

## KESADARAN KUALITAS PEDAGANG KAKI LIMA DI MASA PANDEMIK

Kartika Nuringsih<sup>1</sup>, Edalmen<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta

Surel: kartikan@fe.untar.ac.id

<sup>2</sup>Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta

Surel: edalmen@fe.untar.ac.id

### ABSTRACT

*When the pandemic was not over, many people lost their jobs so that efforts to provide for the family's economy were carried out by opening businesses or trading, including around the Beji Timur HW Field, Depok. This condition causes the number of street vendors to increase so that with the increasing number of interactions between traders and buyers, it must be followed by an awareness of carrying out health protocols and awareness of maintaining hygiene and quality. On the other hand, during the pandemic period, there were many problems for street vendors, including Mrs. Acah. Although every day is still trading the results are still far from the previous condition. In addition, partner faces limitations in understanding quality management so that solutions need to be made through socialization activities. The approach given to partners in the form of a quality model consists of five stages, namely: personal hygiene, preparation until processing hygiene, serving hygiene, environmental hygiene, and communication hygiene including health protocols. Although there are still limitations, the results show that awareness is formed to maintain quality and health protocols. In the future, traders must be committed to maintaining the hygiene and quality of their merchandise and complying with health protocols so that assistance is still needed to help micro-business groups and other commercial activities in dealing with the post-pandemic period.*

**Keywords:** Quality awareness, quality management model, street vendor

### ABSTRAK

Ketika pandemi belum usai banyak orang kehilangan pekerjaan sehingga upaya mencukupi ekonomi keluarga dilakukan dengan membuka usaha atau berdagang diantaranya sekitar Lapangan HW Beji Timur Depok. Kondisi ini menyebabkan jumlah pedagang kaki lima makin banyak sehingga dengan semakin banyaknya interaksi pedagang dan pembeli harus diikuti dengan kesadaran menjalankan protokol kesehatan serta kesadaran menjaga higienitas dan kualitas. Namun sebaliknya dalam masa pandemik menghadirkan banyak masalah bagi pedagang kaki lima diantaranya dialami oleh Ibu Acah. Meskipun setiap hari masih berdagang tetapi secara hasil masih jauh dari kondisi sebelumnya. Selain itu mitra menghadapi keterbatasan memahami pengelolaan kualitas sehingga perlu dibuatkan solusi melalui kegiatan sosialisasi. Pendekatan yang diberikan kepada mitra berupa model kualitas terdiri dari lima tahapan yaitu: higienitas pribadi, higienitas penyiapan sampai pengolahan, higienitas penyajian, higienitas lingkungan serta higienitas komunikasi termasuk protokol kesehatan. Meskipun masih ada keterbatasan namun hasil menunjukkan terbentuk kesadaran menjaga kualitas dan protokol kesehatan. Untuk kedepannya diperlukan komitmen pedagang dalam menjaga higienitas dan kualitas dagangannya serta patuh pada protokol kesehatan sehingga pendampingan masih diperlukan untuk membantu kelompok usaha mikro atau aktivitas komersiel lainnya dalam menghadapi masa post pandemik.

**Kata Kunci:** Kesadaran kualitas, model pengelolaan kualitas, pedagang kaki lima

### 1. PENDAHULUAN

Pandemik yang berkepanjangan hampir dua tahun menyebabkan banyak anggota masyarakat kehilangan pekerjaan sehingga alternatif mempertahankan penghasilan dilakukan dengan cara berdagang atau membuka usaha skala mikro. Situasi demikian dialami sebagian besar masyarakat diantaranya adalah pedagang kaki lima di sekitar Lapangan HW di Beji Timur Depok. Tempat ini sebagai satu-satunya sarana olah raga dimiliki masyarakat Beji Timur tepatnya antara Jalan Ahmad Dahlan Komplek Muhammadiyah dan Jalan Ridwan Rais. Jauh sebelum pandemik, difokuskan kegiatan olah raga seperti pertandingan sepak bola dan olah raga ringan seperti jalan sehat, lari pagi atau senam. Lapangan ini juga dipergunakan untuk kegiatan

keagamaan seperti sholat idul fitri, idul adha serta latihan manasik haji bagi siswa taman kanak-kanak. Meskipun ada pedagang jumlah mereka masih sedikit atau pada even tertentu. Situasi ini berbeda dengan pandemik dimana banyak aktivitas komersiel membuka usaha di sekitar lapangan ini. Hal ini menunjukan adanya peran dalam membantu masyarakat mengatasi masalah ekonomi di masa pandemik.

Berbagai aktivitas terjadi secara spontan untuk mengatasi ekonomi keluarga yang disebabkan oleh pandemik. Upaya dilakukan dengan cara menjadi pedagang kaki lima. Keputusan tersebut sebagai salah satu cara mendapatkan penghasilan (Hariyani, 2019). Tetapi kegiatan komersial ini bersifat informal (Andiny & Kurniawan, 2017) sehingga kurang mendapat perhatian dari perhatian pemangku kepentingan. Namun, sejalan dengan suasana pandemik apresiasi terhadap pedagang mulai terlihat. Protokol kesehatan difasilitasi dalam bentuk tempat cuci tangan namun untuk perlengkapan lainnya diserahkan kepada masing-masing pedagang. Dengan semakin banyaknya pedagang dan pembeli dipastikan terjadi kerumunan sehingga kesadaran pedagang akan pentingnya protokol kesehatan serta menjaga kualitas harus diutamakan. Di situasi pandemik Covid-19 pedagang harus lebih memperhatikan masalah higienitas pribadi serta kebersihan selama proses menjajakan dagangannya.

Secara konseptual disebutkan oleh Olusanya & Adegbola (2014), manajemen kualitas tidak sekedar mengelola manusia melainkan berkaitan juga dengan peningkatan kualitas barang yang diproduksi untuk memenuhi permintaan pelanggan. Pengelolaan kualitas melekat ke seluruh institusi/organisasi sehingga kualitas diidentifikasi sebagai fungsi manajemen karena perlu direncanakan, dilaksanakan, dipantau dan ditingkatkan. Selanjutnya, Rauf et al., (2018) menegaskan kesadaran kualitas adalah suatu pemikiran yang mencakup semua elemen sistem mutu. Dalam hal ini menekankan interaksi atau komunikasi antara orang-orang dalam organisasi. Oleh karena itu, kesadaran menjaga kualitas harus dimiliki oleh para pelaku usaha sehingga dirasa perlu melakukan kegiatan sosialisasi dengan pedagang agar lebih menyadari pentingnya menjaga kualitas di masa pandemik.



Gambar 1. Situasi Lokasi Usaha Mitra

Sejalan dengan upaya membangun kesadaran tersebut dilakukan kerjasama dengan mitra pedagang yaitu Teteh Acah dengan usaha berupa makanan gorengan seperti terlihat pada Gambar 1. Kondisi tempat usaha sangat terbuka sehingga banyak aspek yang perlu diedukasi agar tercapai perbaikan di dalam pengelolaan kualitasnya serta peningkatan dalam protokol kesehatannya. Meskipun skala usahanya dalam katagori *street vendor* namun makanan yang dijajakan banyak disukai pembeli. Selain faktor harga terjangkau, makanan memiliki cita rasa lebih enak sehingga konsumen rumah tangga memilih membeli di Teteh Acah. Karena faktor tersebut usaha ini mampu bertahan lebih dari 15 tahun. Namun dengan adanya pandemik Covid-19 semua diwajibkan mentaati peraturan agar menekan laju penyebaran virus. Pada situasi

sampat saat ini usaha masih berjalan meskipun secara hasil tidak seperti masa-masa sebelum pandemik. Jika disesuaikan dengan peraturan penanggulangan pandemik maka masih sering terjadi kerumunan pembeli, kelupaan memakai masker, terkait uang pembayaran, keterbatasan tempat cuci tangan dengan air mengalir serta keterbatasan lainnya. Pada dasarnya dalam situasi ini pedagang menginginkan dapat mengikuti protokol kesehatan serta fokus pada pengelolaan kualitas namun berbagai keterbatasan menyebabkan belum sepenuhnya memahami prosedur protokol kesehatan serta pengelolaan kualitas.

Oleh karena itu, pedagang harus memperhatikan kebersihan diri selama penyiapan bahan baku, pengolahan sampai penyajian makanan. Bukan sekedar menggunakan masker tetapi ada beberapa kebiasaan baru yang perlu diingatkan kepada mitra diantaranya memastikan kebersihan tangan, kebersihan badan dan kebersihan/kerapian busana. Perlengkapan memasak dan bahan baku harus dijaga kebersihannya. Bahkan pembuangan minyak goreng bekas harus diperhatikan agar tidak mencemari lingkungan serta menggunakan tempat sampah tertutup agar tidak dihinggapi lalat. Seperti umumnya sektor informal, masalah ini perlu edukasi sehingga peran perguruan tinggi dinilai penting dalam memberikan pengarahan melalui kegiatan pengabdian masyarakat (Amaranti et al., 2018). Keterbatasan pengetahuan dan kesederhanaan dalam pola pikir menyebabkan pengelolaan kualitas dijalankan sesuai persepsinya masing-masing. Oleh karena itu dilakukan kegiatan bersama mitra dengan tujuan memberikan informasi seputar mengelola kualitas di masa pandemik serta mengingatkan pentingnya protokol kesehatan dalam pencegahan penyebaran virus.

Dengan demikian prioritas masalah mitra terkait aspek manajemen dengan spesifikasi manajemen kualitas usaha di tingkat pedagang kaki lima. Upaya mengatasi masalah tersebut melalui sosialisasi untuk pengenalan pengelolaan kualitas secara sederhana serta pemberian peralatan untuk membantu mitra mempertahankan kualitas baik dalam lingkup higienitas pribadi serta kebersihan selama proses pengolahan sampai dengan menyajikan kepada pembelinya. Sejalan dengan permasalahan tersebut, formulasi masalah mitra adalah: bagaimana cara meningkatkan kesadaran menjaga kualitas kepada pedagang kaki lima di masa pandemik?. Melalui pendekatan ini diharapkan berkontribusi dalam penyajian makanan secara lebih aman kepada pelanggan.

## 2. METODE PELAKSANAAN PKM

### Target Kegiatan

Target kegiatan adalah memberikan pengenalan manajemen kualitas secara sederhana kepada mitra agar lebih responsif dalam membangun kesadaran berkualitas serta dapat meningkatkan kemampuan dan pengetahuan pengelolaan kualitas usahanya. Kegiatan dilaksanakan di minggu ke-2 bulan Juni 2021 dengan mempertimbangkan faktor risiko kemungkinan penyebaran Covid-19. Pertimbangan ini dilakukan karena situasi berapa pada gelombang kedua varian delta serta PPKM level 4 di Kota Depok sehingga kegiatan dilakukan sangat hati-hati serta menjaga jarak. Pertimbangan ini dilakukan karena berkaitan dengan mobilitas dari lingkungan mitra. Model yang diberikan kepada mitra berupa pengenalan pengelolaan kualitas pada tingkat komunitas pedagang kaki lima. Model tersebut didesain sedemikian rupa dengan tahapan sebagai berikut: (1) Higienitas Pribadi, (2) Higienitas Proses Penyiapan sampai Pengolahan, (3) Higienitas Penyajian Makanan, (4) Higienitas Lingkungan, dan (5) Higienitas Komunikasi. Kelima tahapan tersebut perlu dingatkan kepada pedagang.

### Tahapan Pelaksanaan dan Partisipasi Mitra

Kegiatan terdiri beberapa tahapan: (1) Diskusi dengan mitra tentang perkembangan usaha di masa pandemik. (2) Cara-cara menghadapi kondisi pandemik agar aman bagi pedagang dan pembeli. (3) Sosialisasi pengelolaan kualitas serta memberikan peralatan untuk mendukung

kepada mitra. (4) Evaluasi hasil kegiatan. Kriteria pengukuran pemahaman mitra pada kegiatan ini difokuskan pada perubahan dalam menjaga higienitas pribadi, kebersihan selama proses pengolahan s/d penyajian dan menyesuaikan dengan protokol kesehatan. Selanjutnya partisipasi mitra ditunjukkan melalui kesediaan berikut: (1) Bersedia dan tertarik menerapkan prosedur pengelolaan kualitas di dalam usahanya. Terlebih lagi di masa pandemik, barang dagangan berupa makanan yang dijajakan secara kaki lima sehingga kesadaran menjaga kualitas harus menjadi prioritas utama bagi mitra. (2) Bersedia dievaluasi setelah program berakhir sehingga kebiasaan menjaga kualitas harus dilaksanakan sekaligus mempertahankan protokol kesehatan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Profil Usaha Mitra

Usaha Gorengan 86 telah berjalan lebih dari 15 tahun dikelola oleh Teteh Acah dengan menyediakan aneka jenis gorengan yang biasa sebagai sarapan atau snack pendamping minum kopi di pagi hari. Makanan dimasak dengan cara digoreng sehingga disebut gorengan seperti bakwan, tahu isi, tempe, molen pisang, molen ubi dan lontong. Keberadaan usaha ini sangat membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan makanan di pagi hari. Karena menjajakan dagangannya dipinggir jalan maka harus berbagi tempat dengan pedagang lain seperti Bubur Ayam dan Lontong Sayur. Setiap hari menjajakan makanan sampai jelang siang. Sekitar pukul 10.00 WIB biasanya jajanan sudah terjual dan kemudian digantikan pedagang lain yang buka di siang hari seperti: Gado-Gado, Mie Ayam atau Bakso. Selama kegiatan berlangsung berpotensi terjadi kerumunan pembeli serta berbagai proses yang kemungkinan kurang sesuai dengan aspek kebersihan dan kualitas.

#### Pengelolaan Kualitas dan Protokol Kesehatan

Sebagai upaya membantu mitra dalam meningkatkan pengetahuan pengelolaan kualitas dan pentingnya protokol kesehatan maka diberikan sosialisasi dengan mengacu pada lima aspek pengelolaan kualitas yang sesuai dengan kondisi dan situasi pada komunitas pedagang kaki lima. Karena berkaitan dengan usaha makanan dan minuman maka kelima aspek tersebut adalah: (1) Higienitas pribadi pedagang, (2) Higienitas proses penyiapan s/d pengolahan, (3) Higienitas penyajian makanan, (4) Higienitas lingkungan, dan (5) Higienitas komunikasi. Hal ini sesuai Rauf et al., (2018), kesadaran kualitas adalah suatu pemikiran yang mencakup semua elemen sistem mutu. Di dalam pendekatan pengelolaan kualitas berkaitan dengan *input, process, output, people* dan *environmental* sehingga kelimanya ini perlu dipahami oleh pedagang. Kelima tahapan tersebut saling berkaitan sehingga mulai tahap 1 s/d 5 memiliki relevansi dengan pengelolaan kualitas. Untuk memudahkan memahami prosedur pengelolaan kualitas & protokol kesehatan, kelima aspek tersebut dibuatkan menjadi panduan. Dengan berbentuk urutan tersebut diharapkan prosedur lebih mudah dipahami oleh mitra.

Panduan ini sebagai berikut. Pertama: Higienitas Pribadi. Tahapan ini berkaitan dengan kebersihan diri sehingga diletakan di tahap awal dengan penekanan pada menjaga kebersihan pribadi seperti kuku, tangan, badan, rambut, pakaian dan mulut. Penggunaan penutup kepala sangat dianjurkan supaya tidak ada rambut terjatuh dalam adonan bahan baku. Menggunakan sarung tangan dianjurkan supaya lebih bersih atau dapat digantikan dengan penjepit makanan. Mengenakan pakaian bersih serta berdandan rapi supaya lebih menarik. Memotong dan membersihkan kuku supaya terjaga kebersihannya. Tidak lupa menggunakan masker dan mengingatkan pembeli apabila ada yang abai dalam penggunaan masker.

Kedua: Higienitas Proses Penyiapan s/d Pengolahan makanan. Tahapan ini meliputi: menjaga kebersihan bahan baku dan kebersihan peralatan lainnya. Bahan baku segar (bahan mentah) seperti pisang, sayuran dan lainnya harus dibersihkan dengan air bersih supaya tidak membawa kotoran dari pasar. Peralatan harus disimpan secara tertutup agar tidak dihampiri kecoa atau

tikus. Menggunakan penjepit makanan agar tidak terpegang secara langsung oleh tangan serta memastikan serbet atau lap dalam kondisi bersih. Karena berupa gorengan maka harus menggunakan minyak baru ketika akan memulai berdagang.

Selanjutnya ketiga: Higienitas Penyajian Makanan. Tahapan ini meliputi: menjaga kebersihan tempat menyajikan makanan serta memastikan tangan dalam kondisi bersih setelah menerima uang dari pembeli atau setelah memberikan uang kembalian. Mohon diimbau agar pembeli menyiapkan uang pas untuk pembayaran sehingga pedagang tidak perlu memberikan uang kembalian. Tempat penyajian makanan harus terlindungi atau tertutup agar tidak terkena debu, tidak dihinggapi lalat serta tidak tersentuh tangan.

Keempat: Higienitas Lingkungan. Tahapan ini meliputi: menjaga kebersihan lingkungan, sampah dikemas dalam tempat tertutup kemudian dibuang pada tempatnya serta menghindari pembuangan minyak jelantah di selokan atau got saluran air. Hal ini untuk memastikan tidak merusak atau mencemari lingkungan.

Kelima: Higienitas Komunikasi. Tahapan ini meliputi: bicara tidak kencang dengan pembeli, menggunakan dan memastikan masker dalam kondisi bersih dan sesuai dengan kriteria masker yang aman di masa pandemik, menjaga jarak dengan pembeli serta mentaati protokol kesehatan. Prosedur ini untuk menghindari penyebaran droplet yang berisiko penyebaran virus corona kepada masyarakat.

Melalui kegiatan ini diharapkan dapat terbentuk peningkatan pemahaman dalam menjaga higienitas pribadi, kebersihan selama proses penyiapan, pengolahan dan penyajian makanan, kebersihan lingkungan dan perlu penyesuaian dengan protokol kesehatan. Dengan demikian pedagang turut berkontribusi menjaga kemungkinan penyebaran virus.

## Pembahasan

Tahapan sosialisasi telah diberikan sehingga beberapa aktivitas telah dilakukan oleh mitra dalam menjalankan usahanya. Seperti terlihat pada Gambar 1 meskipun ada beberapa tahapan belum sepenuhnya dapat dilaksanakan oleh mitra tetapi kerumunan mulai tidak terjadi di sekitar tempat usaha mitra. Pembeli memesan terlebih dahulu kemudian diambil setelah pesanan rapi disiapkan. Pembayaran menggunakan uang pas sehingga tidak perlu memberikan uang kembali. Penampilan pedagang semakin rapi dengan rambut sudah tertutup sehingga selama mengolah dan melayani makanan tersebut terhindar dari kemungkinan rambut terjatuh dalam adonan. Kebersihan pribadi seperti kuku dan tangan juga sangat diperhatikan oleh pedagang.

Selain itu, proses penyiapan bahan baku dilakukan dirumahnya namun mitra sudah berusaha memastikan bahwa bahan mentah yang dibeli dari pasar sudah dibersihkan dengan air mengalir. Minyak untuk menggoreng dalam kondisi baru sehingga tidak menyebabkan batuk. Mitra selalu menggunakan minyak goreng kemasan bukan minyak curah. Setelah digunakan berulang-ulang dipastikan minyak berubah menjadi hitam sehingga minyak tersebut tidak digunakan di keesokan harinya. Selama penyiapan bahan makanan menggunakan penutup rambut sehingga hal ini dapat menjaga tidak adanya helai rambut yang jatuh dalam adonan bahan makanan tersebut.



Gambar 2 Aktivitas Usaha Kaki Lima

Di bagian belakang gerobak disediakan tampungan air bersih sehingga dapat mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir. Demikian juga sampah kulit pisang, daun pembungkus tempe dan remah-remah ditempatkan dalam tempat sampah tertutup sehingga tidak dikerumuni lalat, kecoa atau kucing. Selain itu untuk menjaga kebersihan cara tersebut lebih rapi. Minyak bekas tidak dibuang secara sembarangan di saluran air agar tidak mencemari lingkungan. Sebagai solusi minyak bekas maka di Beji Timur terdapat donasi minyak bekas untuk didaur ulang menjadi produk ramah lingkungan. Untuk mengatasi sisa minyak dapat dilakukan kerjasama dengan komunitas tersebut. Penggunaan masker sudah dilakukan dengan baik serta tidak berbicara keras. Berbagai aktivitas merupakan bagian pengelolaan kualitas mulai dari proses penyiapan bahan baku, proses pengolahan makanan, penyajian dan pelayanan kepada pembeli sampai dengan aspek kebersihan pribadi dan lingkungan. Selanjutnya diperlukan *continuous improvement* dalam mengelola kualitas sehingga keterbatasan pengetahuan dan implementasi pada saat ini dapat ditingkatkan pada proses dikemudian hari.

Meskipun demikian masih ada kondisi yang perlu diperhatikan oleh pedagang, diantaranya: (1) Masih banyak pembeli tidak menyiapkan uang pas sehingga tindakan menjaga kebersihan perlu diantisipasi dengan menggunakan *hand sanitizer*. Dengan demikian tangan tetap bersih sehingga aman untuk kegiatan berikutnya tanpa mencuci tangan secara berulang-ulang. Oleh karena itu penggunaan *hand sanitazer* penting dan perlu bagi pedagang. (2) Meskipun bagian depan dan samping tertutup kaca tetapi penyajian makanan masih terbuka sehingga penutup makanan agar mengurangi kontaminasi debu atau material lainnya. (3) Hal terpenting dalam menghadapi pandemik adalah kejujuran. Pedagang harus jujur dan karantina mandiri ketika baru saja bepergian atau sedang tidak enak badan. Karantina pribadi harus dilakukan atas kesadaran diri sendiri untuk mencegah resiko penularan. (3) Pertimbangan lain adalah pedagang melayani pembeli dengan berdiri karena kursi sudah rusak sehingga dirasa perlu beberapa kursi agar pedagang dapat istirahat disela-sela menunggu pembeli. Hal ini untuk mengurangi rasa lelah sehingga mitra tetap fit untuk berdagang di hari berikutnya. Untuk mendukung keterbatasan ini diberikan melalui alat bantu yang diberikan kepada mitra.

Pada dasarnya melalui kegiatan ini pada beberapa aspek dapat terbentuk peningkatan pemahaman pedagang dalam menjaga higienitas pribadi, kebersihan selama proses penyiapan bahan baku, pengolahan dan penyajian makanan, kebersihan lingkungan, cara berkomunikasi dan penyesuaian protokol kesehatan. Dengan demikian mitra selaku pedagang kaki lima turut berkontribusi menjaga kemungkinan penyebaran virus di masa pandemik sehingga menjadi contoh bagi pedagang lainnya. Upaya menjaga penyebaran virus ini berarti turut mendukung

terbentuknya lingkungan yang aman bagi masyarakat dalam melakukan aktivitas sehari-hari maupun ketika berolah raga atau kegiatan sosial lainnya.

#### 4. KESIMPULAN

Seiring dengan pandemi dirasa perlu melakukan edukasi kepada sektor informal diantaranya pedagang kaki lima. Keputusan menjalan usaha ini merupakan pilihan untuk mendapatkan penghasilan seperti dilakukan mitra. Bagi pembeli diuntungkan karena mudah mendapatkan kebutuhan sarapan. Solialisasi model kualitas meliputi: 1) Higienitas Pribadi Pedagang, (2) Higienitas Proses Penyiapan s/d Pengolahan, (3) Higienitas Penyajian Makanan, (4) Higienitas Lingkungan, dan (5) Higienitas Komunikasi. Kelima tahapan sudah dilaksanakan dengan hasil menunjukan adanya peningkatan pengetahuan dan terbentuk kesadaran menjaga higienitas dan kualitas dagangannya serta menjalankan protokol kesehatan. Perlengkapan tambahan diberikan untuk membantu dan memotivasi mitra dalam menjalankan usaha dan mengelola kualitas. Dengan kesadaran mengelola kualitas tersebut, pedagang kaki lima dapat kontribusi dalam menciptakan suasana sehat dan aman bagi masyarakat.

Upaya membangun kualitas tidak dilakukan secara parsial atau temporari namun diperlukan komitmen jangka panjang. Kegiatan lanjutan diperlukan untuk memantau efektivitas model tersebut. Kendala berkaitan dengan mobilitas mitra sehingga ketika menjalankan kegiatan ini mempertimbangkan kegiatan pulang kampung dan mobilitas keluarga atau orang-orang di sekitarnya. Hal ini untuk mengantisipasi potensi risiko penularan virus. Selain itu, kegiatan selanjutnya dirasa pelu melibatkan mitra lain agar mereka dapat menjaga kualitas di masa *post pandemic*. Di tahun depan sejumlah sekolah dan kampus di sekitar Beji Timur mulai tatap muka sehingga pemilik usaha harus patuh protokol kesehatan serta mengutamakan higienitas dan kualitas makanan yang dijajakan.

#### Ucapan Terima Kasih (*Acknowledgement*)

Terima kasih ABDIMAS dan LPPM Universitas Tarumanagara atas dukungan kegiatan abdimas melalui SPK No: 874-Int-KLPPM/UNTAR/V/2021. Terima kasih kepada mitra atas kerjasamanya serta terima kasih reviewer atas masukan dalam penyempurnaan artikel ini.

#### REFERENSI

- Amaranti, R., Nugraha., Ahmad Arif, N., & Dzikron, M. (2018). Peningkatan Kemampuan Manajemen Wirausaha Untuk Pedagang Kaki Lima Di Lingkungan Kampus UNISBA, *Ethos (Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat)*,146-152.
- Andiny, P., & Kurniawan, A. (2017). Analisis Pendapatan Pedagang Kaki Lima Sebelum Dan Sesudah Program Relokasi Di Kota Langsa (Studi Kasus Pada Pedagang Kaki Lima Di Lapangan Merdeka), *Jurnal Samudra Ekonomika*, Vol. 1, No. 2 Oktober, 192-203.
- Hariyani, T. (2019). Pedagang Kaki Lima Sebagai Alternatif Kesempatan Kerja Bagi Kaum Perempuan Di Pedesaan (Studi pada PKL di Lapangan Desa Karangrejo Kecamatan Kandat Kabupaten Kediri), *Ekuivalensi*, Vol. 5 No. 2 Oktober, 174-188.
- Olusanya, S.O., & Adegbola, E.A. (2014). Impact of total quality management practice on small and medium scale enterprises in Nigeria. (A Case Study of Small Business Owners in Lagos), *IOSR Journal of Business and Management*, Vol. 16, Issue 4, April, 39-45.
- Rauf, N., Haming, M., Serang, S., & Suryanti. (2018). The impact of quality awareness on quality results of manufacturing firms: The mediating effect of total quality management. *Archives of Business Research*, 6 (12), 24-32.

*(halaman kosong)*