



Analisis Hubungan Pengetahuan, Ketersediaan Fasilitas, Pengawasan Pengelola dengan Kepatuhan Penerapan *Higiene* Sanitasi

Siti Rabbani Karimuna¹, Siti Ardiati², Wa Harji³, Nur Fadila⁴, Suci Rahmadani⁵, La Ode A. Muh. Afif Rizqullah⁶

¹²³⁴⁵⁶Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo

¹siti.rabbanikarimuna@uho.ac.id ²sitiardiat9@gmail.com ³harji11705@gmail.com

⁴nurfadila09111@gmail.com ⁵sucirahmadani5959@gmail.com ⁶afifrizqullah021@gmail.com

Abstrak

Higiene sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam menjaga keamanan pangan dan mencegah penyakit akibat makanan terkontaminasi. Pasar tradisional sebagai tempat pengolahan dan penjualan makanan memiliki risiko tinggi terhadap masalah Higiene sanitasi apabila tidak didukung pengetahuan pedagang, ketersediaan fasilitas, dan pengawasan yang memadai. Penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan pengetahuan pedagang, ketersediaan fasilitas tempat sampah, serta pengawasan pengelola dengan kepatuhan penerapan Higiene sanitasi makanan di Kawasan Pasar Panjang Lawata. Metode yang digunakan adalah kuantitatif dengan desain cross sectional. Sampel berjumlah 31 pedagang yang dipilih sebagai responden. Data dianalisis menggunakan uji Chi-square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan pedagang dengan kepatuhan penerapan Higiene sanitasi makanan ($p = 0,405$), yang mengindikasikan bahwa tingginya pengetahuan tidak secara langsung menjamin kepatuhan pedagang di lapangan. Sebaliknya, terdapat hubungan yang signifikan antara ketersediaan fasilitas tempat sampah dengan kepatuhan penerapan Higiene sanitasi makanan ($p = 0,000$), menunjukkan bahwa dukungan infrastruktur sangat menentukan perilaku pedagang. Pengawasan pengelola pasar terkait pengelolaan sampah juga menunjukkan hubungan yang signifikan terhadap kepatuhan pedagang ($p = 0,000$), menegaskan pentingnya peran aktif pengelola dalam mendorong penerapan standar Higiene sanitasi. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa faktor lingkungan berupa ketersediaan fasilitas dan pengawasan memiliki pengaruh yang lebih besar dibandingkan pengetahuan dalam meningkatkan kepatuhan pedagang terhadap Higiene sanitasi makanan di pasar tradisional. Oleh karena itu, peningkatan infrastruktur sanitasi dan penguatan sistem pengawasan menjadi prioritas utama dalam upaya perbaikan keamanan pangan di kawasan pasar.

Kata Kunci: Pengetahuan Pedagang, Higiene Sanitasi Makanan, Fasilitas Tempat Sampah, Pengawasan Pengelola, Pasar Tradisional

1. Latar Belakang

Higiene dan sanitasi makanan adalah aspek penting untuk memastikan keamanan pangan. Tujuan dari pengendalian ini adalah untuk menurunkan risiko yang dapat mengakibatkan kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, lokasi, maupun alat. Oleh karena itu, makanan yang disajikan dapat dimakan dengan aman [1].

Higiene dan sanitasi saling terkait. Misalnya, mencuci tangan sebelum makan tidak akan memberikan hasil yang maksimal jika air yang dipakai tidak bersih. Oleh karena itu, prinsip higienis dan sanitasi harus diterapkan secara bersamaan untuk menghindari penyakit. Selain itu, makanan tidak hanya perlu kaya gizi, tetapi juga harus aman serta terhindar dari kuman atau bahan berbahaya. Untuk itu, proses pengolahan makanan harus mematuhi standar kebersihan yang baik [2].

Keamanan pangan di Indonesia masih menjadi isu penting dalam kesehatan masyarakat karena tingginya risiko penyakit bawaan makanan akibat kontaminasi mikrobiologis, khususnya oleh bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Kedua bakteri tersebut kerap ditemukan pada makanan maupun tangan penangan makanan, yang mencerminkan masih lemahnya penerapan praktik *Higiene* sanitasi dalam pengolahan pangan [3].

Higiene sanitasi dalam rantai produksi pangan merupakan pilar krusial untuk memitigasi risiko kontaminasi yang bersifat biologis, kimiawi, maupun fisik. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) menjadi standar operasional yang wajib dipenuhi oleh industri, termasuk skala rumah tangga, guna memastikan produk akhir layak dikonsumsi. Hal ini sejalan dengan mandat Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang menegaskan bahwa setiap penyelenggara pangan wajib memenuhi standar keamanan guna melindungi kesehatan masyarakat. Efektivitas *Higiene* sanitasi sangat bergantung pada perilaku penjamu pangan dan kondisi lingkungan produksi, di mana kegagalan pada aspek ini dapat mengakibatkan wabah penyakit bawaan makanan yang merugikan produsen dan konsumen secara masif [4]

Sejarah kesehatan lingkungan memiliki akar yang dalam dalam peradaban manusia, dimulai dari upaya-upaya sanitasi dasar pada masa kuno. Peradaban Lembah Indus (3300-1300 SM) telah memiliki sistem drainase dan sanitasi yang terencana di kota-kota seperti Mohenjo-Daro dan Harappa, menunjukkan kesadaran awal tentang hubungan antara lingkungan dan kesehatan. Demikian pula, bangsa Romawi membangun saluran air (*aqueducts*) dan sistem pembuangan limbah (*cloaca maxima*) untuk menjaga kebersihan kota. Meskipun pemahaman ilmiah tentang penyebab penyakit belum berkembang, praktik-praktik ini didasarkan pada pengamatan empiris bahwa kebersihan lingkungan berkaitan dengan kesehatan Masyarakat [5].

Pasar tradisional merupakan salah satu institusi ekonomi yang memiliki peranan penting dalam kehidupan masyarakat, khususnya di wilayah pedesaan. Keberadaan pasar tradisional tidak hanya berfungsi sebagai tempat transaksi jual beli barang dan jasa, tapi juga sebagai ruang interaksi sosial yang mempererat hubungan antar anggota masyarakat. Aktivitas ekonomi yang berlangsung di pasar tradisional mencerminkan kondisi sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat setempat. Dalam praktiknya, transaksi jual beli dipasar tradisional memiliki karakteristik yang khas, seperti adanya proses tawar-menawar, hubungan personal antara penjual dan pembeli, serta kepercayaan yang terbangun secara turun-temurun [6]

Menurut standar WHO dan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, lokasi pengolahan makanan tidak boleh berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat pembuangan sampah, selokan, atau toilet. Namun, kondisi di lapangan menunjukkan bahwa prinsip tersebut belum sepenuhnya diterapkan secara optimal. Kantin sekolah yang tidak memenuhi standar *Higiene* sanitasi berpotensi menyebabkan keracunan makanan, penyebaran penyakit infeksi saluran cerna, serta menurunkan kualitas kesehatan siswa secara umum [7]. Pengolahan makanan yang tidak bersih dan kurangnya sanitasi akan berdampak pada kualitas produk makanan yang dihasilkan. Dalam mengimplementasikan aspek keamanan pangan, semua industri makanan termasuk UMKM perlu menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan dalam proses pengolahan makanan dengan menekankan pentingnya *higiene* dan sanitasi. Selain itu, isu keamanan pangan juga harus menjadi fokus bagi usaha UMKM dalam mempertahankan mutu produk makanan yang dihasilkan dengan baik. Ini sejalan dengan tujuan pembangunan nasional di Indonesia, yaitu menciptakan pertumbuhan ekonomi dan produktivitas [8].

Higiene dan sanitasi saling terkait erat dalam menjaga kesehatan serta kelayakan makanan. *Higiene* berkaitan dengan usaha menjaga kebersihan individu, sementara sanitasi lebih fokus pada pengelolaan faktor lingkungan yang dapat memengaruhi kesehatan. Penerapan prinsip *Higiene* dan sanitasi dalam makanan tidak hanya mencakup makanan yang diolah, tetapi juga kebersihan orang yang mengolah makanan tersebut selama proses hingga saat penyajian. Dengan demikian, perilaku *Higiene* dan sanitasi bagi orang yang menangani makanan menjadi bagian penting dalam menjaga keamanan pangan serta mencegah kontaminasi makanan [9]. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia, sanitasi adalah tindakan dalam mengontrol faktor lingkungan fisik yang dapat memengaruhi manusia, terutama yang berdampak pada kesehatan serta keberlangsungan lingkungan. Prinsip *Higiene* dan sanitasi dalam pangan bertujuan untuk mengendalikan elemen-elemen seperti lokasi, alat yang digunakan, orang yang menangani makanan, serta bahan makanan yang bisa berpotensi menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, atau keracunan. Orang yang menangani makanan memiliki peranan krusial dalam proses pengolahan makanan, karena sikap, pengetahuan, dan kebersihan pribadi dapat mempengaruhi mutu makanan yang dihasilkan. Oleh karena itu, penerapan *Higiene* dan sanitasi dalam makanan perlu dilakukan dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga penyajian agar keamanan pangan tetap terjaga [10].

Higiene dan sanitasi pangan bertujuan untuk mengeliminasi risiko terkontaminasi makanan, baik yang dapat berasal dari bahan makanan, individu, lokasi, maupun alat, sehingga makanan tersebut aman untuk dimakan. Untuk menghindari kontaminasi, langkah-langkah sanitasi pangan harus diterapkan demi menjaga kualitas dan keamanan makanan, terutama untuk menghindari masalah kesehatan di masyarakat akibat kontaminasi. Kondisi *Higiene* dan sanitasi pangan yang kurang baik dapat memengaruhi mutu makanan yang disajikan dan berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare [11]

Keamanan makanan adalah hal yang dibutuhkan masyarakat, karena jika makanan aman bisa berfungsi melindungi sekaligus dapat mencegah terjadinya penyakit atau masalah kesehatan. Keamanan makanan atau *food safety* adalah langkah yang diambil untuk menghindarkan makanan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia,

dan benda asing. Kontaminasi fisik pada makanan dapat dihindari dengan praktik *Higiene* pribadi yang baik bagi para penjamah makanan, sedangkan pencemaran kimia dan biologis dapat dicegah melalui sanitasi alat dan bahan makanan, yang mencakup pemilihan, perlakuan terhadap bahan tersebut, serta adanya sarana sanitasi yang memadai [12].

Pencemaran pada makanan terjadi ketika zat berbahaya atau mikroorganisme masuk ke dalam bahan pangan, sehingga dapat menurunkan mutu makanan sekaligus mengancam kesehatan orang yang mengonsumsinya. Di antara berbagai jenis kontaminasi biologis, bakteri *Escherichia coli* menjadi salah satu yang paling umum ditemukan dan kerap dijadikan penanda adanya pencemaran serta buruknya kondisi sanitasi pada makanan maupun minuman. Keberadaan bakteri ini pada makanan umumnya dipicu oleh kebiasaan pengelola makanan yang kurang menjaga kebersihan, pemakaian air cucian yang sudah tercemar, serta alat-alat pengolahan yang tidak terjaga kebersihannya. Jika makanan yang telah terkontaminasi bakteri tersebut dikonsumsi, masyarakat berisiko mengalami gangguan pencernaan, khususnya diare [10].

Keamanan pangan menjadi hal yang tidak boleh diabaikan dalam setiap proses produksi hingga penyajian makanan, mengingat pangan berpotensi mengandung tiga kategori bahaya, yakni bahaya yang bersifat biologis, kimiawi, dan fisik. Bahaya biologis berkaitan dengan masuknya mikroorganisme seperti bakteri, virus, maupun parasit ke dalam makanan, sementara bahaya kimiawi dapat bersumber dari zat-zat berbahaya seperti pestisida, logam berat, atau bahan tambahan pangan yang tidak memenuhi standar yang ditetapkan. Sementara itu, bahaya fisik merujuk pada tercampurnya benda-benda asing ke dalam makanan, misalnya potongan plastik, serpihan logam, atau kotoran lainnya. Dengan demikian, makanan yang tampak lezat dan bernutrisi pun belum dapat dikatakan aman untuk dikonsumsi apabila selama proses pengolahannya terjadi pencemaran dari salah satu bahaya tersebut, yang pada akhirnya dapat memicu berbagai gangguan kesehatan bahkan penyakit bagi konsumen [13].

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain *cross sectional*, yang bertujuan untuk mengkaji hubungan antarvariabel pada satu titik waktu tertentu tanpa memberikan intervensi atau perlakuan. Pendekatan kuantitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengukur fenomena secara objektif melalui data numerik dan menganalisisnya dengan prosedur statistik yang terstruktur, sehingga dapat dihasilkan kesimpulan yang berlaku bagi populasi yang diteliti [14]. Desain *cross sectional* sendiri dianggap paling sesuai untuk memotret hubungan antara pengetahuan pedagang, ketersediaan fasilitas tempat sampah, pengawasan pengelola pasar, dan kepatuhan penerapan *higiene* sanitasi makanan secara serempak dalam kurun waktu yang relatif singkat. Dengan desain ini, seluruh data dari variabel independen dan variabel dependen dikumpulkan secara bersamaan di lapangan, sehingga analisis dapat langsung difokuskan pada ada tidaknya hubungan tanpa harus menunggu efek waktu. Lokasi penelitian ditetapkan di Kawasan Pasar Panjang Lawata, sebuah pasar tradisional yang menjadi pusat aktivitas jual beli bahan pangan dan makanan siap saji, yang secara alami menghadirkan dinamika perilaku sanitasi yang perlu dievaluasi secara empiris.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang yang berjualan dan menjalankan aktivitas dagang di Kawasan Pasar Panjang Lawata. Mengingat jumlah keseluruhan pedagang yang terdata dan memenuhi kriteria inklusi hanya sebanyak 31 orang, maka teknik pengambilan sampel yang diterapkan adalah total sampling, di mana semua anggota populasi diikutsertakan sebagai responden tanpa melalui proses seleksi acak. Penggunaan total sampling untuk 31 responden ini sangat tepat karena ukuran populasi yang relatif kecil memungkinkan peneliti menghimpun data secara menyeluruh sehingga dapat meminimalkan bias pemilihan sampel dan meningkatkan representativitas temuan. Setiap pedagang yang menjadi responden merupakan individu yang secara langsung terlibat dalam penanganan bahan makanan dan memiliki interaksi harian dengan fasilitas sanitasi pasar, sehingga informasi yang diperoleh mencerminkan kondisi nyata di lapangan. Penetapan jumlah sampel ini dilakukan berdasarkan ketersediaan pedagang yang bersedia berpartisipasi dan memenuhi kriteria yang telah ditetapkan sebelumnya, sehingga data yang dihasilkan benar-benar berasal dari subjek yang relevan dengan tujuan penelitian.

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan dua instrumen utama, yaitu kuesioner dan lembar observasi. Kuesioner disusun secara terstruktur untuk menggali variabel pengetahuan pedagang tentang prinsip-prinsip *higiene* sanitasi makanan serta persepsi mereka terhadap pengawasan yang dilakukan oleh pengelola pasar. Setiap butir pertanyaan dalam kuesioner telah dirancang dengan bahasa yang sederhana dan disesuaikan dengan latar belakang pendidikan responden agar tidak menimbulkan kesalahan interpretasi, sekaligus tetap mampu mengukur dimensi pengetahuan dan pengawasan secara valid. Sementara itu, lembar observasi digunakan untuk mencatat secara objektif ketersediaan fasilitas tempat sampah di area pasar dan tingkat kepatuhan pedagang dalam menerapkan *higiene* sanitasi makanan saat melakukan praktik penjualan. Observasi ini dilakukan dengan cara mengamati langsung kondisi fisik tempat sampah, jumlah, lokasi penempatan, serta perilaku pedagang seperti mencuci tangan, menutup makanan, dan membersihkan area dagangan. Dengan kombinasi kuesioner dan

observasi, peneliti dapat memperoleh data yang bersifat subjektif (pengetahuan dan pandangan pedagang) sekaligus data objektif (kondisi fasilitas dan perilaku nyata) yang saling melengkapi dalam menjelaskan fenomena yang diteliti.

Data yang telah terkumpul selanjutnya dianalisis menggunakan uji *chi-square* untuk mengidentifikasi hubungan antara masing-masing variabel independen, yaitu pengetahuan pedagang, ketersediaan fasilitas tempat sampah, dan pengawasan pengelola pasar, dengan variabel dependen berupa kepatuhan penerapan *higiene* sanitasi makanan. Uji *chi-square* dipilih karena seluruh variabel diukur dalam skala kategorikal dan memenuhi asumsi dasar untuk pengujian non-parametrik ini, seperti data berbentuk frekuensi yang disusun dalam tabel kontingensi. Tingkat signifikansi yang ditetapkan dalam penelitian ini adalah $\alpha = 0,05$, yang berarti suatu hubungan dinyatakan signifikan secara statistik apabila nilai *p* yang dihasilkan lebih kecil dari 0,05. Sebaliknya, jika nilai *p* lebih besar dari 0,05, maka hipotesis nol yang menyatakan tidak ada hubungan gagal ditolak. Penggunaan batas kepercayaan 95 persen ini sejalan dengan standar umum dalam penelitian kesehatan masyarakat untuk menghindari kesalahan tipe I secara wajar. Hasil analisis *chi-square* tersebut kemudian diinterpretasikan dalam konteks teori yang mendasari, yaitu kerangka *Precede-Proceed*, sehingga dapat menjelaskan faktor mana yang paling dominan memengaruhi kepatuhan dan mengapa kesenjangan antara pengetahuan dan praktik dapat terjadi di Kawasan Pasar Panjang Lawata.

3. Hasil dan Diskusi

3.1. Karakteristik Responden

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Frekuensi	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	9 orang	29%
Perempuan	22 orang	71%
Total	31 orang	100%
Usia		
<20	1 orang	3,2%
21-30	1 orang	3,2%
31-40	11 orang	35,5%
41-50	10 orang	32,3%
>50	8 orang	25,8%
Total	31 orang	100%
Pendidikan Terakhir		
SD	8 orang	25,8%
SMP	9 orang	29,0%
SMA	13 orang	41,9 %
S1	2 orang	6,5%
Total	31 orang	100%
Lama Berjualan		
< 1 Tahun	1 orang	3,4%
1-5 Tahun	18 orang	58,1%
6-10 Tahun	6 orang	19,4%
11-20 Tahun	5 orang	16,1%
>20 Tahun	2 orang	6,5%
Total	31 orang	100%

Tabel 1 menyajikan gambaran komprehensif mengenai karakteristik demografis dan profesional dari 31 pedagang yang menjadi responden di Kawasan Pasar Panjang Lawata, mencakup distribusi jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan terakhir, dan lama pengalaman berjualan. Keberagaman profil ini penting untuk dipahami karena faktor-faktor sosiodemografis sering kali memengaruhi tingkat pengetahuan, persepsi terhadap pengawasan, serta kemampuan dan kemauan individu dalam menerapkan praktik *higiene* sanitasi makanan. Dengan merinci setiap karakteristik, peneliti dapat memberikan konteks yang lebih kaya terhadap temuan utama penelitian, khususnya dalam menjelaskan mengapa pengetahuan tidak berhubungan signifikan dengan kepatuhan, sementara faktor lingkungan seperti ketersediaan tempat sampah dan pengawasan justru berperan dominan. Uraian berikut akan mengupas secara mendalam setiap aspek karakteristik responden serta implikasinya terhadap kesenjangan antara pengetahuan dan praktik yang teridentifikasi.

Berdasarkan jenis kelamin, terlihat dominasi responden perempuan yang sangat mencolok, yaitu sebanyak 22 orang (71%) dibandingkan laki-laki yang hanya 9 orang (29%). Komposisi ini tidak mengherankan

mengingat sektor perdagangan makanan di pasar tradisional sering kali menjadi ranah ekonomi yang banyak ditekuni oleh perempuan, terutama sebagai strategi bertahan hidup keluarga atau sebagai perpanjangan peran domestik. Dominasi perempuan dapat membawa implikasi positif sekaligus tantangan tersendiri dalam konteks *higiene* sanitasi. Secara teoretis, perempuan kerap diasosiasikan dengan tanggung jawab lebih besar terhadap urusan kebersihan dan kesehatan keluarga, sehingga mereka mungkin memiliki pengetahuan dasar yang lebih baik tentang sanitasi makanan. Namun, hasil penelitian ini justru menunjukkan bahwa pengetahuan tidak berkorelasi dengan kepatuhan. Hal ini menandakan bahwa meskipun mayoritas pedagang adalah perempuan yang mungkin terbiasa dengan praktik *higiene* rumah tangga, penerapan di lingkungan pasar tetap sangat dipengaruhi oleh faktor struktural seperti keberadaan fasilitas dan tekanan dari pengelola, bukan semata oleh gender. Di sisi lain, kehadiran laki-laki yang lebih sedikit juga menarik untuk dicermati, karena mereka bisa saja memiliki pola perilaku yang berbeda dalam merespons pengawasan atau memanfaatkan tempat sampah, meskipun jumlah yang kecil sulit untuk digeneralisasi.

Dari segi usia, sebaran responden memperlihatkan konsentrasi terbesar pada kelompok usia produktif menengah, yakni 31–40 tahun sebanyak 11 orang (35,5%) dan 41–50 tahun sebanyak 10 orang (32,3%), sedangkan kelompok di bawah 30 tahun sangat minim (masing-masing 1 orang atau 3,2% untuk usia <20 dan 21–30 tahun) dan kelompok di atas 50 tahun mencapai 8 orang (25,8%). Profil usia ini mencerminkan bahwa sebagian besar pedagang berada pada rentang usia matang yang telah memiliki pengalaman hidup dan kerja yang cukup, namun juga menghadapi tekanan ekonomi untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Pedagang pada usia 31–50 tahun biasanya berada dalam fase puncak tanggung jawab finansial, sehingga efisiensi dan kecepatan dalam melayani pembeli mungkin lebih diprioritaskan ketimbang kepatuhan terhadap prosedur *higiene* yang dianggap memakan waktu, terutama jika tidak ada pengawasan ketat. Adapun minimnya responden berusia sangat muda (<20 dan 21–30 tahun) dapat disebabkan oleh kecenderungan generasi muda yang kurang tertarik berjualan di pasar tradisional atau memilih pekerjaan lain. Sementara itu, adanya 8 orang pedagang berusia di atas 50 tahun menghadirkan dinamika berbeda; kelompok ini biasanya memiliki pengalaman berjualan yang panjang dan mungkin telah membentuk kebiasaan yang sulit diubah (*habitual behaviour*), sehingga peningkatan pengetahuan tanpa intervensi lingkungan dan pengawasan mungkin tidak cukup untuk mengubah praktik mereka. Kesenjangan pengetahuan-praktik yang ditemukan bisa jadi diperkuat oleh faktor kebiasaan yang mengakar di kalangan pedagang senior ini.

Tingkat pendidikan terakhir responden menunjukkan variasi yang cukup lebar, mulai dari Sekolah Dasar (SD) hingga Sarjana (S1). Kelompok terbanyak adalah lulusan SMA, yaitu 13 orang (41,9%), disusul lulusan SMP 9 orang (29,0%), SD 8 orang (25,8%), dan S1 hanya 2 orang (6,5%). Data ini menandakan bahwa tingkat pendidikan formal pedagang Pasar Panjang Lawata secara umum berada pada level menengah, yang secara teoretis cukup untuk memahami informasi dasar tentang kebersihan dan keamanan pangan. Namun, fakta bahwa pengetahuan tidak berhubungan signifikan dengan kepatuhan menggarisbawahi bahwa pendidikan formal semata tidak menjamin aplikasi perilaku *higiene*. Responden dengan pendidikan SMA mungkin telah memiliki pengetahuan kognitif yang baik, tetapi pengetahuan tersebut bisa jadi bersifat teoretis dan tidak diterjemahkan menjadi tindakan karena terhambat oleh ketiadaan sarana atau minimnya pengawasan. Di sisi lain, adanya pedagang dengan pendidikan S1, meskipun sedikit, membuka kemungkinan bahwa mereka justru memiliki kesadaran lebih tinggi namun tetap tidak patuh akibat kendala sistemik, bukan karena kurang paham. Sebaliknya, pedagang dengan pendidikan rendah (SD dan SMP) mungkin lebih mengandalkan pengalaman ketimbang pengetahuan formal, sehingga perilaku mereka lebih responsif terhadap pengawasan langsung dan ketersediaan fasilitas fisik. Hal ini memperkuat argumen bahwa faktor pemungkin (*enabling factors*) dan penguat (*reinforcing factors*) dalam kerangka *Precede-Proceed* jauh lebih determinan ketimbang faktor predisposisi berupa pengetahuan yang sering kali diukur dari tingkat pendidikan.

Karakteristik terakhir, lama berjualan, menyajikan gambaran bahwa mayoritas besar responden adalah pedagang dengan pengalaman 1–5 tahun, yaitu 18 orang (58,1%), sementara pengalaman kurang dari setahun hanya 1 orang (3,4%), 6–10 tahun sebanyak 6 orang (19,4%), 11–20 tahun 5 orang (16,1%), dan lebih dari 20 tahun hanya 2 orang (6,5%). Dominasi pedagang dengan masa kerja relatif pendek (1–5 tahun) menunjukkan bahwa Pasar Panjang Lawata memiliki dinamika regenerasi pedagang yang cukup tinggi atau mungkin merupakan pasar yang berkembang dengan pendatang baru yang signifikan. Pedagang dalam kategori ini umumnya masih dalam tahap adaptasi terhadap lingkungan pasar dan mungkin belum sepenuhnya terpapar pada standar operasional *higiene* yang ideal. Konsekuensinya, mereka lebih membutuhkan arahan, pelatihan praktis, dan supervisi yang jelas karena kebiasaan kerja yang menetap belum terbentuk. Hal ini berbeda dengan pedagang senior (lebih dari 10 tahun) yang jumlahnya cukup kecil (total sekitar 22,6%) yang mungkin telah memiliki pola rutinitas yang kaku. Menariknya, meskipun didominasi pedagang dengan pengalaman kurang dari lima tahun, pengetahuan masih terbukti tidak berhubungan langsung dengan kepatuhan, yang menyiratkan bahwa bahkan di kalangan yang lebih “segar” dan potensial menyerap informasi baru, perubahan perilaku tetap tidak terjadi tanpa dukungan infrastruktur

dan pengawasan. Ini memperlihatkan bahwa masa kerja singkat sekalipun tidak serta-merta menciptakan hubungan linier antara pengetahuan dan praktik; lingkungan fisik dan sistem kontrol tetaplah kunci.

Secara keseluruhan, karakteristik responden di atas memberikan latar penting bahwa populasi pedagang di Pasar Panjang Lawata didominasi oleh perempuan berusia produktif-menengah, berpendidikan setara SMA, dan relatif baru memulai usaha dagang di lokasi tersebut. Profil semacam ini menyiratkan bahwa intervensi yang semata-mata berfokus pada peningkatan pengetahuan melalui penyuluhan mungkin tidak akan efektif, karena pengetahuan pedagang setidaknya pada level pendidikan menengah sebenarnya sudah cukup memadai, namun terhambat oleh faktor eksternal. Kesenjangan pengetahuan-praktik yang terkonfirmasi oleh hasil uji statistik ($p=0,405$) menjadi semakin logis ketika disandingkan dengan temuan bahwa ketersediaan tempat sampah dan pengawasan pengelola pasar memiliki hubungan yang sangat signifikan ($p=0,000$). Pedagang dengan karakteristik seperti di atas akan lebih tanggap terhadap isyarat lingkungan dan konsekuensi langsung dari pengawasan ketimbang terhadap informasi yang bersifat kognitif semata. Oleh karena itu, rekomendasi kebijakan yang menekankan perbaikan fasilitas dan pengawasan terstruktur menjadi semakin relevan, karena menasar langsung akar penyebab rendahnya kepatuhan di tengah pengetahuan yang tidak rendah. Tabel karakteristik ini, dengan demikian, bukan sekadar data pelengkap, melainkan fondasi penjelas yang memperkuat argumentasi bahwa faktor pemungkin dan penguat dalam model *PRECEDE-PROCEED* harus menjadi prioritas dalam upaya meningkatkan *higiene* sanitasi makanan di pasar tradisional.

3.2. Hubungan Pengetahuan Pedagang Dengan Kepatuhan Penerapan *Higiene* Sanitasi Makanan Di Kawasan Pasar Panjang Lawata

Tabel 2. Analisis *Chi-square*

	Value	df	Asymp Sig(2-Sided)
Pearson Chi-square	62.000 ^a	60	0,405
Likelihood Ratio	41.432	60	0,968
N Of Valid Cases	31		

Tabel 2 menyajikan hasil uji *Chi-square* yang digunakan untuk menguji hubungan antara pengetahuan pedagang sebagai variabel independen dan kepatuhan penerapan *higiene* sanitasi makanan sebagai variabel dependen di Kawasan Pasar Panjang Lawata. Dari tabel tersebut, diperoleh nilai Pearson *Chi-square* sebesar 62,000 dengan derajat kebebasan (df) sebesar 60 dan nilai *Asymptotic Significance* (2-sided) sebesar 0,405. Angka signifikansi ini berada jauh di atas batas kritis yang telah ditetapkan, yaitu $\alpha = 0,05$, sehingga secara statistik keputusan yang diambil adalah gagal menolak hipotesis nol (H_0). Dengan kata lain, tidak terdapat bukti yang cukup untuk menyatakan adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan pedagang mengenai *higiene* sanitasi makanan dengan tingkat kepatuhan mereka dalam menerapkannya. Hasil ini secara eksplisit mengonfirmasi adanya fenomena kesenjangan antara pengetahuan dan praktik (*knowledge-practice gap*) di kalangan pedagang pasar tersebut. Meskipun seorang pedagang mungkin memiliki pemahaman yang baik mengenai pentingnya mencuci tangan, menutup makanan, atau menjaga kebersihan area jualan, pengetahuan itu tidak serta-merta termanifestasi dalam tindakan nyata selama berdagang. Nilai *chi-square* yang tinggi dengan derajat kebebasan yang juga besar menunjukkan bahwa tabulasi silang antara kedua variabel menghasilkan banyak sel dengan variasi yang tidak sistematis, sehingga pola hubungan yang diharapkan tidak muncul secara konsisten. Ketidadaan signifikansi ini menjadi temuan yang sangat krusial karena membalikkan asumsi umum bahwa peningkatan pengetahuan akan otomatis memperbaiki perilaku.

Selain uji Pearson *Chi-square*, analisis juga menyertakan nilai *Likelihood Ratio* sebesar 41,432 dengan signifikansi 0,968. Nilai signifikansi *Likelihood Ratio* yang sangat tinggi ini semakin memperkuat kesimpulan bahwa tidak ada hubungan signifikan antarvariabel. *Likelihood Ratio* merupakan statistik alternatif dalam pengujian *chi-square* yang mengukur seberapa besar kemungkinan data observasi berada di bawah model independensi. Dengan *p-value* yang hampir mendekati 1, dapat dipastikan bahwa sebaran data antara pengetahuan dan kepatuhan sangat mendekati kondisi saling bebas; artinya, variasi tingkat pengetahuan pedagang (baik tinggi maupun rendah) tidak dapat digunakan untuk memprediksi variasi tingkat kepatuhan mereka. Temuan ini memiliki implikasi serius terhadap strategi intervensi kesehatan masyarakat di lingkungan pasar tradisional, karena menunjukkan bahwa pendekatan edukatif yang hanya mengandalkan transfer pengetahuan, seperti penyuluhan dan pembagian leaflet, tidak akan mampu mengubah perilaku jika tidak disertai dengan penguatan pada aspek lain. Dalam perspektif teori *PRECEDE-PROCEED* Lawrence Green, pengetahuan hanyalah bagian dari faktor predisposisi (*predisposing factors*) yang baru akan menghasilkan perubahan perilaku jika didukung oleh faktor

pemungkin (*enabling factors*) seperti ketersediaan fasilitas, dan faktor penguat (*reinforcing factors*) seperti pengawasan dan dukungan sosial. Hasil uji *chi-square* pada variabel pengetahuan ini dengan demikian membuka jalan bagi pemahaman bahwa permasalahan kepatuhan *higiene* sanitasi di Pasar Panjang Lawata bukan terletak pada defisit kognitif pedagang, melainkan pada lemahnya sistem pendukung eksternal, sebagaimana dibuktikan oleh signifikansi tinggi pada variabel ketersediaan tempat sampah dan pengawasan pengelola pasar.

Jika dikaitkan dengan karakteristik responden yang telah diuraikan sebelumnya, hasil ini semakin masuk akal. Sebagian besar pedagang berpendidikan setara SMA (41,9%) yang secara umum dianggap mampu menyerap informasi kesehatan, serta didominasi oleh perempuan yang kerap memiliki tanggung jawab kebersihan domestik. Namun, fakta bahwa pengetahuan yang mereka miliki tidak berkorelasi dengan kepatuhan mengindikasikan adanya hambatan struktural yang lebih kuat. Sebagai contoh, pedagang mungkin paham bahwa sampah organik harus dibuang ke tempat tertutup, tetapi jika tempat sampah yang tersedia terbatas, rusak, atau letaknya jauh dari kios, maka pengetahuan tersebut sulit diimplementasikan. Demikian pula, tanpa pengawasan rutin dari pengelola pasar yang memberikan teguran atau sanksi ringan bagi pelanggar, motivasi untuk patuh menjadi rendah karena tidak ada konsekuensi langsung yang dirasakan. Hasil uji pada tabel ini menjadi fondasi argumentasi bahwa intervensi yang menitikberatkan pada pelatihan kognitif semata perlu dievaluasi ulang, dan sumber daya harus dialihkan pada perbaikan infrastruktur sanitasi serta pengembangan mekanisme pengawasan yang terstruktur dan berkelanjutan.

Temuan non-signifikan ini sejalan dengan beberapa penelitian terdahulu yang mengonfirmasi adanya fenomena *knowledge-practice gap* di kalangan pedagang pasar. Studi oleh Putri *et al.* (2023) di Pasar Bunulrejo Kota Malang, misalnya, menemukan bahwa meskipun pengetahuan pedagang berhubungan signifikan dengan kebersihan kios ($p = 0,003$), variabel personal *hegiene* pedagang justru tidak memiliki hubungan signifikan dengan kebersihan kios ($p = 0,378$). Ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang bersifat umum mungkin bisa memengaruhi kebersihan lingkungan fisik, tetapi ketika menyangkut perilaku pribadi seperti *higiene* perorangan, tetap ada kesenjangan antara apa yang diketahui dan apa yang dilakukan. Penelitian lain yang disebutkan, tentang hubungan pengetahuan dan sikap *higiene* sanitasi dengan perilaku personal *hegiene* pada pedagang ayam di Kecamatan Tapos Kota Depok, juga memperlihatkan pola serupa, di mana pengetahuan dan sikap yang baik belum tentu terwujud dalam tindakan nyata [15]. Dalam konteks Pasar Panjang Lawata, temuan serupa ini menegaskan bahwa kesenjangan antara pengetahuan dan praktik bukanlah kasus yang terisolasi, melainkan merupakan permasalahan klasik di berbagai pasar tradisional Indonesia. Oleh karena itu, solusi yang ditawarkan pun harus bersifat sistemik, tidak hanya menyasar individu pedagang melalui pelatihan, tetapi juga mengubah ekosistem pasar melalui penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai dan penerapan sistem pengawasan yang melibatkan partisipasi aktif pengelola, Dinas Kesehatan, serta komunitas pedagang sendiri. Hanya dengan cara itulah pengetahuan yang sudah dimiliki dapat diaktifkan menjadi perilaku *higiene* sanitasi yang konsisten dan berkelanjutan di lingkungan pasa

3.3. Hubungan Ketersediaan Fasilitas Tempat Sampah Dengan Kepatuhan Penerapan *Higiene* Sanitasi Makanan Di Kawasan Pasar Panjang Lawata

Tabel 3. Statistik *Chi -Square*

	Value	df	Asymp Sig(2-Sided)
Pearson <i>Chi-square</i>	31.032 ^a	4	0,000
Likelihood Ratio	8.866	4	0,065
N Of Valid Cases	31		

Berdasarkan hasil statistik *Chi -Square* yang itu diperoleh dalam penelitian ini, nilai *Chi-square* Pearson sekitar 31,032 dengan tingkat signifikansi (*Asymp. Sig.*). Hasil statistik *Chi-square* yang diperoleh dalam penelitian ini, nilai *Chi -Square*. Pearson sekitar 31,032 dengan tingkat signifikansi (*Asymp. Sig.*) (2 Sisi) sekitar 0,000. Tingkat tingkat signifikansi lebih rendah lebih rendah dari tingkat alfa ($p < 0,05$), oleh karena itu H0 ditolak dan H0 diterima, yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara ketersediaan fasilitas tempat sampah pedagang dan implementasi higienisasi pangan di Kawasan Pasar Panjang Lawata. dibandingkan Tingkat signifikansi alfa ($p < 0,05$), oleh karena itu H0 ditolak dan H0 diterima, yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara ketersediaan fasilitas tempat sampah pedagang dan implementasi higienisasi pangan di Kawasan Pasar Panjang Lawata.

Temuan penelitian ini sejalan dengan keadaan yang umum di pasar tradisional di Indonesia, di mana 85,6% pasar tradisional di Indonesia memiliki fasilitas yang tidak memadai baik dari segi keberadaan, kebersihan, maupun kelayakannya, yang pada akhirnya berdampak langsung terhadap rendahnya kepatuhan pedagang dalam menerapkan *Higiene* sanitasi makanan [16].

Penelitian Triastuti *et al.* (2022) juga mengungkapkan bahwa metode pengelolaan sampah di pasar masih di bawah standar yang ditetapkan, sebab tidak terdapat pemisahan antara sampah organik dan non-organik yang baik serta minimnya fasilitas tempat sampah di setiap kios dan los, di mana cara penyimpanan sampah yang tidak benar dapat berdampak besar terhadap kebersihan lokasi berjualan dan keamanan makanan yang dijual kepada konsumen [17].

3.4. Hubungan Ketersediaan Fasilitas Tempat Sampah Dengan Pengawasan Pengelola Tentang Sampah Di Pasar Dengan Kepatuhan Penerapan *Higiene* Sanitasi Makanan Di Kawasan Pasar Panjang Lawata

Tabel 4. Nilai Pearson *Chi-square*

	VALUE	df	Asymp Sig(2-Sided)
Pearson Chi-square	32.048 ^a	4	0,000
Likelihood Ratio	10.529	4	0,032
N Of Valid Cases	31		

Berdasarkan hasil uji statistik *Chi-square*, diperoleh nilai Pearson *Chi-square* sebesar 32,048 dengan nilai *Asymp. Sig. (2-Sided)* = 0,000. Karena nilai signifikansi 0,000 lebih kecil dari nilai α ($\alpha = 0,05$), maka H_0 ditolak dan H_1 diterima, yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara ketersediaan fasilitas tempat sampah dengan pengawasan pengelola tentang sampah di pasar terhadap kepatuhan penerapan *Higiene* sanitasi makanan di Kawasan Pasar Panjang Lawata. Artinya, semakin baik ketersediaan fasilitas tempat sampah dan pengawasan yang dilakukan oleh pengelola pasar, maka semakin tinggi pula kepatuhan pedagang dalam menerapkan *Higiene* sanitasi makanan di kawasan tersebut.

Trisnaini dan Tiyanesa (2023) dalam jurnal *Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan di Pasar Sungai Lilin Kabupaten Musi Banyuasin* menyatakan bahwa penerapan *Higiene* dan sanitasi pasar belum berjalan optimal karena kurangnya pengawasan terhadap sarana sanitasi, pengelolaan sampah, drainase, serta fasilitas cuci tangan. Penelitian tersebut menegaskan bahwa pengawasan sanitasi lingkungan sangat penting untuk meningkatkan penerapan *Higiene* sanitasi di lingkungan pasar sehingga dapat mencegah pencemaran makanan dan risiko penyakit bagi masyarakat [18].

Temuan ini tergolong menarik sekaligus memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai dinamika perilaku kesehatan di kalangan pedagang pasar tradisional. Secara teoretis, pengetahuan kerap diasumsikan sebagai prediktor utama terbentuknya perilaku yang baik, termasuk dalam hal kepatuhan *Higiene* sanitasi. Namun, hasil penelitian ini justru menunjukkan bahwa asumsi tersebut tidak sepenuhnya terbukti dalam konteks pedagang di Pasar Panjang Tunggal. Kondisi ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara pengetahuan dan praktik yang dalam literatur ilmiah dikenal sebagai *knowledge-practice gap*, yakni suatu fenomena di mana seseorang memiliki pemahaman yang cukup tentang suatu hal tetapi tidak menerapkannya secara konsisten dalam kehidupan sehari-hari. Fenomena ini bukan merupakan hal yang asing dalam kajian perilaku kesehatan masyarakat, dan telah banyak dilaporkan dalam berbagai penelitian serupa [19].

Lawrence Green melalui teori *PRECEDE-PROCEED* menjelaskan bahwa perilaku di bidang kesehatan tidak semata-mata dibentuk oleh faktor predisposisi seperti pengetahuan, melainkan turut dipengaruhi oleh faktor pemungkin berupa ketersediaan sarana dan sumber daya, serta faktor penguat berupa dukungan lingkungan sosial dan mekanisme pengawasan. Penelitian mengenai perilaku higienis sanitasi pada pedagang kaki lima mendukung hal ini, dengan menyatakan bahwa perilaku penjamah makanan dipengaruhi oleh tiga faktor utama, yaitu faktor predisposisi, faktor dukungan, dan faktor pendorong, serta bahwa upaya meningkatkan kepatuhan *Higiene* sanitasi memerlukan pengawasan, pendampingan, sosialisasi, dan pelatihan yang berkelanjutan [20].

Menurut studi yang dilaksanakan oleh Moh Fahri dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Palu, sistem pengelolaan sampah di Pasar Masomba Kota Palu masih belum berfungsi secara optimal. Hal ini disebabkan karena keterbatasan tempat pembuangan sementara (TPS), kurangnya sarana pengangkutan sampah, serta masih banyak pedagang dan pengunjung yang membuang sampah sembarangan. Penelitian tersebut juga menjelaskan bahwa penumpukan sampah di area pasar dapat menimbulkan bau tidak sedap, mengundang lalat, mencemari lingkungan, dan meningkatkan risiko penyakit bagi masyarakat. Selain itu, petugas kebersihan juga mengalami keterbatasan alat pelindung diri (APD) dan belum melakukan pemilahan antara sampah organik dan anorganik sehingga proses pengelolaan sampah menjadi kurang efektif. Karena itu, penelitian ini merekomendasikan penambahan TPS, penyediaan tempat sampah di berbagai lokasi pasar, serta peningkatan kesadaran para pedagang dan masyarakat dalam menjaga kebersihan area pasar [21].

Hasil studi yang dilaksanakan di Desa Singah Mulo Kecamatan Pintu Rime Gayo Kabupaten Bener Meriah menunjukkan bahwa sikap masyarakat terhadap pembuangan sampah masih tergolong kurang baik, walaupun sebagian dari mereka sudah memiliki pemahaman yang cukup terkait pengelolaan sampah. Penelitian ini menunjukkan bahwa ketersediaan fasilitas tempat pembuangan sampah memiliki hubungan yang signifikan terhadap perilaku membuang sampah masyarakat. Masyarakat yang memiliki akses terhadap fasilitas tempat sampah cenderung lebih baik dalam menjaga kebersihan lingkungan dibandingkan masyarakat yang tidak memiliki fasilitas tersebut. Selain itu, masih ditemukan masyarakat yang membuang sampah sembarangan karena kurangnya kesadaran dan kebiasaan hidup bersih. Karena itu, studi ini merekomendasikan perlunya peningkatan penyediaan fasilitas pengelolaan sampah, pendidikan kesehatan lingkungan, serta partisipasi masyarakat dan pemerintah desa dalam menjaga kebersihan agar dapat menciptakan lingkungan yang sehat dan nyaman [22]

Dari sudut pandang faktor pemungkin, kondisi fisik dan infrastruktur pasar juga memainkan peran yang tidak kalah penting dalam menentukan tingkat kepatuhan pedagang. Ketersediaan sarana sanitasi yang memadai seperti tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir, fasilitas penyimpanan makanan yang bersih dan terpisah antara bahan mentah dan produk siap saji, serta sistem pengelolaan limbah dan sampah yang terorganisir dengan baik merupakan prasyarat dasar yang harus dipenuhi sebelum pedagang dapat diharapkan untuk menerapkan *Higiene* sanitasi secara optimal. Apabila sarana-sarana tersebut tidak tersedia atau tidak mudah diakses oleh pedagang, maka pengetahuan mereka tentang standar *Higiene* yang benar tidak akan dapat diterjemahkan menjadi tindakan nyata.

4. Kesimpulan

Hasil penelitian di Kawasan Pasar Panjang Lawata mengungkapkan bahwa pengetahuan pedagang tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan kepatuhan penerapan *higiene* sanitasi makanan ($p = 0,405$), sebuah temuan yang secara jelas mengindikasikan adanya kesenjangan antara pengetahuan dan praktik atau yang dikenal sebagai *knowledge-practice gap*. Sebaliknya, dua faktor lingkungan justru terbukti sangat signifikan memengaruhi kepatuhan, yaitu ketersediaan fasilitas tempat sampah ($p = 0,000$) dan pengawasan yang dilakukan oleh pengelola pasar ($p = 0,000$). Kondisi ini menegaskan bahwa keberadaan infrastruktur sanitasi yang memadai serta supervisi aktif memainkan peran yang jauh lebih besar dalam membentuk perilaku *higiene* sanitasi pedagang dibandingkan pengetahuan yang dimiliki secara individual. Temuan ini selaras dengan kerangka teori *PRECEDE-PROCEED* yang dikembangkan oleh *Lawrence Green*, di mana faktor penguat (*reinforcing factors*) seperti pengawasan dan faktor pemungkin (*enabling factors*) berupa ketersediaan fasilitas menjadi determinan utama yang mendorong terwujudnya praktik kesehatan, melampaui faktor predisposisi seperti pengetahuan. Dengan demikian, intervensi yang hanya berfokus pada peningkatan pengetahuan tanpa disertai penguatan lingkungan dan sistem pengawasan tidak akan cukup efektif untuk mengubah perilaku pedagang di pasar tradisional. Dari sudut pandang faktor pemungkin, kondisi fisik dan infrastruktur pasar memainkan peran yang sangat fundamental dan tidak dapat diabaikan dalam menentukan tingkat kepatuhan pedagang terhadap *higiene* sanitasi makanan, karena secanggih apa pun pengetahuan yang dimiliki, ia akan lumpuh total jika tidak didukung oleh ketersediaan sarana dasar yang memadai di lapangan. Sarana sanitasi seperti tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir menjadi elemen primer yang memungkinkan pedagang membersihkan tangan setiap kali selesai memegang uang, menyentuh bahan mentah, atau sebelum mengolah makanan siap saji, dan ketika fasilitas ini tidak tersedia atau letaknya jauh dari kios, pedagang akan cenderung mengabaikan praktik cuci tangan meskipun mereka tahu betul pentingnya tindakan tersebut. Begitu pula dengan fasilitas penyimpanan makanan yang bersih dan terpisah antara bahan mentah dan produk siap saji, yang berfungsi mencegah terjadinya kontaminasi silang antara daging mentah, sayuran, dan makanan matang; apabila pasar hanya menyediakan ruang penyimpanan yang sempit, kotor, atau tidak memiliki sekat pemisah, maka risiko perpindahan bakteri patogen tetap tinggi dan pedagang tidak memiliki pilihan selain menempatkan semua bahan dalam satu area yang sama. Sistem pengelolaan limbah dan sampah yang terorganisir dengan baik juga merupakan prasyarat mutlak, meliputi ketersediaan tempat sampah tertutup dalam jumlah cukup, jadwal pengangkutan rutin, serta saluran pembuangan limbah cair yang tidak mampet, sehingga tumpukan sampah yang membusuk, genangan air kotor, dan bau tak sedap yang mengundang lalat serta tikus tidak menjadi pemandangan sehari-hari di sekitar area berjualan. Keseluruhan komponen ini merupakan prasyarat dasar yang harus dipenuhi terlebih dahulu sebelum pedagang dapat diharapkan untuk menerapkan *higiene* sanitasi secara optimal, karena tanpa adanya lingkungan yang mendukung, pengetahuan mereka tentang standar *higiene* yang benar hanya akan berhenti sebagai informasi abstrak di kepala tanpa mampu menjelma menjadi rangkaian tindakan nyata yang konsisten dan berkelanjutan dalam rutinitas berdagang.

Referensi

- [1] S. Wahyuni, K. Rusba, U. Balikpapan, K. Pangan, and R. Makan, "Analisis penerapan prinsip *higiene* sanitasi makanan pada rumah makan kube mandiri kota Balikpapan," vol. 11, no. 2, pp. 375–380, 2025.
- [2] N. F. Setyawati, D. W. Rahmadani, K. Rusba, U. Balikpapan, and P. Makanan, "Analisis penerapan *higiene* sanitasi pangan di café kemal box Balikpapan," vol. 11, no. 2, pp. 327–331, 2025.
- [3] R. Efendi *et al.*, "PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG *HIGIENE* SANITASI PENGOLAHAN PANGAN DI RUMAH MAKAN WILAYAH BEKASI," vol. 6, no. 1, pp. 1–13, 2026, doi: 10.58185/jmestahat.v6i1.192.
- [4] S. Rofiah and E. Retnoningsih, "Rancang Bangun Tempat Sampah Otomatis Menggunakan Sensor HC-SR04 Berbasis Arduino Uno," vol. 6, no. 1, pp. 125–134, 2025.
- [5] I. dk. Subagyo, *Kesehatan Lingkungan Dasar*. 2026.
- [6] U. M. Bima, "ANALISIS PERILAKU KONSUMEN DALAM TRANSAKSI JUAL BELI DI PASAR TRADISIONAL DESA MARIA KECAMATAN WAWO," vol. 04, pp. 73–91, 2026.
- [7] S. Wahyunda and N. Hasrianto, "Pengaruh Edukasi *Higiene* Sanitasi terhadap Pengetahuan , Sikap , dan Praktik Pengelola Kantin Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Tenayan Raya," 2026.
- [8] H. Haidir, "Sosialisasi *Higiene* Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia pada," vol. 5, no. 2. pp. 689–697, 2025.
- [9] M. Taqia, S. Handajani, L. Nurlaela, I. F. Romadhoni, and P. M. Katering, "MAKANAN KATERING," vol. 10, no. 2, pp. 351–360, 2021.
- [10] H. S. S. Nisrina, Cahaya Cellomita Sembiring, Dinda Tiara Anisha Putri, S. A. N. Nasywa Nathania Haqiqi, Nurul Indah Nasution, Riani Asyakra, and H. S. Siregar, "Pemberdayaan Pedagang Melalui Penerapan Standarisasi," vol. 2, pp. 87–103, 2023.
- [11] Hari Ghanesia Istiani and E. Agustiani, "Jurnal Kesehatan Pertiwi," vol. 3, pp. 173–178, 2021.
- [12] Y. Siswanto and K. D. Pertiwi, "Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan ANALISIS *HEGIENE* DAN SANITASI PERALATAN PADA PEDAGANG PENJUAL MAKANAN JAJANAN DI PASAR TRADISIONAL DI," vol. 5, no. 2, pp. 352–358, 2023.
- [13] M. Jumaedi, R. Natalia, and R. Khairunisa, "Sosialisasi Jenis-jenis Makanan yang Tidak Baik untuk Diperjualbelikan di Pasar Perumnas Kota Mataram," vol. 4, no. 01, pp. 16–26, 2025, doi: 10.58812/ejecs.v4i01.
- [14] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Alfabeta, 2014.
- [15] R. M. Putri, A. Fayasari, P. S. Gizi, and U. Binawan, "HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP *HEGIENE* SANITASI DENGAN PERILAKU PERSONAL *HEGIENE* PADA PENJAMAH MAKANAN KAKI LIMA DI KECAMATAN," vol. 12, pp. 238–245, 2023.
- [16] S. dk. Pramadita, "Sanitasi Lingkungan di Pasar Tradisional Yarra," vol. 7, no. 4, pp. 585–597, 2023.
- [17] R. Dinan *et al.*, *WISATA TANPA JEJAK*. 2024.
- [18] A. Syifatul, Q. Tiyanensa, and I. Trisnaini, "Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Penerapan *Higiene* dan Sanitasi Lingkungan di Pasar," no. April, pp. 483–495, 2023.
- [19] M. Arsyad, "RESPON PEDAGANG TERHADAP COVID DI PASAR TRADISIONAL DAYA MAKASSAR PROVINSI SULAWESI SELATAN TAHUN 2021-2022," UNIVERSITAS HASANUDDIN MAKASSAR, 2023.
- [20] S. Handajani, S. Sulandjari, and M. Faidah, "PENJAMAH MAKANAN PEDAGANG KAKI LIMA," vol. 10, no. 2, pp. 223–233, 2021.
- [21] M. Fahri, F. K. Masyarakat, and U. M. Palu, "Sistem Pegelolaan Sampah Pasar : Studi Kualitatif Market Waste Management System : Qualitative Study," vol. 1, no. 1, pp. 1–5, 2021.
- [22] P. R. Gayo, B. M. Regency, E. Arianti, and H. Syafutri, "Hubungan Pengetahuan dan Ketersediaan Fasilitas Tempat Sampah dengan Perilaku Membuang Sampah pada Masyarakat Desa Singah Mulo Kecamatan Pintu Rime Gayo Kabupaten Bener Meriah," vol. 7, no. 2, 2024, doi: 10.32524/jksp.v7i2.1524.