ULIL ALBAB : Jurnal Ilmiah Multidisiplin
Vol.4, No.4, Maret 2025

Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pada Pedagang Ayam di Pasar Ciputat, Kota Tangerang Selatan Tahun 2025

Rizka Rilatami[1], Rusman Effendi[2]
[1,2] Universitas Muhammadiyah Jakarta
E-mail: rilatamirizka@gmail.com[1], rusman.efendi@umj.ac.id[2]

Article History:
Received: 02 Februari 2025
Revised: 27 Februari 2025
Accepted: 03 Maret 2025

Keywords: *Kebersihan, Perilaku, Kualitas Makanan, Sanitasi*

Abstract: *Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang masih menghadapi permasalahan pada mutu pangan. Pada tahun 2017, data Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Pusat Operasi Kedaruratan Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan mencatat telah terjadi 163 kejadian KLB keracunan pangan dengan jumlah kasus sebanyak 7.132 kasus dan case fatality rate sebesar 0,1%. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan (pengetahuan, sikap, pendidikan, dan lama kerja) dengan perilaku higiene sanitasi pedagang ayam. Penelitian ini menggunakan desain Cross Sectional dengan jumlah sampel sebanyak 75 responden. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah total sampling dan analisis statistik Chi Square dengan taraf signifikansi 0,05. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semua variabel berhubungan dengan perilaku higiene sanitasi yaitu pengetahuan (p value 0,001), sikap (p value 0,000), pendidikan (p value 0,009), dan lama kerja (p value 0,002). Kesimpulan pada penjelasan tersebut adalah faktor-faktor yang memiliki hubungan adalah pengetahuan, sikap, pendidikan, dan lama kerja dengan perilaku higiene sanitasi. Saran yang dapat diberikan adalah pedagang ayam dapat lebih memperhatikan kebersihan diri, peralatan, bahan, dan lingkungan tempat berjualan.*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara di kawasan Asia Tenggara yang masih menghadapi masalah dengan kualitas pangan. Hal ini erat kaitannya dengan penerapan kebersihan dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan oleh para penjamah pangan. Di negara-negara maju, praktik kebersihan dan sanitasi dalam pengolahan makanan, yang lebih dikenal dengan sebutan *Good Manufacturing Practices (GMP*), telah diimplementasikan secara luas. Sebaliknya, di negara-negara yang berkembang, metode yang dikenal sebagai Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) masih belum sepenuhnya diterapkan. Kondisi ini berpotensi menimbulkan masalah

kesehatan seperti diare, infeksi cacing, atau keracunan makanan. Rendahnya penerapan CPPB oleh para pengolah makanan meningkatkan risiko penyakit terkait makanan. Beberapa perilaku buruk, seperti menggaruk tubuh, membiarkan kuku tumbuh panjang, tidak mengenakan perlengkapan kerja, dan mengunyah makanan saat bekerja sehingga dapat mendorong peningkatan kontaminasi bakteri pada makanan, termasuk bakteri *E. Coli*(Annas et al., 2021).

Keamanan pangan yang rendah merupakan penyebab utama terjadinya penyakit akibat makanan. Langkah-langkah untuk melindungi makanan dari segala bentuk pencemaran atau kontaminasi, baik dari mikroorganisme, bahan kimia, maupun benda asing, dilakukan dengan cara meningkatkan dan memperbaiki standar keamanan pangan(Hashaam et al., 2021). Kontaminasi makanan dapat disebabkan oleh berbagai faktor dan dapat dihindari melalui penerapan kebersihan sanitasi. Upaya penghindaran kontaminasi makanan dengan menerapkan kebersihan sanitasi bermula dari sebelum makanan dibuat, selama proses pengolahan, saat persiapan, distribusi, hingga makanan siap untuk dimakan(Sari et al., 2016). Kontaminasi fisik yang terjadi pada makanan dapat dihindari dengan cara menerapkan kebersihan pribadi yang baik. Di sisi lain, kontaminasi yang bersifat kimia dan biologi bisa dicegah dengan melakukan sanitasi pada proses pengolahan bahan makanan, termasuk dalam pemilihan, penyimpanan, penanganan bahan, serta ketersediaan fasilitas sanitasi(Islamy & Sumarmi, 2018).

Penyakit yang dapat tersebar lewat makanan menurut Organisasi Kesehatan Dunia atau WHO sebagai penyakit yang disebabkan oleh makanan adalah infeksi atau keracunan yang terjadi akibat mikroba atau agen tertentu yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi. Pada tahun 2017, data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Pusat Operasi Darurat Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan mencatat sebanyak 163 kejadian wabah keracunan makanan dengan total kasus mencapai 7132 dan tingkat kematian kasus sebesar 0,1%. KLB keracunan makanan berada di urutan kedua dalam laporan KLB yang diterima oleh PHEOC, tepat setelah KLB difteri. Hal ini menunjukkan bahwa KLB keracunan makanan masih menjadi tantangan di bidang kesehatan masyarakat yang perlu diutamakan dalam penanganannya. KLB keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa, 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTB 12 kejadian keracunan pangan(Kesehatan, 2018).

Penyakit yang disebabkan oleh makanan merupakan salah satu penyebab kesakitan dan kematian di Indonesia. Penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengelola makanan(Afifah, 2020). Higiene merupakan langkah-langkah kesehatan yang bertujuan untuk menjaga dan melindungi kebersihan diri. Sanitasi memiliki makna yang hampir serupa dengan higiene. Sementara higiene memusatkan perhatian pada tindakan individu, sanitasi lebih berfokus pada kondisi lingkungan sekitar manusia, seperti ketersediaan air bersih untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Terdapat hubungan yang sangat kuat antara higiene dan sanitasi, keduanya saling terkait satu sama lain(Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Pasar juga merupakan bagian dari ekonomi yang memiliki potensi untuk menciptakan manfaat dan peningkatan kualitas hidup manusia(Istijabatul, 2017). Umumnya, keadaan kebersihan pasar tradisional di Indonesia masih jauh dari kategori pasar yang sehat. Berdasarkan Laporan Kesehatan Lingkungan yang dirilis oleh Kementerian Kesehatan pada tahun 2017, terungkap bahwa hanya 10,94% dari 448 pasar rakyat di 28 provinsi Indonesia yang memenuhi kriteria pasar sehat, sementara 89,06% sisanya tidak memenuhi standar kualitas sebagai pasar

yang sehat(Thohira & Rahman, 2023). Penjamah makanan adalah individu yang terlibat dalam berbagai tahap yang berhubungan dengan makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan hingga penyajian. Oleh karena itu, sangat penting bagi penjamah makanan untuk selalu menjaga kesehatannya, kebersihan, dan keterampilan dalam mengelola makanan(Darmapala, 2019).

Berdasarkan survei awal terhadap pedagang ayam di pasar Ciputat, masih terdapat beberapa pedagang yang tidak menerapkan higiene sanitasi, seperti tidak memakai alat pelindung diri (seperti celemek, sarung tangan, penutup kepala), meja tempat penjualan yang terlihat kotor, kemudian ayam yang dijual terlihat banyak dikerumuni oleh binatang vector seperti lalat, dan tidak tersediannya fasilitas tempat cuci tangan. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene sanitasi pedagang ayam di pasar Ciputat tahun 2025.

LANDASAN TEORI

Higiene mencakup sejumlah kegiatan yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), higiene adalah kondisi dan praktik yang membantu memelihara kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit(World Health Organization, 2022). Menurut Depkes RI, higiene adalah langkah kesehatan yang dilakukan untuk menjaga dan melindungi kebersihan seseorang. Contohnya termasuk mencuci tangan untuk menjaga kebersihan tangan, mencuci peralatan makan agar tetap bersih, serta membuang bagian makanan yang sudah tidak baik untuk menjaga keseluruhan keadaan makanan. Dengan demikian, higiene tidak hanya mencakup upaya individu untuk menjaga kebersihan diri, tetapi juga melibatkan serangkaian langkah yang mendukung kesehatan secara umum serta memperkuat atau memperbaiki kualitas kesehatan masyarakat(Departemen Kesehatan, 2020).

Pasar adalah sebuah lokasi atau tempat di mana orang-orang dapat mencari dan membeli berbagai macam barang yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Tidak hanya sekadar tempat untuk berbelanja, pasar juga berfungsi sebagai pusat informasi bagi masyarakat mengenai harga-harga barang, ketersediaan produk, dan kualitas yang ditawarkan oleh berbagai pedagang. Selain itu, pasar sering dianggap sebagai tempat yang memberikan peluang bagi pembeli untuk mendapatkan barang dengan harga yang lebih terjangkau dibandingkan toko-toko atau kedai-kedai lainnya, sehingga menjadi pilihan favorit banyak orang terutama para ibu rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan pokok seperti bahan makanan, bumbu dapur, dan kebutuhan rumah tangga lainnya. Pasar juga menjadi tempat berlangsungnya interaksi sosial yang melibatkan tawar-menawar antara pembeli dan penjual, yang pada akhirnya memungkinkan kedua belah pihak mencapai kesepakatan harga yang menguntungkan secara efisien. Dengan beragam fungsi tersebut, pasar tidak hanya menjadi pusat ekonomi lokal tetapi juga memiliki peran penting dalam menjaga keberlanjutan kebutuhan hidup masyarakat(Sa'dyah, 2020).

Sanitasi pasar merupakan tindakan yang dilakukan melalui pemantauan dan evaluasi terhadap dampak yang ditimbulkan oleh pasar yang berhubungan dengan munculnya atau penyebaran penyakit. Sementara itu, definisi pasar sehat adalah lokasi di mana semua pihak yang terlibat bekerja sama untuk menyediakan makanan yang aman, bernutrisi, serta lingkungan yang memenuhi standar kesehatan. Oleh karena itu, pasar harus memenuhi persyaratan kesehatan baik dari segi sanitasi maupun dari konstruksi. Syarat kesehatan untuk pasar berdasarkan pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020(Thohira & Rahman, 2023). Penyakit bawaan pangan memiliki konsekuensi serius bagi keamanan pangan dan

kesehatan masyarakat. Organisasi Kesehatan Dunia di Asia Tenggara mencatat bahwa negara-negara di kawasan ini memiliki peringkat kedua tertinggi setelah Afrika dalam hal masalah penyakit yang ditularkan melalui makanan di antara negara-negara yang terdaftar dalam WHO dan 98% masalah terkait penyakit bawaan pangan terjadi di negara-negara berkembang(World Health Organization, 2021). Penyakit utama yang berhubungan dengan pangan adalah diare. Menurut laporan Riskesdas 2018, tingkat kejadian diare di Indonesia menurun sebesar 6,2% dari 12,3% yang dilaporkan pada 2013. Walaupun ada penurunan, diare masih menjadi penyebab utama kematian pada anak-anak di bawah 5 tahun. Hal ini disebabkan oleh sanitasi makanan yang tidak memadai dan diperburuk oleh kondisi gizi yang buruk pada sebagian anak di Indonesia(Lestari et al., 2024).

Higiene sanitasi pangan merujuk pada kebiasaan dan tindakan yang dilakukan saat menangani makanan untuk memastikan kebersihannya. Hal ini mencakup bagaimana seseorang menjaga kebersihan diri, peralatan, dan lingkungan saat mengolah atau menyajikan makanan. Semakin baik kebiasaan ini diterapkan, semakin kecil risiko makanan terkontaminasi oleh kuman atau zat berbahaya. Hal ini bisa dilihat dari cara mereka mencuci tangan sebelum menyentuh makanan, menjaga kebersihan alat masak, serta memastikan bahan makanan disimpan dengan benar agar tetap aman untuk dikonsumsi(Kurnianih & Fayasari, 2020).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain studi Cross Sectional yang dilakukan pada pedagang ayam di pasar Ciputat, Kota Tangerang Selatan dengan waktu penelitian dilakukan mulai dari Oktober 2024 – Januari 2025. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 75 responden. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kuesioner berbasis *online* yaitu *google form* yang link-nya disebar melalui *Whatsapp*. Analisis dalam penelitian ini dilakukan dengan dua tahap. Analisis univariat dilakukan untuk melihat gambaran berupa karakteristik responden (jenis kelamin dan usia), variabel bebas berupa pengetahuan terkait higiene sanitasi, sikap pedagang ayam terkait higiene sanitasi, pendidikan pedagang ayam dan lama kerja pedagang ayam. Sedangkan variabel terikat berupa perilaku higiene sanitasi pedagang ayam. Analisis bivariat dilakukan pada variabel bebas dan variabel terikat menggunakan uji *Chi Square* dengan derajat kemaknaan sebesar 0,05 dan derajat kepercayaan 95%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada variabel pengetahuan dengan total 10 pertanyaan yang ditanyakan dalam *google form* diperoleh hasil seperti tabel dibawah ini.

Tabel. 1 Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Ayam di Pasar Ciputat Tahun, Kota Tangerang Selatan Tahun 2025

Pengetahuan	Perilaku Higine Sanitasi				*p-value*	OR (95% CI)
	Kurang Baik		Baik			
	N	%	N	%		
Pengetahuan	35	74,5	12	25,5	0,001	6,1

Kurang Baik						(2,200-17,230)
Pengetahuan Baik	9	32,1	19	67,9		

Hasil penelitian dapat diketahui hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi pada pedagang ayam di pasar Ciputat menunjukkan bahwa pedagang ayam yang memiliki pengetahuan kurang baik sebanyak 35 responden (74,5%) dengan perilaku yang baik terhadap higiene sanitasi sebanyak 12 responden (25,5%), sedangkan pedagang ayam yang memiliki pengetahuan lebih memiliki perilaku higiene sanitasi yang baik sebanyak 19 responden (67,9%) dibandingkan dengan 9 responden (32,1%) yang perilaku higiene sanitasi kurang baik. Hasil uji statistik menunjukkan nilai p-*value* sebesar 0,001, yang artinya mempunyai hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi pada pedagang ayam di pasar Ciputat. Berdasarkan hasil analisis bivariat juga didapatkan nilai *odds rasio* (OR) sebesar 6,1 (95% CI 2,200 – 17,230), yang menunjukkan bahwa pedagang ayam dengan pengetahuan kurang baik memiliki peluang 6,1 kali lebih besar untuk memiliki berperilaku higiene sanitasi yang kurang baik dibandingkan dengan pedagang ayam yang memiliki pengetahuan baik.

Studi ini memberikan hasil yang konsisten dengan penelitian yang telah dilakukan Syoffil Widad Fitriana pada tahun (2023) didapatkan hasil uji *chi square* yaitu p-*value* = 0,019 artinya terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi pedagang ayam(Fitriana, 2023). Adapun penelitian temuan terdahulu lainnya yang memberikan hasil yang konsisten dengan penelitian yang dilakukan oleh Rara Maulidya Putri dan Adhila Fayasari pada tahun (2023), didapatkan hasil analisis data dengan uji *chi square* yaitu p-*value* = 0,000 artinya terdapat hubungan antara variabel pengetahuan dengan variabel perilaku higiene sanitasi pada pedagang ayam(Putri et al., 2023).

Pada variabel sikap dengan total 19 pertanyaan yang ditanyakan dalam *google form dengan* skala likert 4 poin diperoleh hasil seperti tabel dibawah ini.

Tabel. 2 Hubungan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Ayam di Pasar Ciputat Tahun, Kota Tangerang Selatan Tahun 2025

Sikap	Perilaku Higine Sanitasi				*p-value*	OR (95% CI)
	Kurang Baik		Baik			
	N	%	N	%		
Sikap Kurang Baik	33	84,6	6	15,4	0,000	12,5 (2,069-38,398)
Sikap Baik	11	30,6	25	69,4		

Berdasarkan data pada tabel 2, menunjukkan bahwa pedagang ayam dengan sikap kurang baik sebanyak 33 responden (84,6%) dan memiliki 6 responden (15,4%) yang memiliki perilaku higiene sanitasi yang baik. Sedangkan pedagang ayam yang memiliki sikap baik lebih banyak

menunjukkan perilaku higiene sanitasi yang baik sebanyak 25 responden (69,4%) dibandingkan dengan 11 responden (30,6%) yang perilaku higiene sanitasinya kurang baik. Pada hasil uji statistik dengan menggunakan uji *chi square* menunjukkan nilai p-*value* = 0,000, yang berarti memiliki hubungan antara sikap dan perilaku higiene sanitasi. Didapatkan dengan nilai *odd rasio* (OR) sebesar 12,5 (95% CI : 2,069 – 38, 393) menunjukkan bahwa pedagang ayam dengan sikap kurang baik memiliki peluang 12,5 kali lebih besar untuk memiliki perilaku higiene sanitasi yang kurang baik dibandingkan dengan pedagang ayam memiliki sikap baik.

Temuan dari studi ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kristina Br Tarigan, Deli Syaputri, dan Risnawati Tanjung di tahun (2022). Penelitian tersebut mengungkapkan bahwa p-value yang diperoleh adalah 0,002 pada variabel sikap yang berkaitan dengan perilaku higiene sanitasi pada pedagang ayam. Dari hasil p-*value* 0,002, dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara variabel sikap dan perilaku higiene sanitasi pada pedagang ayam(Tarigan et al., 2022). Penelitian yang dilakukan oleh Fiqri Ardiansyah Romadon, Khoidar Amirus, Lolita Sary, dan Agustina Retnaningsih pada tahun (2024) menunjukkan hasil p-*value* = 0,031 hal ini menunjukkan bahwa terdapat keterkaitan antara sikap dan perilaku higienis dari pedagang ayam(Romadon et al., 2024).

Pada variabel pendidikan rata-rata pedagang ayam memiliki tingkat pendidikan yang rendah, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel. 3 Hubungan Pendidikan dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Ayam di Pasar Ciputat Tahun, Kota Tangerang Selatan Tahun 2025

Pendidikan	Perilaku Higiene Sanitasi				*p-value*	OR (95% CI)
	Kurang Baik		Baik			
	N	%	N	**%**		
Rendah	31	72,1	12	27,9	0,009	3,76 (1,431-9,964)
Tinggi	11	40,6	19	59,4		

Hasil penelitian didapatkan bahwa pedagang ayam dengan tingkat pendidikan rendah cenderung memiliki perilaku higiene sanitasi yang kurang baik yaitu sebanyak 31 responden (72,1%), sedangkan 12 responden (27,9%) memiliki perilaku higiene yang baik. Sementara, pada pedagang ayam dengan tingkat pendidikan tinggi lebih banyak memiliki perilaku higiene sanitasi yang baik sejumlah 19 responden (59,4%) dibandingkan dengan 11 responden (40,6%) yang memiliki perilaku kurang baik. Hasil uji statistik dengan menggunakan uji *chi square* menunjukkan nilai p-*value* = 0,009, yang artinya terdapat hubungan yang signifikan antara Pendidikan dan perilaku higiene sanitasi. Nilai *odd rasio* (OR) sebesar 3,76 (95% CI : 1,431 – 9,964) menunjukkan bahwa pedagang ayam dengan pendidikan rendah memiliki peluang 3,76 kali lebih besar untuk memiliki perilaku higiene sanitasi yang kurang baik dibandingkan dengan pedagang ayam yang memiliki pendidikan tinggi.

Studi lain yang sejalan dengan penelitian ini ialah yang dilakukan oleh Sang Gede Purnama dan Made Subrata pada tahun 2019. Mereka menemukan hasil yang berarti atau adanya keterkaitan antara pendidikan dan perilaku higiene sanitasi pada penjual ayam, dengan p-

value=0,087 (p-*value*<0,05(Purnama & Subrata, 2019). Studi lain menunjukkan adanya keterkaitan antara tingkat pendidikan dan perilaku higiene sanitasi pedagang dengan nilai p *value*= 0,033 (p < 0,05), yang dilakukan oleh Hasudungan A Sidabalok, Denny Widaya Lukman, dan Trioso Purnamarwan pada tahun 2021(Sidabalok et al., 2021).

Pada variabel lama kerja pedagang ayam masih banyak pedagang dengan lama kerja <3 tahun, sehingga dapat mempengaruhi perilaku higiene sanitasi yang kurang baik, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel. 4 Hubungan Lama Kerja dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Ayam di Pasar Ciputat Tahun, Kota Tangerang Selatan Tahun 2025

Lama Kerja	Perilaku Higiene Sanitasi				*p-value*	OR (95% CI)
	Kurang Baik		Baik			
	N	%	N	%		
Lama Kerja <3 tahun	26	19,4	7	13,6	0,002	4,95 (1,760-13,933)
Lama Kerja ≥=3 tahun	18	24,6	24	17,4		

Hasil penelitian didapatkan pedagang ayam dengan lama kerja <3 tahun sebanyak 26 responden (19,4%) dengan memiliki perilaku higiene sanitasi yang kurang baik, sedangkan pada 7 responden (13,6%) yang memiliki perilaku higiene sanitasi yang baik. Sementara, pada pedagang ayam dengan lama kerja ≥=3 tahun berjumlah 18 responden (24,6%) dengan perilaku higiene sanitasi kurang baik dan 24 responden (17,4%) dengan perilaku higiene sanitasi yang baik. Hasil analisis menunjukkan nilai p-*value* sebesar 0,002, yang berarti terdapat hubungan yang signifikan secara statistik antara lama kerja pedagang ayam dengan perilaku higiene sanitasi. Kemudian didapatkan juga nilai *odd rasio* (OR) sebesar 4,95 (95% CI : 1,760 – 13,933) menunjukkan bahwa pedagang dengan lama kerja kurang dari 3 tahun memiliki peluang 4,95 kali lebih besar untuk memiliki perilaku higiene yang kurang baik dibandingkan dengan pedagang ayam yang memiliki masa kerja 3 tahun atau lebih.

Ada pula studi lain yang sejalan dengan penelitian ini, yaitu riset yang dilakukan oleh Maulidia Yuni Shafira Ahfis pada tahun 2022, yang mendapatkan hasil p-*value* = 0,008, ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara variabel masa kerja dengan variabel perilaku kebersihan sanitasi pedagang ayam(Ahfis, 2022). Temuan dari studi ini sejalan dengan penelitian yang dilaksanakan oleh Tesa Cahyaningsih dan Lanang pada tahun 2018, yang mengindikasikan adanya koneksi antara lama bekerja dengan penerapan praktik higiene sanitasi pedagang ayam di pasar dalam pengelolaan keamanan pangan. Penelitian ini menghasilkan nilai p-*value* sebesar 0,027 (p-*value* < 0,05)(Tesa Cahyaningsih & Lanang, 2018).

KESIMPULAN

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan pada pengetahuan, sikap, Pendidikan dan lama kerja terhadap perilaku higiene sanitasi pedagang ayam di pasar Ciputat. Saran yang dapat diberikan pada peneliti selanjutnya adalah dapat mengeksplorasi faktor lain faktor lain yang mempengaruhi perilaku higiene sanitasi pedagang, seperti faktor sosio-ekonomi atau budaya.

Kemudian saran yang dapat diberikan kepada Puskesmas yaitu dapat mengadakan sosialisasi rutin tentang higiene sanitasi bagi pedagang ayam, khususnya mengenai bahaya kontaminasi mikroba seperti Salmonella dan E. Coli serta memberikan pemahaman kepada pedagang tentang regulasi kesehatan pangan sesuai standar pemerintah, seperti Peraturan Menteri Kesehatan tentang pasar sehat.

Adapun saran kepada pedagang ayam adalah lebih memastikan kebersihan diri seperti mencuci tangan sebelum dan setelah menangani daging, memakai perlengkapan kerja yang bersih (celemek, sarung tangan), serta menjaga kebersihan alat-alat pemotongan dan mengikuti pelatihan dan penyuluhan yang diadakan oleh puskesmas atau dinas kesehatan terkait kebersihan dalam penanganan daging ayam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pedagang ayam di Pasar Ciputat yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini. Penulis sangat menghargai waktu, kerja sama, serta keterbukaan yang telah diberikan selama proses pengumpulan data. Tanpa partisipasi dan dukungan dari para pedagang, penelitian ini tidak akan dapat berjalan dengan lancar. Semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat, tidak hanya bagi dunia akademik, tetapi juga dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya higiene sanitasi dalam kegiatan perdagangan ayam.

DAFTAR REFERENSI

Afifah, N. (2020). Knowledge , attitude and practice regarding food poisoning and its prevention in. *Semantic Scholar*, *4*(December), 1832–1849.

Ahfis, M. Y. S. (2022). HUBUNGAN KARAKTERISTIK, TINGKAT PENGETAHUAN, SIKAP TERHADAP PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH PANGAN DI KABUPATEN PEMALANG. *Ejournal Eprint Walisongo*.

Annas, H. N., Fauziah, M., Lusida, N., & Makanan, P. (2021). Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang " X " Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, *2*(1), 49–58.

Darmapala, L. (2019). Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019. *Semantic Scholar*.

Departemen Kesehatan. (2020). Higiene dan Sanitasi. *Poltekkes Denpasar*.

Fitriana, S. W. (2023). HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG AYAM DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI. *Jurnal Gizi Universitas Surabaya*, *3*, 261–266.

Hashaam, M., Akbar, A., & Bilal, M. (2021). Cross sectional study on food safety knowledge , attitudes , and practices of food handlers in Lahore district , Pakistan. *Heliyon*, *7*(November), e08420. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e08420

Islamy, G. P., & Sumarmi, S. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang Hygiene Sanitation and Food Safety Analysis of Snack Food in Pasar Besar Malang City. *Jurnal Unair*, 29–36. https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i1.2018.29-36

Istijabatul, A. (2017). PEMAHAMAN KONSEPTUAL PASAR TRADISIONAL DI PERKOTAAN. *Pariwisata Dan Budaya*, 201.

Kesehatan, K. (2018). *Lebih dari 200 Penyakit Dapat Menular Melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. https://www.kemkes.go.id/id/rilis-kesehatan/lebih-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan

Kurnianih, T., & Fayasari, A. (2020). HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI DI RUMAH SAKIT PURI CINERE. *Binawan Student Journal*, *2*, 308–313.

Lestari, D., Waturangi, D. E., Yulandi, A., Wijaya, L., Sabrina, F., & Vanessa, V. (2024). Edukasi Keamanan Pangan dan Gizi Bagi Warga RPTRA Amanah Bunda Tanjung Duren Jakarta. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *6*(September), 1100–1106.

Purnama, S. G., & Subrata, M. (2019). Hubungan Karakteristik dan Lama Kerja Terhadap Higiene dan Sanitasi Pedagang Ayam. *Research Gate*, *18*(2), 104–112.

Putri, R. M., Fayasari, A., Gizi, P. S., & Binawan, U. (2023). HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HYGIENE SANITASI DENGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE PADA PEDAGANG AYAM DI KECAMATAN TAPOS KOTA DEPOK. *Journal Of Nutrition College*, *12*, 238–245.

Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten. *Jurnal Unair*, 291–299. https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i4.2017.291-299

Romadon, F. A., Amirus, K., Dan, L. S., & Retnaningsih. (2024). Penerapan Hygine Sanitasi Pada Pedagang Ayam di Wilayah Metro. *Jurnal Dunia Kesmas*, *6604*(4).

Sa'dyah. (2020). Pasar. *Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*, 8–29.

Sari, M. A., Sulistiyani, & Dewanti, N. A. Y. (2016). PERBEDAAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN SEBELUM DAN SESUDAH MENDAPATKAN PENYULUHAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA WARUNG MAKAN DI TERMINAL TERBOYO SEMARANG. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *4*.

Sidabalok, H. A., Lukman, Widaya, D., & Purnawarman, dan T. (2021). Characteristic and Knowledge Chicken Meat Vendors Related Higiene and Sanitation in Traditional Markets in Jakarta. *Jurnal Kedokteran Hewan*, 61–63.

Tarigan, K. B., Dan, D. S., & Tanjung, R. (2022). Pengetahuan dan sikap terhadap perilaku higiene sanitasi penjamah ayam. *Jurnal Ilmiah Pannmed (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwivery, Environment, Dental Hygiene)*, *17*, 422–425.

Tesa Cahyaningsih, N. D., & Lanang, H. (2018). HUBUNGAN LAMA BEKERJA, PENGAWASAN DAN KETERSEDIAAN FASILITAS SANITASI DENGAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI PEDAGANG AYAM DI KOTA SEMARANG. *JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT*, *6*.

Thohira, M. C., & Rahman, F. (2023). Tata Kelola Sanitasi Lingkungan Pasar Rakyat Menuju Pasar Sehat Era New Normal di Kota Yogyakarta. *Research Gate*, *May*.

World Health Organization. (2021). *Penyakit bawaan makanan : suatu permasalahan kesehatan dan ekonomi global*. 1–53.

World Health Organization. (2022). *Hygiene*. World Health Organization.