### **5. Dampak Makanan Jajanan yang Tidak Sehat**

Dampak dari mengonsumsi camilan tidak sehat dapat terlihat baik secara langsung maupun tidak langsung, berdasarkan kekuatan sistem kekebalan tubuh seseorang dan frekuensi konsumsi camilan tersebut dalam jangka pendek. Gejala langsungnya dapat berupa mual, muntah, pusing,

kram perut, kejang otot, dan keracunan. Sementara itu, efek tidak langsung atau jangka panjang dapat berupa risiko kanker, kelumpuhan otot, dan disabilitas (Jasmine, 2014).

Mengonsumsi jajanan kaki lima yang tidak sehat, terutama yang tidak higienis atau mengandung zat aditif berbahaya, dapat menyebabkan diare akibat kontaminasi bakteri, keracunan makanan dengan gejala mual dan muntah, demam tifoid yang disebabkan oleh *Salmonella typhi*, dan berbagai penyakit kronis yang meningkatkan risiko masalah kesehatan (Ramadhany, 2023).

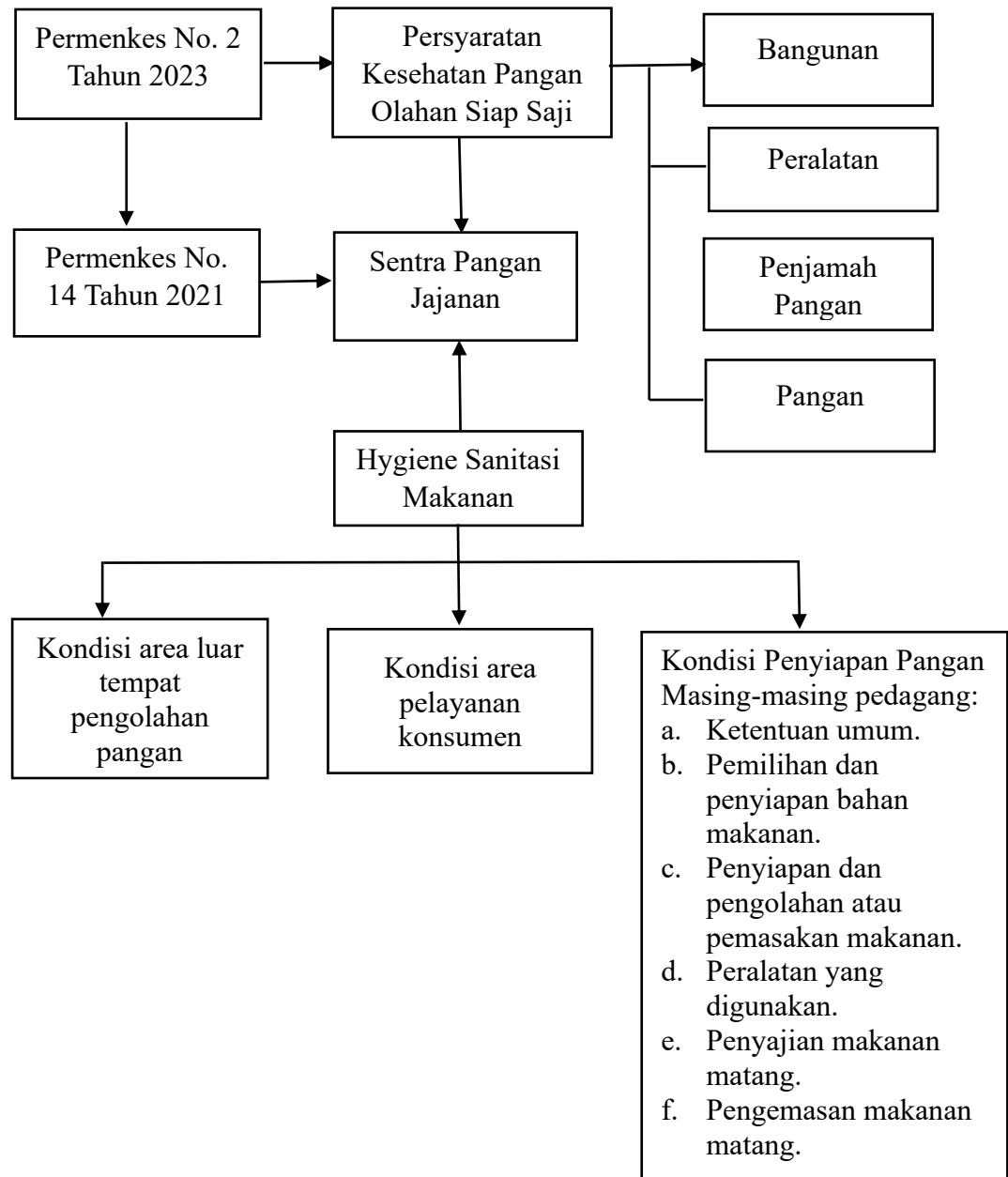
## **6. Faktor yang Mempengaruhi Kesehatan Pangan**

Faktor-faktor yang memengaruhi keamanan pangan meliputi perhatian terhadap kuantitas dan kualitas makanan. Pangan yang dikonsumsi perlu aman untuk dimakan dan tersedia dalam jumlah yang memadai. Kualitas pangan yang buruk atau kontaminasi dapat membahayakan kesehatan. Keamanan pangan harus dilindungi dari patogen dan kontaminan berbahaya, terutama selama proses produksi. Hal ini krusial untuk memastikan keamanan pangan, mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian. Pemantauan keamanan pangan diperlukan di setiap tahap distribusi dan konsumsi. Khususnya, pengemasan dan pengolahan harus dilakukan dengan aman untuk menjaga kandungan gizi dan menghindari penambahan zat aditif yang tidak aman. (Kushargina, 2024). Faktor-faktor lain yang memengaruhi keamanan pangan meliputi kontaminasi fisik, seperti keberadaan benda asing (rambut, logam, pecahan plastik), kontaminasi kimia, termasuk residu pestisida dan bahan tambahan pangan berbahaya (seperti formaldehida dan boraks), serta kontaminasi mikrobiologis yang melibatkan bakteri patogen, seperti *Salmonella*, *E. coli*, dan *Staphylococcus aureus*. Kontaminasi ini dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan jika makanan tidak disiapkan, disimpan, atau disajikan dengan benar (WHO, 2020).

## **7. Pengertian Alun-alun**

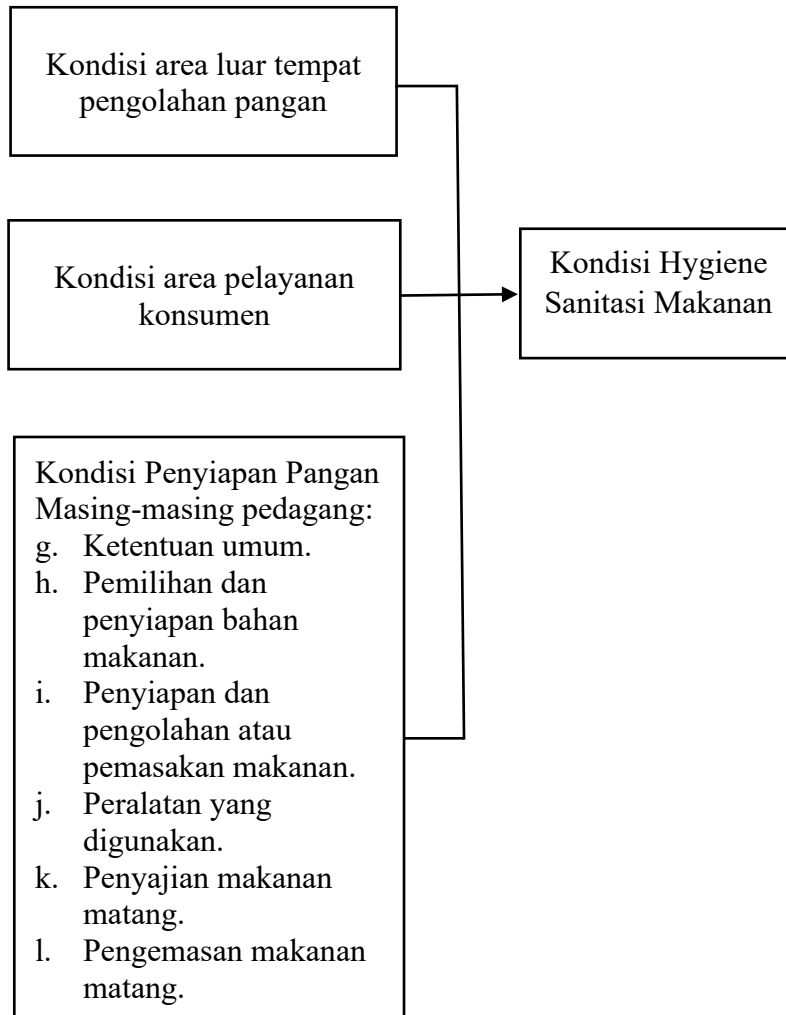
Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), alun-alun adalah area terbuka yang berfungsi sebagai ruang bebas bergerak dan tempat berbagai kegiatan. Alun-alun, sebelumnya dikenal sebagai "aloen-aloen" atau "aloon-aloon" (sering salah eja menjadi "alon-alon"), adalah area berumput terbuka dikelilingi oleh jalan raya dan ramai dengan acara lingkungan. Alun-alun berfungsi sebagai pusat kegiatan komunal sehari-hari, pemerintahan, perdagangan, kerajinan, dan pendidikan. (Lucky, 2024).

### C. Kerangka Teori



Gambar 2. 1 Kerangka Teori Penelitian

#### D. Kerangka Konsep



Gambar 2. 2 Kerangka Konsep Penelitian