

P-ISSN: 2774-4574; E-ISSN: 363-4582
TRILOGI, 7(2), April- Juni 2026 (200-208)
©2026 Lembaga Penerbitan, Penelitian,
dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP3M)
Universitas Nurul Jadid Paiton Probolinggo
DOI: [10.33650/trilogi.v7i2.15567](https://doi.org/10.33650/trilogi.v7i2.15567)



Analisis Hubungan Pengetahuan Pedagang dengan Kepatuhan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Kawasan Pasar Baruga: Studi Cross-Sectional

Siti Rabbani Karimuna

Universitas Halu Oleo, Indonesia
siti.rabbanikarimuna@uho.ac.id

Rita Yusliani

Universitas Halu Oleo, Indonesia
ritayusliani1@gmail.com

Wa Ode Asrani

Universitas Halu Oleo, Indonesia
asraniwaode@gmail.com

Rahma Triana

Universitas Halu Oleo, Indonesia
rahmatriana00@gmail.com

Nur Insan Sani

Universitas Halu Oleo, Indonesia
insansaninur@gmail.com

Abstract

Food hygiene and sanitation compliance among food traders in traditional markets is essential to prevent food contamination and foodborne diseases. Food traders have their own important role in maintaining quality and food safety through the application of good food hygiene and sanitation principles. However, the low level of trader knowledge regarding food hygiene and sanitation remains a factor that influences compliance with the application of food hygiene in traditional market environments. The relationship between trader knowledge and compliance with the application of food hygiene and sanitation in the Baruga Market area is the focus of this study. The approach used is an analytical observational approach with a cross-sectional design. A total of 15 food traders were included using total sampling by integrating the total sampling technique. Data collection was carried out through direct interviews using questionnaires, then the collected data were analyzed using univariate and bivariate analysis, then tested for significance using the association was tested using Fisher's Exact Test due to the small sample size. The research findings show that the knowledge category is quite dominant among respondents, namely 10 traders (66.67%), the poor category is 4 respondents (26.67%), and the good category is 1 respondent (6.67%). Meanwhile, the level of compliance of traders in the implementation of food hygiene and sanitation is mostly categorized as good with 13 respondents (86.67%) and categorized as poor with only 2 respondents (13.33%). The chi-square test indicates a significant relationship between trader knowledge and compliance with the implementation of food hygiene and sanitation in the Baruga Market Area, as shown by a p-value of 0,022 (<0,05).

In this regard, it is necessary to increase education and guidance for traders so that the implementation of food hygiene and sanitation can be carried out optimally to maintain food safety and consumer health.

Keywords: Food Hygiene; Food Sanitation; Food Traders; Knowledge; Traditional Market.

Abstrak

Kepatuhan terhadap kebersihan dan sanitasi makanan di kalangan pedagang makanan di pasar tradisional sangat penting untuk mencegah kontaminasi makanan dan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Pedagang makanan memiliki peranan pentingnya tersendiri pada terjaganya mutu kualitas disertai keamanan makanan melalui penerapan prinsip higiene sanitasi makanan yang baik. Namun, rendahnya tingkat pengetahuan pedagang mengenai higiene sanitasi makanan masih menjadi salah satu faktor yang memengaruhi kepatuhan dalam penerapan kebersihan makanan di lingkungan pasar tradisional. Hubungan pengetahuan pedagang dengan kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga menjadi fokus dalam penelitian. Pendekatan yang dipergunakan ialah observasional analitik bersana rancangan *cross sectional*. Sebanyak 15 pedagang makanan dilibatkan menggunakan metode pengambilan sampel total dengan mengintegrasikan teknik pengambilan sampel total. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung menggunakan kuesioner, kemudian data yang terkumpul dianalisis menggunakan analisis univariat dan bivariat, lalu diuji signifikansinya menggunakan uji Fisher's Exact Test karena ukuran sampel yang kecil. Temuan penelitian memperlihatkan kategori pengetahuan Benar mendominasi responden, yakni sebanyak 10 pedagang (66,67%), dan kategori Salah sebanyak 5 responden (33,33%). Sementara itu, tingkat kepatuhan pedagang dalam penerapan higiene sanitasi makanan mayoritas berkategori Patuh sejumlah 13 responden (86,67%), dan kategori Tidak Patuh hanya 2 responden (13,33%). Uji *chi-square* mengindikasikan adanya hubungan signifikan pengetahuan pedagang dan kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga yang ditunjukkan p-value senilai 0,022 ($<0,05$). Sehubungan dengan hal tersebutlah, diperlukan peningkatan edukasi dan pembinaan kepada pedagang agar penerapan higiene sanitasi makanan dapat dilakukan secara optimal demi menjaga keamanan pangan dan kesehatan konsumen.

Katakunci: Higiene Sanitasi; Kepatuhan; Pasar Tradisional; Pedagang Makanan; Pengetahuan.

1 Pendahuluan

Indonesia mencatat sebanyak 30 kasus keracunan makanan terjadi pada tahun 2021, dengan persentase 69,2% diakibatkan oleh makanan dan 7,69% diakibatkan oleh minuman. Sementara itu, pada tahun 2020 terjadi sebanyak 42 kali (14,4%) kejadian keracunan makanan yang diakibatkan jajanan. Disisi lain berdasarkan keterangan BPOM menyebutkan bahwa sekitar 20 juta kasus keracunan makanan terjadi di Indonesia setiap tahunnya (Julianto et al., 2025). Menurut laporan BPOM tahun 2018, Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan terjadi di Indonesia dengan temuan kasus sebanyak 2.876 orang terpajan dan 1.661 orang sakit. Berdasarkan lokasinya KLB yang terjadi di lembaga pendidikan tingkat SD/MI memiliki jumlah yang cukup tinggi sebesar 28,57% (Saputra, 2023).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan terus menjadi salah satu masalah kesehatan masyarakat global, khususnya di negara

berkembang seperti Indonesia. Penyakit yang disebabkan oleh makanan sering kali muncul akibat kontaminasi mikroorganisme patogen, yang sebagian besar dipicu oleh kurangnya kebersihan dalam pengolahan dan penyajian makanan. Kementerian Kesehatan menyatakan 14,5% kasus kematian di Indonesia selama tahun 2020 diakibatkan oleh penyakit diare. Kontaminasi makanan tidak hanya disebabkan oleh bahan makanan yang terkontaminasi, tetapi juga oleh perilaku penjamah makanan yang kurang higienis. Penjamah makanan memainkan peran penting dalam menentukan kualitas makanan, karena kontak langsung mereka dengan bahan makanan selama proses pengolahan dan penyajian. Ketidakpatuhan penjamah terhadap standar kebersihan pribadi dapat menjadi sumber utama kontaminasi makanan (Zaenab et al., 2024).

Pasar tradisional merupakan tempat penjualan makanan yang memiliki risiko tinggi terhadap pencemaran dan kontaminasi pangan karena

kondisi lingkungan yang sering kali kurang terjaga kebersihannya. Aktivitas jual beli yang padat, paparan debu, keberadaan serangga seperti lalat, serta fasilitas sanitasi yang terbatas dapat menjadi sumber masuknya kontaminan ke dalam makanan. Selain itu, penanganan bahan pangan yang tidak higienis, seperti penggunaan air yang tercemar, peralatan yang tidak bersih, serta penyimpanan makanan yang tidak sesuai standar, semakin meningkatkan potensi kontaminasi, baik secara mikrobiologis, fisik, maupun kimia. Penelitian menunjukkan bahwa bahan pangan seperti sayuran yang dijual di pasar tradisional dapat terkontaminasi bakteri patogen *Escherichia coli* dan *Salmonella spp.*, sehingga berpotensi menyebabkan diare, keracunan makanan, dan infeksi saluran pencernaan. Oleh karena itu, kondisi pasar tradisional yang belum sepenuhnya memenuhi standar higiene sanitasi menjadikannya sebagai satu dari pusat kritis mata rantai keamanan pangan yang memerlukan perhatian dan pengawasan dari pedagang, konsumen, hingga pemerintah (Haidil et al., 2025).

Peran pedagang dalam keamanan pangan sangat penting karena mereka merupakan pihak yang langsung menangani, mengolah, menyimpan, dan menjual makanan kepada konsumen. Pedagang bertanggung jawab memastikan bahwa pangan yang dijual aman, higienis, dan tidak terkontaminasi oleh bahaya biologis, kimia, maupun fisik. Hal tersebut dapat diwujudkan melalui penerapan praktik higiene yang baik, di antaranya menjaga kebersihan tangan, menggunakan peralatan yang higienis, memisahkan bahan makanan berdasarkan tingkat kematangannya, dan memperhatikan suhu penyimpanan bahan pangan. Selain itu, pedagang juga perlu memahami prinsip dasar keamanan pangan agar dapat mencegah kerusakan dan kontaminasi makanan. Berdasarkan penelitian, penerapan praktik yang baik oleh pedagang, seperti menjaga kebersihan dan cara penyimpanan yang benar, sangat berpengaruh dalam menurunkan risiko penyakit bawaan makanan serta melindungi kesehatan konsumen (Indrajaya et al., 2025).

Keamanan pangan tidak terlepas dari penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan yang baik dengan cara mengendalikan berbagai faktor risiko yang dapat menyebabkan terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan. Upaya ini mencakup seluruh proses pengelolaan makanan, mencakup rangkaian kegiatan mulai dari seleksi bahan baku,

pengolahan, penyimpanan, hingga penyediaan makanan bagi konsumen. Faktor risiko yang dikendalikan tidak hanya berasal dari bahan makanan, tetapi juga dari penjamah makanan, peralatan, dan lingkungan pengolahan. Jika satu dari rentetan faktornya tidak memenuhi standar kebersihan, maka potensi terjadinya kontaminasi, baik secara fisik, kimia, maupun biologis, akan meningkat sehingga dapat membahayakan kesehatan konsumen. Selain itu, penerapan higiene sanitasi makanan bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi masyarakat benar-benar aman, layak, dan tidak menimbulkan penyakit, khususnya penyakit bawaan makanan (foodborne diseases). Praktik higiene yang baik, antara lain berupa kebiasaan mencuci tangan sebelum mengolah makanan, menjaga kebersihan sarana dan peralatan, menggunakan air yang higienis, serta melindungi makanan dari paparan debu, serangga, dan mikroorganisme patogen, merupakan bagian penting dalam upaya pencegahan tersebut. Dengan demikian, higiene sanitasi makanan bukan lagi berfungsi sebagai tindak pencegahan, melainkan turut sebagai bentuk perlindungan kesehatan masyarakat secara menyeluruh, karena kualitas makanan yang baik akan berkontribusi langsung terhadap peningkatan derajat kesehatan dan kualitas hidup manusia (Baringbing et al., 2023).

Berdasarkan data Kementerian Kesehatan tahun 2023, persentase tempat pengelolaan pangan yang memenuhi syarat sesuai standar adalah 60,7%. Daerah provinsi dengan persentase tertinggi tempat pengelolaan pangan yang memenuhi syarat sesuai standar adalah provinsi DI Yogyakarta (81,5%), Jawa Tengah (81,4%), dan Sulawesi Tengah (80,1%). Sedangkan provinsi dengan persentase terendah adalah provinsi Sulawesi Barat (27,7%), Sumatera Utara (46,9%), dan Nusa Tenggara Barat (47,4%). Apabila tempat pengelolaan pangan memenuhi syarat berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan, maka dapat diberikan label oleh Sanitarian atau mengajukan Sertifikat Layak Higiene Sanitasi ke Dinas Kesehatan setempat dengan memenuhi persyaratan lainnya yaitu pemeriksaan sampel pangan dan penjamah pangan yang sudah dilatih higiene yang dibuktikan dengan kepemilikan sertifikat (Kemkes, 2023).

Penerapan higiene sanitasi makanan oleh pedagang belum optimal karena berbagai faktor perilaku dan kondisi lingkungan yang kurang

mendukung. Ketidapatuhan pedagang dalam menjaga kebersihan tangan terlihat dari kebiasaan mencuci tangan tanpa sabun atau tidak menggunakan air mengalir, serta melewati tahap pengeringan tangan dengan lap yang bersih pasca mencuci tangan. Kebersihan peralatan sering terabaikan, seperti alat peras jeruk yang digunakan berulang kali tanpa dicuci, serta tempat mencuci peralatan yang diposisikan langsung di permukaan tanah di atas saluran pembuangan yang terbuka. Dari sisi bahan makanan dan tempat berjualan, banyak pedagang yang menempatkan bahan pangan mentah, meliputi bakso dan sosis dalam kondisi terbuka tanpa penutup di bawah stan yang rentan terkontaminasi oleh debu, asap kendaraan, serta vektor penyakit seperti lalat dan tikus. Kondisi gerai yang tidak terpelihara, ketiadaan tempat sampah tertutup, dan lokasi yang sangat dekat dengan sumber pencemar seperti got memperburuk sanitasi di tempat pengolahan makanan tersebut (Chalizhah & Azizah, 2024).

Rendahnya kepatuhan pedagang dalam menerapkan higiene sanitasi secara signifikan meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan melalui berbagai jalur kontaminasi biologis. Praktik yang tidak higienis ini menyebabkan mikroorganisme patogen dari tubuh penjamah, seperti bakteri pada tangan dan kuku atau percikan air liur, berpindah ke makanan. Kondisi sanitasi tempat pengolahan yang buruk seperti ketiadaan tempat sampah tertutup, lokasi yang terpapar polusi debu dan asap kendaraan, serta keberadaan vektor seperti lalat dan tikus mempercepat pertumbuhan bakteri. Kontaminasi mikroba yang tinggi inilah yang memicu gangguan pencernaan, keracunan makanan, hingga kejadian luar biasa penyakit seperti diare akut di masyarakat (Nurpratama et al., 2023).

Tingkat pengetahuan merupakan faktor internal krusial yang secara signifikan memengaruhi kepatuhan pedagang dalam menerapkan higiene dan sanitasi makanan. Rendahnya pemahaman mengenai bahaya biologis dan prinsip sanitasi sering kali menyebabkan pedagang mengabaikan prosedur kesehatan karena mereka tidak menyadari dampak buruk dari tindakan tersebut. Meskipun pengetahuan tidak selalu berbanding lurus dengan tindakan nyata karena adanya hambatan eksternal seperti keterbatasan sarana, penguasaan informasi yang memadai menjadi fondasi dasar yang mendorong terbentuknya kesadaran dan sikap positif pedagang untuk

menjaga kualitas makanan yang dijual agar tetap aman dikonsumsi (Hariawan et al., 2025).

Pengetahuan yang baik mengenai higiene sanitasi berperan layaknya dasar utama terbentuknya perilaku pedagang yang lebih sadar serta patuh terhadap prinsip kebersihan makanan. Pengetahuan dasar sudah dimiliki oleh sebagian pedagang, peningkatan edukasi yang berkelanjutan terbukti efektif dalam mengubah kebiasaan buruk menjadi tindakan yang lebih disiplin, seperti menjaga kebersihan tangan, menggunakan peralatan yang bersih, serta menyimpan bahan makanan dengan aman. Penguatan pengetahuan bukan sekadar pemahaman teoritis, melainkan instrumen penting untuk menumbuhkan komitmen internal dalam menjaga keamanan pangan dan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dijual (Putriana et al., 2024).

Keberadaan Pasar Baruga di Kota Kendari bukan sekedar mempunyai peranan layaknya pusat kegiatan perdagangan, melainkan turut andil pada aspek ruang sosial yang mempertemukan masyarakat dari keberagaman kelompok etnis dan budaya. Beragam komoditas diperjualbelikan di pasar ini, mulai dari hasil pertanian, makanan, hingga pakaian sehingga menjadikannya salah satu pusat pemenuhan kebutuhan masyarakat. Lokasinya yang strategis turut mendukung tingginya aktivitas ekonomi yang berlangsung setiap hari. Di samping kontribusinya terhadap perekonomian lokal, Pasar Baruga membawa pula dari sisi fungsi sosial yang penting dalam membangun interaksi antarmasyarakat. Namun, tingginya aktivitas di kawasan pasar juga menimbulkan tantangan tersendiri, terutama dalam menjaga kebersihan dan kelestarian lingkungan sekitar.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan di kawasan Pasar Baruga, diketahui terdapat sejumlah pedagang makanan yang masih belum menerapkan prinsip higiene sanitasi secara optimal. Beberapa pedagang belum memiliki fasilitas tempat cuci tangan yang memadai, ketersediaan air bersih masih terbatas pada beberapa titik tertentu, serta kondisi tempat sampah yang belum tertutup dan belum memenuhi syarat sanitasi. Selain itu, masih ditemukan makanan yang dijual tanpa penutup sehingga berisiko terkontaminasi debu, lalat, dan pencemar lainnya. Kebiasaan pedagang seperti tidak menggunakan alat pelindung diri, jarang mencuci tangan sebelum menyajikan makanan, serta pengelolaan sampah yang kurang baik juga masih ditemukan selama observasi.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi makanan di kawasan Pasar Baruga masih perlu mendapat perhatian sehingga penting dilakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan pedagang dengan kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan pengetahuan pedagang dengan kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga. Sebagai pedoman dalam pelaksanaan penelitian, tujuan yang ingin dicapai dirumuskan dalam beberapa poin berikut:

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang mengenai hygiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga.
2. Untuk mengetahui tingkat kepatuhan pedagang dalam penerapan higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga.
3. Untuk menganalisis hubungan pengetahuan pedagang dengan kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga.

2 Metode

Penelitian ini menggunakan metode observasional analitik dengan pendekatan cross-sectional yang dilaksanakan pada bulan April tahun 2026 di Kawasan Pasar Baruga Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Responden penelitian adalah pedagang makanan yang aktif berjualan di kawasan pasar dan bersedia menjadi responden pada saat penelitian berlangsung, sedangkan pedagang yang tidak berada di lokasi penelitian saat pengambilan data tidak diikutsertakan dalam penelitian. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung menggunakan kuesioner terstruktur untuk mengukur tingkat pengetahuan pedagang mengenai higiene sanitasi makanan, meliputi kebersihan diri, pengolahan makanan, penggunaan air bersih, dan pengelolaan sampah. Selain itu, observasi langsung dilakukan menggunakan lembar checklist untuk menilai kepatuhan pedagang dalam penerapan higiene sanitasi makanan, seperti penggunaan penutup makanan, kebersihan peralatan, kebersihan tempat berjualan, ketersediaan tempat sampah, serta fasilitas cuci tangan.

Melalui metode pengambilan sampel total sampling, diperoleh total sampel penelitian sebanyak 15 pedagang. Jumlah sampel terbatas karena penelitian menggunakan total sampling terhadap seluruh pedagang makanan yang memenuhi kriteria di kawasan penelitian. Untuk

mengolah data yang diperoleh, dipergunakan penganalisisan univariat serta bivariat menggunakan *Fisher's Exact Test/Chi-square* sesuai pemenuhan syarat expected count."

3 Hasil dan Diskusi

Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kawasan Pasar Baruga

Penelitian ini digunakan untuk melihat distribusi frekuensi tingkat pengetahuan dengan cara menghitung frekuensi jawaban baik, cukup, dan kurang untuk kemudian dibuat kategorisasi sesuai dengan definisi operasional. Hasil pengujian dijelaskan pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kawasan Pasar Baruga

Kategori Tingkat Pengetahuan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Benar	10	66,67
Salah	5	33,33
Total	15	100

Berdasar dari tabel 1, diketahui bahwa sebagian besar pedagang memberikan jawaban Benar terhadap pertanyaan pengetahuan higiene sanitasi makanan yaitu sebanyak 10 responden diwakili persentase 66,67%, sementara itu pedagang yang memberikan jawaban Salah sebanyak 5 responden diwakili persentase 33,33%. Keberhasilan temuan tersebut ialah memberi representasi terkait besaran dominasi pedagang telah memiliki pengetahuan yang cukup mengenai higiene sanitasi makanan, namun masih diperlukan peningkatan edukasi agar seluruh pedagang dapat memahami dan menerapkan higiene sanitasi makanan dengan baik.

Distribusi Frekuensi Tingkat Kepatuhan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kawasan Pasar Baruga

Penelitian ini digunakan untuk melihat distribusi frekuensi kepatuhan higiene sanitasi makanan dengan cara menghitung frekuensi jawaban baik dan kurang baik untuk kemudian dibuat kategorisasi sesuai dengan definisi operasional. Temuan pengujiannya kemudian akan dirincikan lebih lanjut pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Tingkat Kepatuhan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kawasan Pasar Baruga

Kategori Tingkat Kepatuhan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Patuh	13	86,67
Tidak Patuh	2	13,33
Total	15	100

Berdasar dari tabel 2, distribusi frekuensi tingkat kepatuhan higiene sanitasi makanan pada pedagang makanan di Kawasan Pasar Baruga, berhasil teridentifikasi sebagian besar responden memberikan jawaban Patuh ialah sebanyak 13 responden dengan persentase 86,67%, sedangkan responden yang memberikan jawaban Tidak Patuh sejumlah 2 responden dengan diwakili persentase 13,33%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang telah mematuhi penerapan higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga.

Hubungan Pengetahuan Pedagang Dengan Kepatuhan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Di Kawasan Pasar Baruga

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan Pedagang Dengan Kepatuhan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Di Kawasan Pasar Baruga

Variabel	Kepatuhan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan	Total	P-Value
Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan	Patuh	Tidak Patuh	
Benar	10 (100%)	0 (0%)	10 (100%)
Salah	3 (60%)	2 (40%)	5 (100%)

Total	13 (86,67%)	2 (13,33%)	15 (100%)
--------------	----------------	---------------	--------------

Data pada Tabel 3 memperlihatkan bahwa seluruh responden yang menjawab pertanyaan pengetahuan dengan benar tergolong dalam kategori Tidak Patuh sebanyak 10 responden (100%). Sebaliknya, mayoritas responden dengan jawaban pengetahuan Salah berada pada kategori Patuh yaitu sebanyak 2 responden (40%). Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai p-value senilai 0,022 berada di bawah ambang nilai 0,05 yang pada akhirnya kesimpulan diperoleh yaitu terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan higiene sanitasi makanan dan kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang di Kawasan Pasar Baruga Kota Kendari. Melalui proses melihat, mendengar, merasakan, dan menafsirkan informasi, seseorang dapat membangun pengetahuan yang menjadi dasar dalam mengambil keputusan dan bertindak. Pengetahuan tersebut berkembang secara bertahap seiring bertambahnya pengalaman dan pembelajaran yang diperoleh (Ratu et al., 2022). pengetahuan dapat memengaruhi tingkat kepatuhan seseorang terhadap suatu aturan atau perilaku tertentu. *Pedagang* yang memiliki tingkat kepatuhan baik umumnya didukung oleh ketersediaan air bersih dan fasilitas cuci tangan yang memadai sehingga proses pembersihan tangan, peralatan, dan bahan makanan dapat dilakukan secara optimal, sedangkan keterbatasan akses air bersih pada beberapa lokasi berjualan menyebabkan penerapan higiene sanitasi belum berjalan maksimal. Selain itu, ketersediaan tempat sampah yang masih terbatas dan sebagian belum memenuhi syarat sanitasi, seperti tidak memiliki penutup, berpotensi menyebabkan penumpukan sampah di sekitar area berjualan sehingga meningkatkan risiko pencemaran makanan oleh debu, serangga, dan vektor penyakit lainnya. Faktor pengawasan dari pengelola pasar dan instansi kesehatan juga turut memengaruhi tingkat kepatuhan pedagang, karena kurangnya monitoring, pembinaan, dan sosialisasi secara rutin menyebabkan sebagian pedagang kurang memperhatikan pentingnya penerapan higiene sanitasi makanan. Di sisi lain, keterbatasan modal usaha menyebabkan beberapa pedagang belum mampu menyediakan sarana sanitasi pendukung seperti penutup makanan, tempat penyimpanan yang higienis, sarung tangan, dan fasilitas cuci tangan sederhana. Kebiasaan kerja yang telah berlangsung lama juga memengaruhi perilaku

pedagang, di mana sebagian pedagang masih mempertahankan praktik pengolahan dan penyajian makanan yang kurang higienis karena dianggap sebagai kebiasaan yang biasa dilakukan sehari-hari. Selain itu, kurangnya edukasi dan penyuluhan dari dinas kesehatan mengenai higiene sanitasi makanan menyebabkan pemahaman pedagang terkait risiko kontaminasi pangan masih terbatas sehingga diperlukan peningkatan edukasi, penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, serta pengawasan yang berkelanjutan guna meningkatkan kepatuhan pedagang dalam penerapan higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga Kota Kendari. Pengetahuan yang memadai memungkinkan seseorang memahami pentingnya suatu tindakan beserta manfaat dan implikasinya yang pada akhirnya menjadi pendorong penerapan perilaku tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, Pengolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian (Putri, 2025). Higiene dan sanitasi makanan diatur dengan tujuan untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Peraturan ini menekankan pentingnya penerapan prinsip keamanan pangan, yang meliputi bangunan dan fasilitas sanitasi, peralatan, penjamah makanan dan pangan (Andini et al., 2025).

Hasil pengolahan data secara bivariat memperlihatkan nilai p -value senilai 0,022 ($p < 0,05$), dari nilai yang dihasilkan selanjutnya kesimpulan terperoleh yaitu pengetahuan higiene sanitasi makanan berhubungan secara signifikan dengan kepatuhan pedagang dalam penerapan higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Baruga. Temuan ini turut diperkuat Susiana Desandri dkk. dalam Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (2024), yang menyatakan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Anjatan (Desandri et al., 2024). Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan yang baik dapat meningkatkan penerapan higiene sanitasi makanan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Azzizah Amriatul Khasanah (2025), hasil penelitiannya tersebut menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan pedagang dengan higiene sanitasi makanan dengan nilai $p = 0,029 < 0,05$. Penelitian tersebut

juga menjelaskan bahwa pedagang dengan tingkat pengetahuan yang baik cenderung memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang lebih baik dalam proses pengolahan dan penyajian makanan (Khasanah, A. A., 2025). Selain itu, penelitian yang dilakukan Fitriana, Syoffil Widad menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan pedagang dengan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan dengan nilai p -value sebesar 0,019 ($p < 0,05$). Hasil penelitian tersebut menjelaskan bahwa pedagang yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik cenderung menunjukkan perilaku higiene sanitasi yang lebih baik dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Selain itu, penelitian tersebut juga menemukan bahwa perilaku higiene sanitasi yang baik didukung oleh kebiasaan pedagang dalam menjaga kebersihan peralatan, menggunakan sarana sanitasi yang memadai, serta menjaga kebersihan lingkungan tempat berjualan.

4 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penelitian ini memiliki keterbatasan pada jumlah sampel yang kecil dan penggunaan desain cross-sectional, sehingga hasil penelitian hanya menunjukkan adanya hubungan, bukan hubungan sebab-akibat. Mayoritas pedagang makanan di Kawasan Pasar Baruga memiliki tingkat pemahaman higiene sanitasi makanan dalam kategori benar, yaitu sebanyak 10 responden (66,67%), dan mayoritas pedagang juga tergolong patuh dalam menerapkan higiene sanitasi makanan, yaitu sebanyak 13 responden (86,67%). Hasil uji chi-square menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan pedagang dengan kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan, dengan nilai p -value sebesar 0,022 (p -value $< 0,05$). Namun, arah hubungan yang ditemukan tidak sesuai dengan teori dan hipotesis penelitian, karena pedagang dengan pengetahuan yang lebih baik justru menunjukkan tingkat kepatuhan yang lebih rendah. Hal ini menunjukkan bahwa kepatuhan pedagang dalam menerapkan higiene sanitasi makanan tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan, tetapi juga oleh faktor lain seperti ketersediaan sarana sanitasi, kebiasaan kerja, pengawasan pengelola pasar, kondisi lingkungan tempat berjualan, serta keterbatasan ekonomi pedagang.

5 Referensi

- Andini, P., Hidayati, F., Fitri, A., S, O. L., & S, H. D. . (2025). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Sekayu Tahun 2025. *PubHealth Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(2), 164–170. <https://doi.org/10.56211/pubhealth.v4i2.1256>
- Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 6(01), 56–63. <https://doi.org/10.46772/jigk.v6i01.1614>
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Kaki Lima Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Nusantara*, 3(1), 261–266. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/51230>
- Haidil, M., Pratama, E. A., Irawan, M. D., & Sunarti, R. N. (2025). Uji Cemar Bakteri Escherichia coli dan Salmonella spp pada Sayur yang Dijual di Pasar Tradisional 7 Ulu dan Pasar Modern Fresh Ulu Kertapati di Kota Palembang Bacterial Contamination of Escherichia coli and Salmonella spp . on Vegetables Sold at 7 Ulu Traditional Market and Fresh Ulu Kertapati Modern Market in Palembang City. 368–379. <https://doi.org/10.24036/prosemmasbio/vol5/1193>
- Hariawan, M. H., Rahayu, H. K., Winarsih, T. A., Wahyuaji, A. A., Gizi, S., Kesehatan, F. I., & Yogyakarta, U. A. (2025). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penjual Makanan di Sekolah di Yogyakarta Factors Influencing Hygiene and Sanitation Practices among School Food Vendors in Yogyakarta. 9(1), 227–234. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i1SP.2025.22>
- Indrajaya, A. H., Triyanda, D., Agisni, M., Saleh, W., & Restiana, S. A. (2025). Keamanan Pangan di Pasar Tradisional: Implementasi Edukasi Penyimpanan Bahan Pangan pada Pedagang Pasar Nirmala. 6(4), 3228–3237. <https://www.madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/1575>
- Julianto, Siregar, N., Lismawati, & Pasaribu, Y. A. (2025). Edukasi Kesehatan dalam Upaya Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Pertama Keracunan Makanan Di Huta III Kabupaten Simalungun. *Gudang Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 311–314. <https://gudangjurnal.com/index.php/gjpm/article/view/1342>
- Kementrian Kesehatan. Profil Kesehatan Indonesia. 2023; Available from: <https://share.google/IkS454LGr9gxjdNkC>
- Khasanah, A. A. (2025). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Di Pasar Gagan Boyolali-2251700132 (Doctoral dissertation, Universitas Veteran Bangun Nusantara). <https://eprints.univetbantara.ac.id/id/eprint/447>
- Permata, C., Rahmat, A. A., & Sitanggang, H. D. (2026). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Telanaipura Kota Jambi Tahun 2025. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Kesehatan*, 5(1). <https://prin.or.id/index.php/JURRIKES>
- Putri, M. Y. (2025). GAMBARAN HYGIENE SANITASI PANGAN DI YAYASAN PANTI ASUHAN AS-SALAM HAJIMENA KECAMATAN NATAR KABUPATEN LAMPUNG SELATAN (Doctoral dissertation, POLTEKKES KEMENKES TANJUNG KARANG). <http://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/7885>
- Putriana, A., Aisyah, S., Lase, A., Syahputra, S., & Lase, A. (2024). Peningkatan Kesadaran dan Kepatuhan terhadap Prinsip Sanitasi Makanan di Taman Kota Tarutung. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, 3(1), 20–25. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i1.4074>
- Ratu, K., Liab, C., Folamauk, H., Lidesna, A., Amat, S., & Hubei, P. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan Masyarakat Di Kota Kupang Mengenai COVID-19. April. *Cendana Medical Journal*, 10(1), 76–87. <https://doi.org/10.35508/cmj.v10i1.6809>
- Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampera Di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415. <https://doi.org/10.31004/jiik.v2i1.23210>
- Suciana, S., & Nirmala, F. (2024). Uji Kandungan Formalin Dan Gambaran Hygiene Sanitasi Pedagang Tahu Putih Di Pasar Korem Kecamatan Mandonga Kota Kendari. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 207

Universitas Halu Oleo, 5(2).. 10(1).

<https://jkl->

[fkm.uho.ac.id/index.php/journal/article/view/30](https://jkl-fkm.uho.ac.id/index.php/journal/article/view/30)

Zaenab, Z., Nurhaidah, N., Chalizhah, I., & Azizah, N. (2024). Faktor personal hygiene penjamah dan kondisi sanitasi TPM terhadap kualitas bakteriologis makanan jajanan di kuliner Pasar Cidu Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 24(2), 378-391. <https://doi.org/10.32382/sulo.v24i2.952>